



FACULTAT DE  
FARMÀCIA



UNIVERSITAT DE BARCELONA



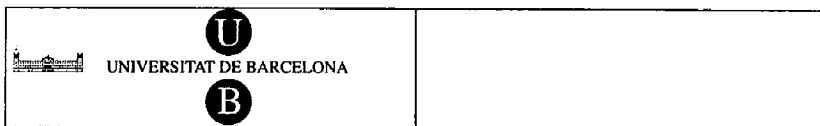
# NUTRICIÓ APLICADA

X



Curs  
2008-09

Ensenyament de Ciència  
i Tecnologia dels Aliments



## Dades generals de l'assignatura

**Nom de l'assignatura:** Nutrició Aplicada

**Codi de l'assignatura:** 246005

**Curs acadèmic:** 2008-2009

**Coordinació:** MARIA IZQUIERDO PULIDO

**Departament:** Dept. Nutrició i Bromatologia

**Crèdits:** 6 (Crèdits assig. només no-ECTS)



## Recomanacions

Assignatures prèvies recomanades:

- Química i Bioquímica d'Aliments
- Fonaments de Nutrició
- Productes Alimentosos

### Altres recomanacions

- Coneixements de recerca bibliogràfica
- Coneixements d'informàtica
- Coneixements d'anglès

## Objectius d'aprenentatge de l'assignatura

### Referits a coneixements

- Proporcionar l'adquisició de coneixements bàsics de nutrició aplicada necessaris per al desenvolupament de les diverses funcions d'un professional de la ciència i tecnologia dels aliments.

- Conèixer les recomanacions i les pautes dietètiques durant les diferents situacions fisiològiques de la vida.
- Conèixer els problemes de salut associats a l'alimentació i les pautes dietètiques per a la prevenció i/o el tractament.
- Conèixer els productes alimentosos específics disponibles en el mercat.
- Proporcionar coneixements bàsics per al desenvolupament de productes alimentosos que s'adaptin a les recomanacions nutricionals.
- Proporcionar coneixements bàsics per al desenvolupament de formulacions de productes alimentosos innovadors des d'un vessant nutricional o per tal de millorar els aspectes nutricionals dels ja existents.
- Proporcionar coneixements que permetin de donar suport a les tasques de publicitat i màrqueting així com en aspectes de l'etiquetatge.

#### **Referits a habilitats, destreses**

- Desenvolupar habilitats i actituds, dins del camp de la nutrició aplicada, necessàries per al professional de la ciència i tecnologia dels aliments.
- Programar i desenvolupar projectes pràctics en el camp de la nutrició aplicada.
- Estimular l'aprenentatge autònom i el treball en equip per afavorir el desenvolupament de criteris propis i de la creativitat.

#### **Referits a actituds, valors i normes**

- Estimular les actituds ètiques davant de problemes i decisions en l'activitat professional del tecnòleg d'aliments i desenvolupar un pensament crític que permeti d'analitzar i avaluar la informació publicada sobre alimentació i salut.

## Blocs temàtics de l'assignatura

### 1. Introducció

Tema 1. Concepte d'alimentació, nutrició i dietètica. Àmbits de la nutrició.  
Productes alimentosos amb objectius nutricionals específics. Fonts  
d'informació

### 2. Alimentació en les diferents situacions fisiològiques de la vida

*\* Els temes d'aquest bloc presenten l'estructura bàsica següent:*

- *Canvis físics i fisiològics lligats a la situació fisiològica concreta.*
- *Necessitats d'energia i de nutrients.*
- *Recomanacions i pautes dietètiques i d'educació nutricional.*
- *Productes alimentosos específics.*

Tema 2. Alimentació durant l'embaràs i la lactància

Tema 3. Alimentació durant la infància i l'adolescència

Tema 4. Alimentació durant la tercera edat

Tema 5. Alimentació i esport

### 3. Alimentació en la prevenció i/o el tractament de la malaltia

*\*Els temes d'aquest bloc presenten l'estructura bàsica següent:*

- *Concepte, etiologia, incidència i riscos associats.*
- *Pautes d'intervenció dietètica i d'educació nutricional.*
- *Productes alimentosos específics.*

Tema 6. Sobrepès i obesitat

Tema 7. Malalties cardiovasculars

Tema 8. Diabetis

Tema 9. Alimentació i càncer

Tema 10. Osteoporosi

Tema 11. Trastorns relacionats amb el dèficit de iode

Tema 12. Càries

Tema 13. Alimentació i resposta immunitària

#### **4. Trastorns relacionats amb la ingestió insuficient d'aliments o dificultat en l'assimilació de nutrients**

*\*Els temes d'aquest bloc presenten l'estructura bàsica següent:*

- *Concepte, etiologia, incidència i riscos associats.*
- *Pautes d'intervenció dietètica i d'educació nutricional.*
- *Productes alimentosos específics.*

Tema 14. Desnutrició proteicoenergètica

Tema 15. Reaccions adverses als aliments

#### **5. Altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació**

Tema 16. Sistema renal, hepàtic i digestiu. Concepte, etiologia, incidència i riscos associats. Pautes d'intervenció dietètica i d'educació nutricional

Tema 17. Alimentacions alternatives. Riscos associats i poblacions de risc.

Pautes d'intervenció dietètica i d'educació nutricional. Productes alimentosos específics

#### **6. Nutrició clínica**

Tema 18. Conceptes bàsics. Pautes d'alimentació en situacions especials.

Productes específics

### **Metodologia i organització general de l'assignatura**

1. Classes teòriques (presencials), on s'impartiran els coneixements en forma de lliçons magistrals.

2. Sessions de seminaris (presencials), on es presentaran i es discutiran els resultats obtinguts a les activitats complementàries.

3. Activitats complementàries (no presencials), on l'alumnat durà a terme, en paral·lel amb les classes presencials, les activitats següents:

a) Desenvolupament de dos exercicis que l'alumnat haurà de lliurar en una data prèviament indicada.

b) Desenvolupament, realització i exposició d'un treball en grup (3-4 alumnes) que

tindrà com a objectiu el disseny (concepte, benefici, reason why, al·legacions, etiquetatge nutricional, target, etc.) d'un producte alimentós amb un objectiu nutricional específic. Aquesta activitat es presenta en format WebQuest.

### **Avaluació acreditativa dels aprenentatges de l'assignatura**

1. Avaluació objectiva de les respostes dels 2 exercicis, presentades per l'alumnat al llarg del curs. Puntuació màxima: 1 punt. La nota obtinguda suposarà un 10 % de la qualificació final.

2. Avaluació objectiva del treball presentat per escrit i de la seva defensa i discussió oral. Puntuació màxima: 2 punts. La nota obtinguda suposarà un 20 % de la qualificació final.

\*\* Les qualificacions obtingudes en les activitats no presencials es guardaran, en cas que sigui necessari, per a la segona convocatòria.

3. Prova final, mitjançant un examen escrit, de tipus test d'opció múltiple de 70-80 preguntes. Aquesta prova inclou l'avaluació dels coneixements adquirits a les sessions de classes teòriques i de seminaris. Puntuació màxima: 7 punts. La nota obtinguda suposarà un 70 % de la qualificació final. Per poder superar l'assignatura, l'alumne ha d'obtenir una puntuació mínima de 3 punts en aquest examen escrit.

### **Avaluació única**

Avaluació única que consistirà en la presentació de les tres activitats complementàries per escrit (els dos exercicis i el treball més assistència a una tutoria) el mateix dia de la prova final així com la superació de l'examen escrit.

Data màxima per acollir-se a l'avaluació única: 1 d'octubre de 2008



## **Fonts d'informació bàsiques de l'assignatura**

### **Llibre**

Hernández Rodríguez M, Sastre Gallego A. Tratado de nutrición. Madrid: Díaz de Santos; 1999.

Mataix Verdú J. Nutrición y alimentación humana. Madrid: Ergon; 2002.

Muñoz Hornillos M. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2a ed. Pamplona: EUNSA; 2004.

Salas-Salvadó J. Editor. Nutrición y dietética clínica. Barcelona: Doyma; 2000.

Caballero B. Editor. Encyclopedia of human nutrition. London: Elsevier Academic Press; 2005.

Eskin NAM, Snait T. Dictionary of nutraceuticals and functional foods. Boca Raton: CRC; 2006.

Wardlaw GM, Hampl JS, DiSilvestro RA. Perspectives in nutrition. 6th ed. Boston: McGraw-Hill Higher Education; 2004.

Bowman BA, Russel RM. Editors. Conocimientos actuales sobre nutrición. Washington, DC: OMS; 2003.

### **Bases de Dades**

MEDLINE Pub Med. National Library of Medicine. Consulta d'articles sobre nutrició i salut.

FSTA (Food Science & Technology Abstracts). Consulta d'articles en el camp de les ciències dels aliments.

Boletín Oficial del Estado (BOE). Consulta de la normativa espanyola corresponent.

Diario Oficial de las Comunidades Europeas (DOCE). Consulta de la normativa de la Unió Europea.