



FACULTAT DE  
FARMÀCIA

T/4



UNIVERSITAT DE BARCELONA



# NUTRICIÓ APLICADA

Curs  
2006-07

Ensenyament de Ciència  
i Tecnologia dels Aliments

# PLA DOCENT UB – ECTS

## DESCRIPCIÓ Dades de l'assignatura

Nom de l'assignatura	Nutrició Aplicada		
Any acadèmic	2006-07		
Ensenyament	Ciència i Tecnologia dels Aliments		
Codi	246005		
Tipus d'assignatura	Troncal		
Impartició	Semestral		
Semestre/curs	Primer semestre / segon cicle		
Coordinació	María	Izquierdo	Pulido
Departament	Nutrició i Bromatologia		
Professorat	María	Izquierdo	Pulido
Llengua de docència	Català		
Grup	Únic		
Departament	Nutrició i Bromatologia		

Nombre actual de crèdits assignats

Factor hores / ECTS

Hores de treball d'activitat presencial

Hores de treball dirigit

Hores d'aprenentatge autònom

Hores d'activitats d'avaluació

Hores totals de treball de l'alumne/a

Crèdits ECTS



## Objectius de l'assignatura

### Objectius generals

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

### Objectius específics

- a) Conèixer les recomanacions i les pautes dietètiques durant les diferents situacions fisiològiques de la vida.
- b) Conèixer els problemes de salut associats a l'alimentació i les pautes dietètiques per a la prevenció i/o el tractament.
- c) Conèixer els productes alimentosos específics disponibles en el mercat.
- d) Proporcionar coneixements bàsics per al desenvolupament de productes alimentosos que s'adaptin a les recomanacions nutricionals.
- e) 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.
- f) Proporcionar coneixements que permetin de donar suport a les tasques de publicitat i màrqueting així com en aspectes de l'etiquetatge.

## Metodologia

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 (construcció d'un mapa conceptual i resolució d'un cas pràctic) que l'alumnat ha de lliurar en la data prèviament indicada.
  - b) Desenvolupament i realització 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. Aquest treball s'ha d'exposar i discutir col·lectivament i se n'ha d'entregar un resum que reculli els punts clau i que no excedeixi les 10 pàgines.

**Material docent** que se subministra a l'estudiant:

- Pla docent de l'assignatura.
- Informació al dossier electrònic.
- Articles de revistes i diaris.

## Avaluació

### 1. Avaluació continuada de les activitats no presencials:

1.1. **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.

1.2. **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.

2. **Avaluació 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.

## Assignatures prèvies recomanades

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

## Altres recomanacions

- Coneixements de recerca bibliogràfica
- Coneixements d'informàtica

## Fonts d'informació bàsica

### Libres

<i>Autor</i>	<i>Any</i>	<i>Títol</i>	<i>Lloc</i>	<i>Editorial</i>
GARROW, J. S. i col.	2000	Human nutrition and dietetics. 10 ed.	Edinburgh	Churchill Livingstone
HERNANDEZ-RODRIGUEZ, M.; SASTRE-GALLEGO, A.	1999	Tratado de nutrición.	Madrid	Diaz de Santos
MATAIX, J. (ed.)	2002	Nutrición y alimentación humana	Madrid	Ergon
MUÑOZ HORNILLOS, M. y col.	1999	Nutrición aplicada y dietoterapia	Pamplona	Eunsa
SALAS-SALVADÓ, J. i col.	2000	Nutrición y dietética clínica	Barcelona	Doyma

### Bases de dades

<i>Nom</i>	<i>Descripció</i>
MEDLINE Pub Med. National Library of Medicine	Consulta d'articles sobre nutrició i salut.
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.

## Temari

### I. Introducció

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

II. Alimentació en les diferents situacions fisiològiques de la vida.

**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.

Tots aquests temes 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.

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

**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.

Tots aquests temes presenten l'estructura bàsica següent:

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

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

**Tema 14.** Desnutrició proteicoenergètica.

**Tema 15.** Reaccions adverses als aliments.

Tots aquests temes presenten la estructura bàsica següent:

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

### V. 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.

### VI. Nutrició clínica

**Tema 18.** Conceptes bàsics. Pautes d'alimentació en situacions especials. Productes alimentosos específics.



## Distribució dels crèdits en hores Planificació de l'assignatura

Activitat/Bloc/Tema	Tipologia	Metodologia/Descripció	Hores alumne/a (*)	Avaluació (si cal)	% sobre qualificació final
Classes teòriques	Presencial	Classe magistral	36		
Seminaris	Presencial	Discussió i resolució de casos pràctics i defensa de treballs	12	Prova escrita final	70 %
Estudi	Aprententatge autònom	—	55		
Resolució de casos pràctics i problemes	Aprententatge autònom	Resoldre els exercicis i entregar-los en unes dates prefixades	6	Avaluació objectiva dels exercicis lliurats	10 %
Treball dirigit en grup	No presencials / dirigits	Discussió amb el professorat, cerca d'informació i presentació (oral i escrita) d'un treball dirigit	34	Avaluació objectiva del treball presentat	20 %
Examen final	Activitat d'avaluació	Prova escrita	2	—	—
<b>Total</b>			<b>145</b>		