



FACULTAT DE
FARMÀCIA

T/4



UNIVERSITAT DE BARCELONA



NUTRICIÓ APLICADA



Curs
2005-06

Ensenyament de Ciència
i Tecnologia dels Aliments

PLA DOCENT UB – ECTS

DESCRIPCIÓ - Dades de l'assignatura

Nom de l'assignatura	NUTRICIÓ APLICADA		
Any acadèmic	2005-06		
Ensenyament	Ciència i Tecnologia dels Aliments		
Codi			
Tipus d'assignatura	Troncal		
Impartició	Semestral		
Semestre/Curs	Primer semestre / Segon cicle		
Coordinador / Resp.	Maria	Izquierdo	Pulido
Departament	Nutrició i Bromatologia		
Nom del professor/a	Maria	Izquierdo	Pulido
Llengua docència	Català		
Grup	Únic		
Departament	Nutrició i Bromatologia		

Nombre actual de crèdits assignats

Factor hores/ECTS

Hores treball activ. Presencial

Hores treball dirigides

Hores aprenentatge autònom

Hores actv. avaluació

Hores totals treball alumne

Crèdits ECTS

Objectius de l'assignatura -

OBJECTIUS GENERALS

- 1) Proporcionar l'adquisició de coneixements bàsics de nutrició aplicada necessaris pel desenvolupament de les diverses funcions d'un professional de la ciència i tecnologia dels aliments.
- 2) Desenvolupar habilitats i actituds, dins del camp de la nutrició aplicada, necessaris pel professional de la ciència i tecnologia dels aliments.
- 3) Programar i desenvolupar projectes pràctics en el camp de la nutrició aplicada.
- 4) Estimular l'aprenentatge autònom i el treball en equip per afavorir el desenvolupament de criteris propis i de la creativitat.
- 5) Estimular les actituds ètiques davant de problemes i decisions en l'activitat professional del tecnòleg d'aliments i desenvolupar un pensament crític que permeti analitzar i avaluar la informació publicada sobre alimentació i salut.

OBJECTIUS ESPECÍFICS

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

Metodologia -

- 1) Clases 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 els alumnes realitzaran, en paral·lel amb les classes presencials, unes activitats que consistiran:
 - a) Desenvolupament de dos exercicis (construcció d'un mapa conceptual i resolució d'un cas pràctic) que l'alumne haurà de lliurar-los en la data prèviament indicada.
 - b) Desenvolupament i realització d'un treball en grup (3-4 alumnes) que tindrà com 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'haurà d'exposar i discutir col·lectivament i s'haurà d'entregar un resum del mateix que reculli els punts claus i que no excedeixi de les 10 pàgines.

MATERIAL DOCENT que es suministra a l'estudiant

- o Pla docent de l'assignatura
- o Informació al Dossier Electrònic
- o Articles de revistes/ diaris

Avaluació -

1) **Avaluació continuada** de l'activitats no presencials:

1.1) **Avaluació objectiva de les respostes dels 2 exercicis**, presentades per l'alumne 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 la defensa i discussió oral del mateix**. 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 de que sigui necessari, per a la segona convocatòria.

2) **Avaluació final**, mitjançant un **examen escrit**, tipus test multi-opció 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 haurà de **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

Fons d'informació bàsica -

Libres

Autor	Any	Títol	Lloc	Editorial
GARROW, JS y col.,	2000	Human nutrition and dietetics. 10ed.	Edinburgh	Churchill Livingstone
HERNANDEZ-RODRIGUEZ, M.; SASTRE-GALLEGO A.	1999	Tratado de nutrición.	Madrid	Díaz 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. y col.,	2000	Nutrición y dietética clínica	Barcelona	Doyma

Bases de dades

Nom	Descripció
MEDLINE Pub Med. National Library of Medicine	Consulta d'articles sobre nutrició i salut
BOLETIN 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.
FSTA (Food Science & Technology Abstracts)	Consulta d'articles en el camp de les Ciències dels Aliments

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 la següent estructura bàsica:* 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 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 d'iode. Tema 12. Caries. Tema 13. Alimentació i resposta immunitària. *Tots aquests temes presenten la següent estructura bàsica:* Concepte, etiologia, incidència i riscos associats. Pautes d'intervenció dietètica i d'educació nutricional. Productes alimentosos específics.

IV. Trastorns relacionats amb ingestió insuficient d'aliments o dificultat en l'assimilació de nutrients. Tema 14. Desnutrició proteico-energètica. Tema 15. Reaccions adverses als aliments. *Tots aquests temes presenten la següent estructura bàsica:* 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(*)	Avaluació (si cal)	% SOBRE QUALIFICACIÓ FINAL (**)
Classes teòriques	Presencial	Classe magistral	36		
Seminaris	Presencial	Discussió i resolució de casos pràctics i defensa treballs	12	Prova escrita final	70%
Estudi	Aprenentatge autònom		55		
Resolució de casos pràctics i problemes	Aprenentatge autònom	Resoldre els exercicis i entrega en unes dates prefixades	6	Avaluació objectiva dels exercicis lliurats	10%
Treball dirigit en grup	No presencials/ dirigits	Discussió amb el professor, cerca d'informació i presentació (oral i escrita) d'un treball dirigit	34	Avaluació objectiva del treball presentat	20%
Examen final	Activitat avaluació	Prova escrita	2		
Total			145		