

## Guía docente

### Identificación de la asignatura

<b>Asignatura / Grupo</b>	11702 - Nutrición, Factores de Riesgo Cardiovascular y Síndrome Metabólica / 1
<b>Titulación</b>	Máster Universitario en Nutrición y Alimentación Humana
<b>Créditos</b>	6
<b>Período de impartición</b>	Anual
<b>Idioma de impartición</b>	Castellano

### Profesores

#### Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Gabriela Capllonch Amer <a href="mailto:g.capllonch@uib.es">g.capllonch@uib.es</a>						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría
Isabel Lladó Sampol <a href="mailto:isabel.llado@uib.es">isabel.llado@uib.es</a>	13:00	14:00	Martes	01/09/2018	31/07/2019	Despatx 26 segon pis
Ana María Proenza Arenas <a href="mailto:ana.proenza@uib.es">ana.proenza@uib.es</a>	13:00	14:00	Jueves	03/09/2018	31/07/2019	Despacho 1/ Guillem Colom

### Contextualización

La asignatura "Nutrición, factores de riesgo cardiovascular y síndrome metabólico" forma parte del sexto módulo del Máster de Nutrición y Alimentación Humana, dedicado a la nutrición como herramienta terapéutica o coadyuvante de la terapia. El objetivo general de la asignatura es profundizar en el conocimiento de la interrelación entre nutrición y factores de riesgo cardiovascular atendiendo especialmente al papel modulador de los componentes de la dieta. Esta asignatura constituye una pieza clave de este módulo dada la estrecha relación entre nutrición y riesgo cardiovascular y la elevada incidencia de estas patologías en las sociedades desarrolladas, en las que constituyen una de las principales causas de muerte. En consecuencia, los conocimientos que se adquirirán en esta materia resultarán fundamentales para la formación en el ámbito de la nutrición de cualquier estudiante de postgrado.

### Requisitos

### Competencias

## Guía docente

### Específicas

- \* Identificar los factores que influyen en la nutrición (B1) .
- \* Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades (B5) .
- \* Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención (B6) .
- \* Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas (B10) .
- \* Capacidad de aplicar la dietética y las bases de la alimentación saludable (B11) .
- \* Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores (B16) .

### Genéricas

- \* Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información (A1) .
- \* Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones (A2) .
- \* Capacidad de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación en nutrición humana (A3) .
- \* Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana (A4) .
- \* Razonamiento crítico (A6) .
- \* Aprendizaje autónomo (A7) .
- \* Comunicación oral y escrita (A8) .
- \* Conocimiento de lengua extranjera (A9) .
- \* Conocimiento de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información (A10) .
- \* Compromiso ético (A11) .
- \* Adaptación a nuevas situaciones (A13) .

### Básicas

- \* Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: [http://estudis.uib.cat/es/master/comp\\_basiques/](http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/)

## Contenidos

### Contenidos temáticos

Tema 1. Bases moleculares de la enfermedad cardiovascular.

Fisiopatología de la aterosclerosis y la dislipidemia. Estrés oxidativo y enfermedad cardiovascular. Factores de riesgo cardiovascular: definición y tipos.

Tema 2. Factores genéticos y ambientales de riesgo cardiovascular.

Genes candidatos del metabolismo lipídico. Interacción entre variantes génicas y factores dietéticos. Estilo de vida, actividad física, tabaquismo y hábitos alimentarios.

Tema 3. Papel preventivo y terapéutico de la dieta en la enfermedad cardiovascular. La grasa dietética.

Contenido y tipo de grasa de la dieta. Influencia de la grasa dietética sobre el riesgo y la enfermedad cardiovasculares.

Tema 4. Papel preventivo y terapéutico de la dieta en la enfermedad cardiovascular. Carbohidratos y otros componentes de la dieta.

Contenido y tipo de carbohidratos de la dieta. Influencia de los carbohidratos de la dieta sobre el riesgo y la enfermedad cardiovasculares. Otros componentes de la dieta que influyen en el riesgo cardiovascular. Dieta mediterránea y riesgo cardiovascular.

## Guía docente

Tema 5. Obesidad y enfermedad cardiovascular.  
Papel de los factores proinflamatorios secretados por el tejido adiposo.

### Metodología docente

El proyecto Campus Extens, enfocado a la enseñanza flexible y a distancia, favorece la autonomía y el trabajo personal del alumno. Así, mediante la plataforma de teleeducación Moodle el alumno podrá comunicarse en línea y a distancia con el profesor, obtener material docente de diverso tipo y propuestas de ejercicios y actividades para realizar de forma autónoma, así como pruebas objetivas de evaluación con las que se valorará la adquisición de las competencias propuestas.

La asignatura consta de 6 créditos ECTS, es decir, 150 horas de dedicación del alumno, que se distribuirán de la siguiente manera:

- Lectura, comprensión y aprendizaje de los materiales on-line aportados por el profesorado.
- Búsqueda y asimilación de información complementaria.
- Elaboración de un trabajo monográfico propuesto por el profesorado.
- Pruebas de evaluación continua.
- Tutorías ECTS.

Actividades de trabajo presencial (0,4 créditos, 10 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Tutorías ECTS	Tutorías a través de chat	Grupo mediano (M)	Se programarán sesiones grupales on line con el fin de resolver dudas y comentar aspectos de interés relacionados con los contenidos de la materia, además de orientar a los alumnos en la realización de las actividades.	6
Evaluación	Examen global	Grupo grande (G)	Prueba objetiva tipo test (verdadero/falso o de respuesta múltiple) programada según el calendario de la asignatura. El examen estará disponible a través de la plataforma Moodle durante un periodo de tiempo suficiente para que los alumnos puedan elaborar y enviar sus respuestas para ser evaluadas.	4

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Aula Digital.

Actividades de trabajo no presencial (5,6 créditos, 140 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Estudio para la preparación de los exámenes	Estudio y asimilación de los materiales didácticos aportados en la materia con el fin de superar las pruebas objetivas tipo test programadas en el calendario de la asignatura.	40

## Guía docente

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Ejercicios y cuestiones	Adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados de los materiales aportados por el profesorado mediante la resolución de ejercicios y cuestiones relacionados con los contenidos de los temas incluidos en el programa.	65
Estudio y trabajo autónomo individual	Trabajo monográfico	Búsqueda y asimilación de información complementaria para la elaboración de un trabajo monográfico de temática de libre elección relacionada con los contenidos de la materia.	35

### Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

### Evaluación del aprendizaje del estudiante

Para superar la asignatura, la nota media ponderada de todos los elementos de evaluación debe ser igual o superior a 5.

### Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostradamente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

### Examen global

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas objetivas ( <b>recuperable</b> )
Descripción	Prueba objetiva tipo test (verdadero/falso o de respuesta múltiple) programada según el calendario de la asignatura. El examen estará disponible a través de la plataforma Moodle durante un periodo de tiempo suficiente para que los alumnos puedan elaborar y enviar sus respuestas para ser evaluadas.
Criterios de evaluación	Se realizará una prueba on line, tipo test, programada según el calendario de la materia. Esta prueba es el elemento de evaluación susceptible de recuperación en el caso de que la nota media ponderada de la asignatura sea inferior a 5.

Porcentaje de la calificación final: 30%

## Guía docente

### Ejercicios y cuestiones

---

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Pruebas objetivas ( <b>no recuperable</b> )
Descripción	Adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados de los materiales aportados por el profesorado mediante la resolución de ejercicios y cuestiones relacionados con los contenidos de los temas incluidos en el programa.
Criterios de evaluación	Cuestionario obligatorio de cada tema.
Porcentaje de la calificación final:	40%

### Trabajo monográfico

---

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Trabajos y proyectos ( <b>no recuperable</b> )
Descripción	Búsqueda y asimilación de información complementaria para la elaboración de un trabajo monográfico de temática de libre elección relacionada con los contenidos de la materia.
Criterios de evaluación	Trabajo monográfico sobre un aspecto concreto de la asignatura de libre elección por parte del alumno.
Porcentaje de la calificación final:	30%

### Recursos, bibliografía y documentación complementaria

---

La bibliografía principal de la asignatura consistirá en artículos científicos recientes y específicos para cada tema del programa. Se adjunta en el apartado de bibliografía básica material bibliográfico general sobre la temática de la asignatura.

#### Bibliografía básica

---

- CASTILLO L, OREA A. Nutrición y prevención cardiovascular. McGraw-Hill, 2006.
- LEVINE TB, LEVINE AB. Metabolic syndrome and cardiovascular disease. WB Saunders, 2006. Acceso en línea al texto completo a través de la biblioteca de la UIB.
- MATAIX VERDÚ J. Nutrición y alimentación humana. 2a edición. (Vol I Nutrientes y alimentos; Vol II Situaciones fisiológicas y patológicas). Ergon, 2009.
- STANNER S, ed. Cardiovascular Disease: Diet, Nutrition and Emerging Risk Factors. British Nutrition Foundation. Blackwell Publishers, 2005.
- STIPANUK MH, CAUDILL MA. Biochemical, physiological, and molecular aspects of human nutrition. 3a edición. W.B. Saunders Company Philadelphia, 2013.