

Guía docente

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	11710 - Nutrición y Alimentación en Colectivos Especiales / 1
Titulación	Máster Universitario en Nutrición y Alimentación Humana
Créditos	6
Período de impartición	Anual
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Antonio Sureda Gomila antoni.sureda@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría

Contextualización

La asignatura “Nutrición y Alimentación en Colectivos Especiales” forma parte del programa del Master en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos. La asignatura se centra en el estudio de las bases fisiológicas y nutricionales que condicionan el estado de salud de una parte de la población que presente alguna característica que requiera de alguna adaptación dietética. Con esta asignatura se pretende tratar las modificaciones de la alimentación normal que exige el tratamiento de algunas patologías (disfagia y ciertas intolerancias), las consideraciones a tener en cuenta para los seguidores de dietas vegetarianas y la relación que existe entre dieta y religión en un mundo cada día más globalizado.

La asignatura, que se impartirá de forma virtual, consta de 5 créditos ECTS y se estructura en 4 temas. Cada tema trata de un aspecto particular de algún colectivo con características especiales. Cada tema consta de una introducción y conocimientos teóricos, seguida de artículos científicos relacionados con el tema y de una bibliografía recomendada, útil para poder responder a las cuestiones que se plantean en cada uno de ellos.

Requisitos

No existen requisitos previos para cursar esta materia.

Competencias

Específicas

- * 1. B1. Identificar los factores que influyen en la nutrición. .
- * 2. B2. Evaluar el estado nutricional individual y de colectividades. .

Guía docente

- * 3. B5. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades. .
- * 4. B6. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención. .
- * 5. B10. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas. .
- * 6. B16. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores. .

Genéricas

- * 1. A1. Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información. .
- * 2. A2. Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones. .
- * 3. A4. Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana. .
- * 4. A6. Razonamiento crítico. .
- * 5. A7. Aprendizaje autónomo. .
- * 6. A8. Comunicación oral y escrita. .
- * 7. A9. Conocimiento de lengua extranjera. .
- * 8. A11. Compromiso ético. .

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/

Contenidos

Se desarrollarán los contenidos temáticos que se indican:

Contenidos temáticos

Tema 1. LA ALIMENTACIÓN EN LA TERCERA EDAD, PROBLEMAS DE DISFAGIA

Nutrición y envejecimiento. Patologías derivadas de déficit de nutrientes específicos en el anciano. Ingesta recomendada de energía y nutrientes en las personas mayores. Recomendaciones para una dieta adecuada, variada y equilibrada. Disfagia y estrategias de tratamiento dietéticos.

Tema 2. LA ALIMENTACIÓN VEGETARIANA: RIESGOS Y BENEFICIOS

Recomendaciones para una dieta sana, vegetariana y equilibrada. Información básica sobre proteínas vegetales, vitaminas, ácidos grasos y minerales. Combinación adecuada de alimentos. Deficiencias asociadas a las dietas vegetarianas.

Tema 3. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

¿Qué es la enfermedad celíaca y la intolerancia a la lactosa? Causas fisiológicas. Aspectos patológicos y manifestaciones clínicas. Dieta con restricción de gluten. Dieta adecuada para la intolerancia a la lactosa.

Tema 4. DIETA Y RELIGIÓN

Las religiones y la alimentación. Alimentos tabú debido a las creencias religiosas. Patrones alimentarios de los grupos más numerosos que hoy residen en muchos lugares de España.

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



Guía docente

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, que serán evaluadas individualmente, para así valorar 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 didácticos disponibles en cada tema con los contenidos básicos del programa e información adicional.
- Búsqueda de información adicional.
- Elaboración de respuestas a las cuestiones planteadas en cada tema.
- Tutorías electrónicas (ECTS).
- Evaluación continua.

Volumen

Al inicio del curso estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, se 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 Campus Extens.

Actividades de trabajo presencial (0,2 créditos, 5 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Tutorías ECTS	Tutorías electrónicas	Grupo mediano (M)	Se programarán sesiones on line para orientar a los alumnos sobre la realización de las actividades, resolver dudas y desarrollar debates relacionados con los contenidos de la materia.	5

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 (5,8 créditos, 145 horas)

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.	145

Guía docente

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

El alumno deberá entregar las respuestas a las cuestiones planteadas en cada tema y entregar las respuestas dentro de los plazos establecidos. Los contenidos de los temas estarán disponibles para los alumnos de manera progresiva a lo largo del curso.

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".

Ejercicios y cuestiones

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Trabajos y proyectos (no recuperable)
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	Los alumnos deberán entregar el cuestionario obligatorio de cada tema que proponen los profesores. Estos cuestionarios serán devaluados individualmente y, para superarlos, deberá obtenerse una nota mínima de 5.0 para cada uno de ellos. La nota final será la media aritmética del conjunto de calificaciones individuales obtenidas para cada tema.

Porcentaje de la calificación final: 100%

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Se indica, a continuación, la bibliografía recomendada para el seguimiento de la materia. No obstante, los alumnos podrán consultar otras fuentes contrastadas y éstas deberán indicarse en las cuestiones y tareas realizadas. Oportunamente, a lo largo del curso, los profesores podrán sugerir nuevas fuentes.

Bibliografía básica

Nutrición en Salud y Enfermedad. Volumen I y II. Maurice E. Shils, James A. Olson, Moshe Shike, A. Catharine Ross. Ed. McGraw-Hill Interamericana. ISBN 970-10-3205-5 Obra completa; 970-10-3206-3 Volumen I; 970-10-3207-1 Volumen II.
Longevidad, tratado integral sobre salud en la segunda mitad de la vida. L. Salvador-Carulla, A. Cano Sánchez, J. R. Cabo-Soler. Ed. Médica Panamericana. ISBN 84-7903-884-5.

Guía docente

- Técnica dietoterapica. E. N. Longo, E. T. Navarro. Ed. Librería Editorial el Ateneo. ISBN950-02-0348-0.
- Libro blanco de la alimentación de los mayores. M. Muñoz, J. Aranceta, J.L. Guijarro. Ed. Médica Panamericana. ISBN 84-7903-396-7.
- Nutrición vegetariana. J. Sabaté. Ed. Safeliz, Colmenar Viejo (Madrid). ISBN 9788472081192.
- La Historia Vegetariana. Desde Adán y Eva al Siglo XXI. A. Moreno. Ed. Mandala Ediciones. ISBN: 84-95052-89-X.
- The vegan diet. Evidence Supporting the New Four Food Groups. K. K. Saunders, Kerrie K. Editorial Lantern Books, New York. ISBN: 9781590560389.
- Federación de Asociaciones de Celíacos de España, FACE. “Lista de Alimentos aptos para Celíacos”. 2007-2008.
- Greco L, Maki M, DiDonato F, Visakorpi JK. Epidemiology of celiac disease in Europe and the Mediterranean area. In: Common food Intolerance 1: Epidemiology of celiac disease. S. Auricchio, JK Visakorpi eds. Karger, Basel, 1992.
- Farré C. La enfermedad celíaca. Ed. EDEBE, Barcelona. ISBN: 97-884-236-830-00
- Rodrigo L. Tratamiento de las enfermedades digestivas. Ed. Médica Panamericana. ISBN: 84-790-383-73.
- Contreras J, Gracia M. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona, Ariel, 2005.
- Eckstein, E.F. Food, people and nutrition. Wesport, AVI, 1980.
- Garine I. Los aspectos socioculturales de la nutrición. En: Contreras J (ed). Alimentación y cultura. Barcelona, Universidad de Barcelona, 1995.
- Nnamdi Odome A. El significado de la comida ritual en la religión tradicional africana. En: Schmidt-Leukel P (ed). Las religiones y la comida. Barcelona, Ariel, 2002; 23-35.
- Syed R. La sacralidad de la comida. Comer lo sagrado. Aspectos religiosos de la conducta alimenticia en el hinduismo. En: Schmidt-Leukel P (ed). Las religiones y la comida. Barcelona, Ariel, 2002; 97-149.
- Baker E. Does the Bible Teach Nutrition? Winepress Publishing, 1997.

