



## Guía docente

### Identificación de la asignatura

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Asignatura / Grupo</b>     | 11710 - Nutrición y Alimentación en Colectivos Especiales / 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   |
|---|----------------|-------------|-----|---------------|-------------|---|
| Antonio Sureda Gomila<br><a href="mailto:antoni.sureda@uib.es">antoni.sureda@uib.es</a> |                |             |     |               |             | 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. CEA1: Identificar, de forma avanzada, los factores que influyen en la nutrición humana y conocer las técnicas y métodos para analizar la ingesta de alimentos y nutrientes.



## Guía docente

- \* 2. CEA2: Evaluar, de forma avanzada, el estado nutricional individual y de colectividades, en diferentes situaciones.
- \* 3. CE1 - Adquirir conocimientos avanzados sobre pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades.
- \* 4. CE2 - Conocer los avances más recientes en programas nutricionales y hábitos alimentarios de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.
- \* 5. CE4 - Saber aplicar de forma avanzada las bases de la alimentación saludable.
- \* 6. CE5 - Capacidad avanzada de recomendar menús para colectividades en función de criterios de salud, culturales o religiosos.

### Genéricas

- \* 1. CG1 - Adquisición de capacidad avanzada en gestión, análisis, síntesis y actualización de la información.
- \* 2. CG2 - Capacidad avanzada en creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.

### Transversales

- \* 1. CT2 - Capacidad de aplicar el pensamiento crítico, lógico y creativo a su trabajo.
- \* 2. CT6 - Adaptación a nuevas situaciones.
- \* 3. CT7 - Motivación por la calidad.
- \* 4. CT8 - Reconocimiento y adaptación a la diversidad y multiculturalidad.

### 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

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

## Guía docente

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 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 y complementaria.
- Elaboración de respuestas a las cuestiones planteadas en cada tema.
- Exámenes virtuales.
- Tutorías electrónicas (ECTS).

### 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 (1,6 créditos, 40 horas)

| Modalidad       | Nombre   | Tip. agr.         | Descripción   | Horas |
|-----------------|--|-------------------|---|-------|
| Clases teóricas | Clases mediante materiales de formación y consulta a través de la herramienta Moodle | Grupo grande (G)  | Lectura y comprensión de los materiales de formación disponibles en cada tema con los contenidos básicos del programa y de información complementaria. Los materiales correspondientes a cada tema del programa se implementarán en el Aula Digital paulatinamente.   | 20    |
| Tutorías ECTS   | Tutorías a través de chat  | Grupo pequeño (P) | Sesiones on-line para orientar a los alumnos en la realización de las actividades, resolver dudas, y comentar aspectos de interés relacionados con los contenidos de la asignatura.   | 10    |
| Evaluación      | Exámenes virtuales   | Grupo grande (G)  | Evaluación de la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados del estudio de los materiales aportados por el profesorado y de la resolución de ejercicios y cuestiones relacionadas con los contenidos incluidos en el programa mediante la resolución de cuestionarios on-line. | 10    |

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

## Guía docente

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 (4,4 créditos, 110 horas)

| Modalidad                             | Nombre                | Descripción  | Horas |
|---------------------------------------|-----------------------|--|-------|
| Estudio y trabajo autónomo individual | Estudio y actividades | Adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados de los materiales aportados por el profesorado mediante su estudio y la resolución de ejercicios y cuestiones relacionados con los contenidos de los temas incluidos en el programa. Búsqueda y asimilación de información complementaria a la aportada por el profesorado de la asignatura. | 100   |
| Estudio y trabajo autónomo en grupo   | Foros                 | Sesiones on-line para resolver dudas y comentar aspectos de interés relacionados con los contenidos de la asignatura.  | 10    |

### 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 responder a las cuestiones objetivas planteadas en cada tema dentro de los plazos establecidos. Los contenidos de los temas estarán disponibles para los alumnos de manera progresiva a lo largo del curso. Para superar la asignatura los alumnos deberán obtener una calificación global mínima de 5 sobre 10.

### 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 demostrablemente 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".

## Guía docente

### Exámenes virtuales

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Modalidad               | Evaluación  |
| Técnica                 | Pruebas objetivas ( <b>no recuperable</b> )   |
| Descripción             | Evaluación de la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados del estudio de los materiales aportados por el profesorado y de la resolución de ejercicios y cuestiones relacionadas con los contenidos incluidos en el programa mediante la resolución de cuestionarios on-line. |
| Criterios de evaluación | Cuestionarios de evaluación continua mediante pruebas objetivas on-line. Los cuestionarios no entregados en el plazo previsto serán calificados con un cero.  |

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.
- Técnica dietoterápica. 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. Westport, 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.

