

Año académico	2018-19
Asignatura	11689 - Bases Fisiológicas y Nutricionales en Gestación, Lactancia, Adolescentes...
Grupo	Grupo 1

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	11689 - Bases Fisiológicas y Nutricionales en Gestación, Lactancia, Adolescentes... / 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
Magdalena Gianotti Bauzá magdalena.gianotti@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría
Adamo Valle Gómez adamo.valle@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría

Contextualización

La asignatura "Bases fisiológicas y nutricionales en la gestación, lactancia, adolescencia y adultos" forma parte del tercer módulo del Máster de Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos, dedicado al estudio de las necesidades nutricionales y metabólicas.

La asignatura se centra en el estudio de la alimentación y de la nutrición en individuos adolescentes y en adultos en dos situaciones fisiológicas, como son la gestación y la lactancia. Los objetivos básicos de la asignatura son:

1. Conocer las bases fisiológicas de la nutrición y los requerimientos y recomendaciones nutricionales de los individuos adultos.
2. Estudiar la evolución de las necesidades nutricionales en función de las adaptaciones que se producen durante el paso de la adolescencia a la edad adulta.
3. Conocer las adaptaciones metabólicas y los cambios nutricionales implícitos en dos situaciones fisiológicas especialmente relevantes: la gestación y la lactancia.
4. Valorar la importancia de la alimentación como herramienta terapéutica en situaciones especiales.

Requisitos

Competencias

Específicas

- * 1. Identificar los factores que influyen en la nutrición. 2. Evaluar el estado nutricional individual y de colectividades. 3. Diseñar, implementar e interpretar encuestas alimentarias. 4. Aplicar la epidemiología nutricional para determinar el consumo y hábitos alimentarios de una determinada población. 5. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención. 6. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas. 7. Capacidad de aplicar la dietética y las bases de la alimentación saludable. 8. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores. .

Genéricas

- * 1. Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información. 2. Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones. 3. Capacidad de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación en nutrición humana. 4. Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana. 5. Razonamiento crítico. 6. Aprendizaje autónomo. 7. Comunicación oral y escrita. 8. Conocimiento de lengua extranjera. 9. Conocimiento de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información. 10. 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

Contenidos temáticos

I. GESTACIÓN Y LACTANCIA

1. Adaptaciones fisiológicas y metabólicas durante la gestación. Ingestas recomendadas en la gestación.
2. Importancia de la nutrición materna sobre el desarrollo fetal. Efectos del alcohol, la cafeína y otros.
3. Complicaciones clínicas en la gestación y su relación con la nutrición/alimentación.
4. Dietas y gestación.
5. La síntesis de leche. Adaptaciones metabólicas maternas durante la lactancia. Composición de la leche humana.
6. Requerimientos nutricionales durante la lactancia. Recomendaciones alimentarias.
7. Xenobióticos y lactancia.

II. ADOLESCENTES

8. Aspectos fisiológicos de la adolescencia. Cambios hormonales y crecimiento. Cambios en la composición corporal.
9. Necesidades nutricionales durante la adolescencia. Hábitos alimentarios saludables y ejercicio físico.
10. Problemas nutricionales durante la adolescencia: hábitos alimentarios y trastornos de la conducta alimentaria.

III. ADULTOS

11. Necesidades nutricionales del individuo adulto.

12. Hábitos alimentarios saludables. Alimentación y riesgo sanitario.

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 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.
- Realización de ejercicios y actividades para la evaluación continua.
- Tutorías ECTS.
- Examen global de contenidos

Actividades de trabajo presencial (0,5 créditos, 12,5 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.	12.5

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 (5,5 créditos, 137,5 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Cuestionarios	Adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados de los materiales aportados por el profesorado mediante la resolución de cuestionarios on line.	66.5
Estudio y trabajo autónomo individual	Examen final	Evaluación final de los conocimientos adquiridos.	1
Estudio y trabajo autónomo individual	Actividades	Resolución de ejercicios, comentarios de textos científicos, estudio de casos y proyectos relacionados con los contenidos de los temas incluidos en el programa.	70

Año académico	2018-19
Asignatura	11689 - Bases Fisiológicas y Nutricionales en Gestación, Lactancia, Adolescentes...
Grupo	Grupo 1

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 es imprescindible que la calificación final sea igual o superior a 5. Es obligatorio realizar todas las modalidades evaluables de la asignatura. En caso de no superar alguna de las modalidades recuperables de la asignatura, se realizará una prueba de recuperación programada en el calendario de la asignatura.

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".

Cuestionarios

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Pruebas objetivas (no recuperable)
Descripción	Adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos derivados de los materiales aportados por el profesorado mediante la resolución de cuestionarios on line.
Criterios de evaluación	Cuestionarios de evaluación continua mediante pruebas objetivas on line. El plazo de ejecución de estas actividades será de al menos 30 días desde su implementación en la plataforma Moodle. Los cuestionarios no entregados en el plazo previsto serán calificados con un cero. El alumno deberá entregar al menos el 70% de los cuestionarios programados; en caso contrario, tendrá un cero de este elemento de evaluación.

Porcentaje de la calificación final: 30%

Examen final

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Pruebas objetivas (recuperable)
Descripción	Evaluación final de los conocimientos adquiridos.
Criterios de evaluación	El examen global de contenidos de la asignatura consistirá en el desarrollo de una prueba objetiva on line.

Porcentaje de la calificación final: 40% con calificación mínima 5

Actividades

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Otros procedimientos (no recuperable)
Descripción	Resolución de ejercicios, comentarios de textos científicos, estudio de casos y proyectos relacionados con los contenidos de los temas incluidos en el programa.
Criterios de evaluación	Actividades de evaluación continua que se evaluarán mediante pruebas de respuesta corta, resolución de ejercicios y estudio de casos. El plazo de ejecución de estas actividades será de al menos 30 días desde su implementación en la plataforma Moodle. Las actividades no entregadas en el plazo previsto serán calificadas con un cero. El alumno deberá entregar al menos el 70% de las actividades programadas; en caso contrario, tendrá un cero de este elemento de evaluación.

Porcentaje de la calificación final: 30%

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Bibliografía básica

BROWN J.E. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. McGraw-Hill, 2014
MATAIX VERDÚ J. Nutrición y alimentación humana. Ergon, 2009.
MAHAN LK., ESCOTT-STUMP S. Krause's Food & Nutrition Therapy, 12th edn. WB Saunders, 2008.
STIPANUK MH. Biochemical and physiological aspects of human nutrition. Elsevier, 2013

Bibliografía complementaria

Para cada tema se propone una bibliografía específica, con artículos especializados y páginas web de interés.