

Guía docente

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	11691 - Bases Fisiológicas y Nutricionales en la Población Mayor / 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
Marta Monjo Cabrer marta.monjo@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría
Antonio Sureda Gomila antoni.sureda@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 Población Mayor” 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 la población de edad avanzada. El cuidado de la salud de los ancianos no sólo consiste en un eficaz tratamiento de sus enfermedades, sino que incluye la prevención de las mismas, en cuya base radica la alimentación, ya que una nutrición adecuada es eficaz, no sólo para aumentar los años de vida sino también para dar calidad de vida.

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 las bases fisiológicas y nutricionales en la población mayor. Cada tema consta de una introducción, seguida de una bibliografía recomendada, útil para poder responder a las cuestiones que se plantean en cada uno de ellos.

Requisitos

Los requisitos de la asignatura son:

Guía docente

Recomendables

Es recomendable tener conocimientos de inglés que permitan, al menos, la lectura y comprensión de textos científicos (libros, artículos) relacionados con la asignatura.

Competencias

Específicas

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

Genéricas

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

La asignatura se centra en el estudio de las bases fisiológicas y nutricionales que condicionan el estado de salud de la población de edad avanzada. El cuidado de la salud de los ancianos no sólo consiste en un eficaz tratamiento de sus enfermedades, sino que incluye la prevención de las mismas, en cuya base radica la alimentación, ya que una nutrición adecuada es eficaz, no sólo para aumentar los años de vida sino también para dar calidad de vida.

Guía docente

Cada tema trata de un aspecto particular de las bases fisiológicas y nutricionales en la población mayor. Cada tema consta de una introducción, seguida de una bibliografía recomendada, útil para poder responder a las cuestiones que se plantean en cada uno de ellos.

Contenidos temáticos

Tema 1. Modificaciones generales asociadas al envejecimiento y su relación con la nutrición y la alimentación.

Introducción

Modificaciones generales asociadas al envejecimiento y su relación con la nutrición y la alimentación

- Cambios fisiológicos
- Cambios psicológicos y socioeconómicos

Déficit de nutrientes específicos con la edad

Tema 2. Nutrición en la población mayor

Valoración del estado nutricional del anciano.

Limitaciones para establecer las ingestas recomendadas durante el envejecimiento.

Necesidades de energía y nutrientes.

Tema 3. Nutrición, longevidad y esperanza de vida.

Factores que influyen en el proceso de envejecimiento y la esperanza de vida.

Nutrición y patologías asociadas al envejecimiento.

Tema 4. Recomendaciones nutricionales para un envejecimiento saludable.

Alimentación para prevenir problemas frecuentes de salud.

Actividad física y estilo de vida durante el envejecimiento.

Alimentación en población institucionalizada.

Metodología docente

La asignatura consta de 6 créditos ECTS 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.
- Elaboración de un comentario a un artículo científico propuesto.
- Tutorías electrónicas.
- Evaluación continua.

Volumen

El volumen de trabajo en las actividades presenciales y no presenciales de la asignatura son:

Actividades de trabajo presencial (0,08 créditos, 2 horas)

Guía docente

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Tutorías ECTS	Tutorías a través de chat o correo electrónico	Grupo pequeño (P)	Se realizarán tutorías a petición del alumno para resolver dudas y comentar aspectos de interés relacionados con los contenidos de la asignatura, además de orientar a los alumnos en la realización de las actividades	2

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 (5,92 créditos, 148 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Actividades	Los materiales correspondientes a cada tema se implementaran en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumno deberá entregar en el plazo pertinente tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades.	148

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

Se evaluarán diferentes actividades correspondientes a cada uno de los temas 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".

Guía docente

Actividades

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Otros procedimientos (no recuperable)
Descripción	Los materiales correspondientes a cada tema se implementaran en la Web paulatinamente, acompañados de las correspondientes actividades, que el alumno deberá entregar en el plazo pertinente tras su implantación. El objetivo es evaluar la adquisición, asimilación y consolidación de los conocimientos aportados por el profesorado mediante la resolución de estas actividades.
Criterios de evaluación	Respuesta a preguntas test, cortas o de desarrollo, dependiendo del tema. Se valorará: -La claridad y orden en la presentación de las actividades. -La capacidad de recoger información en las actividades de caracter más práctico. -Capacidad de síntesis, exactitud de respuesta y capacidad para relacionar contenidos. -Adecuación de las respuestas a las preguntas planteadas. -Respuesta a las preguntas de tipo test, con preguntas de verdadero/falso, y de respuesta múltiple.

Porcentaje de la calificación final: 100%

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Los recursos bibliográficos para el aprendizaje consistirán en los materiales seleccionados por el profesorado con los contenidos básicos del programa e información adicional y complementaria obtenida de otras fuentes (enlaces a otras páginas web, artículos especializados).

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 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.
Alimentación y dietoterapia. P. Cervera, J. Clapes, R. Rigolfas. Ed. McGraw-Hill Interamericana. ISBN 84-486-0302-8.

Bibliografía complementaria

Artículos especializados

Otros recursos



Guía docente

Año académico	2018-19
Asignatura	11691 - Bases Fisiológicas y Nutricionales en la Población Mayor
Grupo	Grupo 1

Enlaces de páginas web

