

## Guía docente

### Identificación de la asignatura

<b>Asignatura / Grupo</b>	11691 - Bases Fisiológicas y Nutricionales en la Población Mayor / 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
Marta Monjo Cabrer <a href="mailto:marta.monjo@uib.es">marta.monjo@uib.es</a>						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría
Antonio Sureda Gomila <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 “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

- \* 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.
- \* 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.

#### Genéricas

- \* 1. CG4 - Capacidad avanzada de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana.

#### Transversales

- \* 1. CT2 - Capacidad de aplicar el pensamiento crítico, lógico y creativo a su trabajo.
- \* 2. CT6 - Adaptación a nuevas situaciones.

#### 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

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.

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

## Guía docente

- 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 (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

## Guía docente

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
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 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 individual	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

Se evaluarán mediante pruebas objetivas cada uno de los temas de la asignatura. Para superar la asignatura se requerirá una nota 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	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.  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

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 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.

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

#### Bibliografía complementaria

Artículos especializados

#### Otros recursos

Enlaces de páginas web