

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

| ASIGNATURA | CURSO | ECTS Prácticas |
|--------------------------|-------|----------------|
| NUTRICIÓN HUMANA (58324) | 3 | 1,5 |

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

Se pretende que el estudiante adquiera la capacidad para:

- realizar ensayos bioquímicos y metabólicos en el laboratorio
- resolver problemas y casos
- elaborar informes y presentar resultados

en el campo de la Nutrición y Alimentación Humana aplicada a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Se pretende que el alumno adquiera los conceptos y principios básicos de la Nutrición Humana y desarrollar en el alumno la capacidad para plantear y resolver casos prácticos, así como de interpretar los resultados obtenidos.

Lograr que el alumno sea capaz de evaluar el valor nutritivo y la importancia alimentario-nutricional de los alimentos.

Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar información en el ámbito de estas disciplinas y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita, en idioma español e inglés.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

- Ensayos bioquímicos y metabólicos (Prácticas de laboratorio)
- Resolución de problemas y casos (Cálculos con/sin ordenadores)
- Seminarios de resultados

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

| ACTIVIDADES PRESENCIALES | TIPO | DURACIÓN |
|---|--|------------------|
| 1. INHIBIDORES DE LA DIGESTIÓN | Práctica de laboratorio | 2 |
| 2. EXCRECIÓN DE LA VITAMINA C | Práctica de laboratorio | 2 |
| 3. REGULACIÓN DEL EQUILIBRIO HIDROELÉCTRICO | Práctica de laboratorio | 2 |
| 4. ESTIMACIÓN DEL GASTO ENERGÉTICO TOTAL | Problemas y cálculos con/sin ordenadores | 1 |
| 5. NUTRIENTES Y NUTRICIÓN HUMANA: VÍAS Y REGULACIÓN | Problemas y cálculos con/sin ordenadores | 1 |
| 6. UTILIZACIÓN NUTRITIVA DE PROTEÍNAS: EVALUACIÓN DE LA CALIDAD PROTEICA | Problemas y cálculos con/sin ordenadores | 1 |
| 7. INGESTA RECOMENDADA DE NUTRIENTES | Problemas y cálculos con/sin ordenadores | 1 |
| 8. Seminarios de resultados | Seminario | 5 |
| ACTIVIDADES NO PRESENCIALES | | DURACIÓN |
| Resolución de problemas y casos, elaboración de informes y preparación de seminarios de resultados. | | 25 |
| | | Total: 40 |

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se recomienda al alumno estudiar el fundamento de la práctica, aunque se dará una explicación previa. Es necesario que el alumno elabore un informe de cada práctica, indicando los datos obtenidos experimentalmente o por medio de procedimientos de cálculo, presentando y comentando adecuadamente los resultados y las conclusiones finales de la actividad.

EVALUACIÓN

Se basa en el portafolio individual del alumno, formado por las distintas actividades realizadas (casos y actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.). Es necesario aprobar de forma individual cada una de las actividades prácticas realizadas.

La adquisición de los conocimientos/competencias y el trabajo realizado en las prácticas (además de valoración, porcentajes, etc.) se valora por medio de la actitud y aptitud demostradas durante la realización de las actividades y los seminarios de resultados y por la calidad de los informes presentados.

OBSERVACIONES

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

La documentación necesaria para realizar las prácticas consiste en el Guion de Prácticas así como en otros recursos complementarios disponibles en el Aula Virtual de la asignatura. Además, el libro de texto: Martínez, J. Alfredo. Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. McGraw-Hill Interamericana. ISBN 84-486-0207-2 (2000) constituye una base fundamental de las actividades prácticas de esta asignatura.

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Se evaluará el desarrollo de las actividades prácticas mediante el análisis crítico de las respuestas a un breve cuestionario por parte de estudiantes y profesores.

PROFESORES

Similar al punto anterior