



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS**
CURSO 2024/25
NUTRICIÓN APLICADA



Datos de la asignatura

Denominación: NUTRICIÓN APLICADA**Código:** 102241**Plan de estudios:** GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Curso:** 4**Materia:** NUTRICIÓN HUMANA**Carácter:** OBLIGATORIA**Duración:** PRIMER CUATRIMESTRE**Créditos ECTS:** 6.0**Horas de trabajo presencial:** 60**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 90**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: MORENO ROJAS, RAFAEL**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** Ed. Darwin**E-Mail:** bt1moror@uco.es**Teléfono:** 957212001

Breve descripción de los contenidos

Los contenidos de esta asignatura tienen como objetivo aplicar los conocimientos de la asignatura Fundamentos de Nutrición, para de la forma más práctica posible utilizar las herramientas que permiten utilizarlos.

Se vertebran fundamentalmente en los siguientes aspectos:

Valoración nutricional, individual y colectiva

Estudio de los alimentos desde el punto de vista nutricional

Manejo de bases de datos nutricionales

Conocimiento sobre las recomendaciones nutricionales y las guías dietéticas.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No tiene requisitos previos.

Recomendaciones

De manera general, se recomienda que el estudiante tenga conocimientos correspondientes a las asignaturas correspondientes a este módulo: Salud Pública y Fundamentos de Nutrición

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

TEMA 1. Valoración del estado nutritivo de individuos.

Dietética individual y colectiva. Estudio dietético individual. Historial. Valoración de la composición corporal.

TEMA 2. Valoración del estado nutritivo de colectividades.

Encuesta alimentaria. Propósito de estudio y planificación. Tipos de encuestas alimentarias. Formas de administrar las encuestas. Criterios de selección del método de encuesta alimentaria.

TEMA 3. Los alimentos.

Concepto. Valor de los alimentos. Clasificación de los alimentos. Estudio pormenorizado de cada grupo de alimentos.

TEMA 4. Procesado de los alimentos.

Clasificación del procesado. Influencia sobre la digestibilidad. Influencias sobre distintos nutrientes.

TEMA 5. Tablas de composición de alimentos

Principales tablas de composición utilizadas. Uso de las tablas de composición. Bases de datos de composición de alimentos

TEMA 6. Necesidades nutricionales. Recomendaciones.

Requerimientos y recomendaciones. Tablas de recomendaciones nutricionales. Recomendaciones de nutrientes concretos. Guías alimentarias.

TEMA 7. Valoración de recetas en base a una dieta equilibrada.

Dieta para individuos sanos. Características, distribución a lo largo del día. Elaboración de platos y recetas.

2. Contenidos prácticos

Práctica 1.- Uso de técnicas antropométricas.

Práctica 2.- Encuesta dietética: Planificación, diseño, pilotaje, ejecución e interpretación.

Práctica 3.- Manejo de bases de datos nutricionales. Compilación

Práctica 4.- Bases de datos internacionales. Búsqueda y uso.

Práctica 5.- Autoevaluación de la alimentación mediante diario dietético.

Práctica 6.- Valoración de pesos

Práctica 7.- Cálculo nutricional de dietas

Práctica 8.- Elaboración de recetas. Valoración nutricional

Bibliografía

Food composition and nutrition tables. Souci S.W. Fachmann W., Kraut H. (1994).

McCance and Widdowson's McCance and Widdowson's The composition of food. Holland B., Welch A. A., Unwin I.D., Buss D. H. (1993).

Répertoire général des aliments. Feinberg M., Favier J.C., Ireland-Ripert J. (1991)

Tabla de composición de alimentos españoles..Mataix V. j., Mañas A. M., Llopis G., Martinez E.(1993)
 Recommended dietary allowances..HavelR. J., Chairman (1989)
 Dietary reference intakes applications in dietary planningWashington,D.C.: National Academies Press, 2003.
 Nutrición comunitaria. Santander : Universidad de Cantabria, 2002
 Larousse de la dietética y la nutrición. Barcelona : Larousse, 2001
 Nutrición comunitaria. Aranceta Bartrina, Javier. Barcelona [etc.] : Masson, 2001
 Nutrición y dietética para tecnólogos de alimentos. Moreno Rojas, Rafael. Madrid : Ediciones Díaz de Santos, 2000.
 Alimentos que consumimos : guía definitiva sobre lo bueno y lo malo de los productos alimentarios. Wills, Judith. Barcelona : Leopoldo Blume, 2000
 Ángel Gil. Tratado de nutrición. Madrid : Díaz de Santos, 2017 (2024)
 Datos de composición de alimentos. Obtención gestión y utilización. H. Greenfield and D.A.T. Southgate. Roma, 2003

Metodología

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

La asignatura tiene desarrollados recursos para alumnado a tiempo parcial. En cualquier caso, se tratará de ajustar los sistemas metodológicos a los alumnos a tiempo parcial, sin crear agravios comparativos.

En caso de necesidades educativas especiales, se estudiarán individualizadamente y se tratará de facilitar aquellos aspectos afectados por dichas necesidades en la medida que sea posible.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de elaboración visual y resumen</i>	-	2	2
<i>Actividades de evaluación</i>	2	-	2
<i>Actividades de experimentacion práctica</i>	-	26	26
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	22	-	22
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	-	8	8
Total horas:	24	36	60

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	20

Actividad	Total
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	50
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	20
Total horas:	90

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CE12 Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable.
- CT1 Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
- CT12 Capacidad de gestión de la información.
- CT13 Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.
- CT3 Capacidad de trabajar en equipo.
- CT4 Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- CT5 Capacidad de tomar decisiones.
- CT7 Capacidad de análisis y síntesis.
- CT8 Desarrollar un razonamiento crítico.
- CT9 Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Producciones elaboradas por el estudiantado
<i>CB4</i>			X
<i>CB5</i>	X	X	X
<i>CE12</i>	X	X	X
<i>CT1</i>	X	X	X
<i>CT12</i>		X	X

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Producciones elaboradas por el estudiantado
CT13		X	X
CT3			X
CT4		X	X
CT5		X	X
CT7		X	X
CT8		X	X
CT9			X
CU2		X	X
Total (100%) Nota mínima (*)	50% 5	25% 5	25% 5

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Las calificaciones tendrán validez durante el curso académico en que se obtienen, una vez superada la nota mínima.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

La asignatura tiene desarrollados recursos para alumnado a tiempo parcial. En cualquier caso, se tratará de ajustar los sistemas de evaluación a los alumnos a tiempo parcial, sin crear agravios comparativos.

En caso de necesidades educativas especiales, se estudiarán individualizadamente y se tratará de facilitar aquellos aspectos afectados por dichas necesidades en la medida que sea posible.

En el caso de estudiantes con discapacidad o con necesidades educativas especiales, se seguirán las recomendaciones proporcionadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Las calificaciones de los instrumentos de evaluación solo tendrán validez durante el curso académico en que se obtienen, incluida la convocatoria extraordinaria.

Se estudiarán los casos de convocatoria extraordinaria y por finalización de estudios.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Las puntuaciones mas altas entre los alumnos que han obtenido el SOBRESALIENTE

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar
Educación de calidad
Igualdad de género
Reducción de las desigualdades
Producción y consumo responsables

Otro profesorado

Nombre: CÁCERES JIMÉNEZ, SALUD MARÍA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: t52cajis@uco.es

Teléfono: 957212001

Nombre: MORENO ORTEGA, ALICIA

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Ed. Darwin

E-Mail: t22moora@uco.es

Teléfono: 957212001

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran. El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
