

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	34109
Nom	Nutrició i bromatologia
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2022 - 2023

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1201 - Grau Farmàcia	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1201 - Grau Farmàcia	9 - Alimentació Humana	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
PICO GARCIA, YOLANDA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

La Nutrició i Bromatologia és una assignatura obligatòria que s'impartix durant el primer semestre en el tercer curs del grau en Farmàcia i consta d'un total de 6 crèdits ECTS (1 crèdit ECTS = 25 h). Esta assignatura forma, junt amb la Dietoteràpia, part de la matèria d'Alimentació Humana, que s'impartix dins del mòdul de Medicina i Farmacologia.

Amb esta assignatura es pretén que l'alumne assimile els coneixements bàsics sobre necessitats nutricionals de l'organisme i els nutrients que les satisfan. Així mateix, també es pretén que obtinga nocions sobre els principals responsables (biòtics i abiòtics) de la toxicitat dels aliments i les formes de previndre les intoxicacions, interprete la legislació en tots els aspectes relacionats amb els aliment i es forme en les anàlisis fisicoquímiques dels nutrients i contaminants en matèries primeres i aliments.

Aquests objectius estan alineats amb el Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de l'Agenda 2030 de les Nacions Unides (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>) per que l'adquisició dels objectius d'aprenentatge de l'assignatura oferisquen pràctica i competències i per tant contribuïsquen a la seua consecució (com s'indica a la part de resultats). No obstant això, l'ODS 2: Fam zero, ODS 3: Salut i benestar, ODS 4: Educació de qualitat, ODS 5: igualtat de gènere, ODS 6: Aigua neta i sanejament, ODS



12: Producció i consum responsables i ODS 13: Acció pel clima estan íntimament relacionats amb la Nutrició i la Bromatologia. Per això es proporcionaran exemples d'aplicació dels ODS a l'àmbit de l'assignatura.

Com a professionals de l'àrea de Ciències de la Salut, els titulats no podran eludir en el seu futur professional l'ocupació d'estos conceptes d'enorme actualitat.

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

L'estudi de l'assignatura de Nutrició i Bromatologia es basa en l'aplicació pràctica de molts dels coneixements adquirits en assignatures de primer i segon curs "Fisiologia, Química general, Tècniques analítiques i Bioquímica".

COMPETÈNCIES (RD 1393/2007) // RESULTATS DE L'APRENTATGE (RD 822/2021)

1201 - Grau Farmàcia

- Posseir i comprendre els coneixements en les diferents àrees d'estudi incloses en la formació del farmacèutic.
- Saber aplicar aquests coneixements al món professional per contribuir al desenvolupament dels drets humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.
- Saber interpretar, valorar i comunicar dades rellevants en els diferents vessants de l'activitat farmacèutica, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.
- Capacitat per a transmetre idees, analitzar problemes i resoldre'ls amb esperit crític, adquirint habilitats de treball en equip i assumint el lideratge quan siga apropiat.
- Desenvolupament d'habilitats per a actualitzar els seus coneixements i emprendre estudis posteriors, incloent-hi l'especialització farmacèutica, la investigació científica i el desenvolupament tecnològic, i la docència.
- Saber aplicar el mètode científic i adquirir habilitats en el maneig de la legislació, fonts d'informació, bibliografia, elaboració de protocols i altres aspectes que es consideren necessaris per al disseny i avaluació crítica d'assajos preclínic i clínics.
- Desenvolupar habilitats de comunicació i informació, tant orals com escrites, per tractar amb pacients i altres professionals de la salut al centre on exercisca l'activitat professional. Promoure les capacitats de treball i col·laboració en equips multidisciplinaris i les relacionades amb altres professionals sanitaris.



- Reconèixer les pròpies limitacions i la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant una importància especial a l'autoaprenentatge de nous coneixements basant-se en l'evidència científica disponible
- Intervenir en les activitats de promoció de la salut, prevenció de malaltia, en l'àmbit individual, familiar i comunitari; amb una visió integral i multiprofessional del processo salut-malaltia.
- Desenvolupar anàlisis higienicosanitàries, especialment les relacionades amb els aliments.
- Conèixer i manejar la terminologia bàsica de nutrició, bromatologia, dietètica i dietoteràpia.
- Conèixer els nutrients i altres components d'interès nutricional, així com les fonts, recomanacions i repercussions que tindrien sobre la salut les seues deficiències i/o excessos
- Conèixer i saber aplicar les anàlisis bàsiques bromatològiques per avaluar la composició i el valor nutricional dels diferents grups d'aliments que formen part de la dieta habitual.
- Emetre consell nutricional i alimentari en l'àmbit professional, atenent la diferència per sexes, estat fisiològic o patològic.
- Conèixer la relació existent entre alimentació i salut així com la importància de la dieta en el tractament i la prevenció de les malalties, considerant els biaixos de gènere.
- Adquirir els coneixements necessaris per a avaluar l'aptitud de l'aliment per al seu consum.
- Realitzar el procés d'assistència nutricional ambulatoria i hospitalària.
- Emetre consell dietètic en la salut, bon estat físic i en la teràpia nutricional mèdica, considerant les diferències de gènere.

RESULTATS D'APRENTATGE (RD 1393/2007) // SENSE CONTINGUT (RD 822/2021)

V.I. GENERALS

- Comprendre la importància d'una alimentació adequada per a un estat de salut òptim (ODS 2 i 3).
- Conèixer i saber interpretar el marc legal aplicat a l'aliment (ODS 2 i 3).
- Dominar el concepte de qualitat dels aliments, factors que la modifiquen i els mecanismes d'alteració i conservació dels aliments (ODS 2 i 3).
- Justificar els criteris analítics i sanitaris que han d'aplicar-se als aliments per a obtenir productes de qualitat (ODS 2 i 3).

V.II. ESPECÍFICS

- Conèixer els nutrients, la seua digestió, absorció, distribució i utilització per l'organisme. Les seues fonts, necessitats i recomanacions (ODS 2 i 3).
- Tindre nocions i visió crítica sobre altres components dels aliments i els seus efectes sobre la salut (ODS 2 i 3).
- Aprendre el maneig i utilitat de les taules de composició dels aliments, i l'elaboració d'una dieta suficient i equilibrada (ODS 2, 3 i 5).
- Dominar les característiques de l'alimentació humana en les distintes etapes de la vida (ODS 2, 3 i 5).
- Realitzar anàlisi fisicoquímica de nutrients i contaminants en matèries primeres i aliments elaborats



(ODS 2 i 3).

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Nutrició Bàsica

Lliçons:

1. Bromatologia, Nutrició i Dietètica. Objectius de l'ensenyança en la llicenciatura de Farmàcia. Fonts bibliogràfiques.
2. Alimentació i Nutrició. Aliments: Concepte i classificació. Nutrients: Concepte i classificació. Biodisponibilitat dels nutrients. Altres components dels aliments. Relació entre l'alimentació i la salut.
3. Necessitats i Recomanacions. Concepte. Tipus de necessitats nutritives de l'organisme humà. Recomanacions nutricionals disponibles. Objectius nutricionals. Guies dietètiques.
4. Necessitats energètiques. Components del gasto energètic. Metabolisme basal: concepte, factors que influïxen, càlcul i determinació. Gasto energètic lligat a l'activitat física. Efecte termogènic dels aliments.
5. Hidrats de Carboni. Classificació i descripció. Funcions. Recomanacions. Fonts dietètiques. Fibra dietètica. Composició. Propietats. Recomanacions. Fonts dietètiques.
6. Lípids. Classificació i descripció. Funcions. Necessitats i Recomanacions. Fonts dietètiques.
7. Proteïnes. Classificació. Funcions. Criteris d'essencialitat i complementació dels aminoàcids. Avaluació de la qualitat de les proteïnes. Recomanacions. Fonts dietètiques.
8. L'aigua com a nutrient: Funcions, necessitats i recomanacions.
9. Sals minerals. Classificació. Elements majoritaris Funcions, necessitats i recomanacions. Fonts dietètiques. Oligoelements.
10. Vitamines. Concepte. Vitamines hidrosolubles. Funcions. Necessitats. Recomanacions. Fonts dietètiques.
11. Vitamines i provitamines liposolubles. Funcions. Necessitats. Recomanacions. Fonts dietètiques
12. Nutrició en les diferents etapes de la vida

2. Bromatologia

La composició dels aliments, tenint en compte les modificacions patides durant el procedisc per a aquells que ho requereixen. Ressaltant els aspectes nutricionals, higiènic i de salut dels diferents grups d'aliments en relació amb els consumidors habituals.

Lliçons:

- 1.- Llet. Estructura, estabilitat i conservació. Derivats lactis.
- 2.- Carn, peix i ous. Canvis post mortem. Productes transformats.
- 3.- Greixos comestibles. Oli d'oliva i olis vegetals. Greixos modificats. Estabilitat i conservació.
- 4.- Cereals. Farina de blat. Pa i pastes alimentàries. Pastisseria i confiteria.
- 5.- Llegums. Elaboració de conserves. Fruites seques.
- 6.- Verdures i fruites. Tubèrculs. Cocció i altres processos culinàries.
- 7.- Aigua de consum públic. Potabilització.



3. Anàlisi dAliments

Aspectes analítics dels aliments, enfocats a adquirir pràctica en l'anàlisi bàsica dels aliments: composició centesimal, control de qualitat, determinació d'additius, que permeten interpretar la qualitat global de les matèries primeres i dels aliments.

Practiques

1. Determinació de la humitat d'un aliment
2. Determinació de les proteïnes de la llet
3. Mesura de la densitat de la llet
4. Determinació del contingut lipídic de fruites seques
5. Determinació de sucres reductors en llet
6. Determinació de sals minerals
7. Investigació i determinació de clor actiu en aigua
8. Determinació de tartracina en un colorant alimentari
9. Determinació de vitamina C en suc de fruita
10. Estudi d'una conserva vegetal
11. Determinació d'alcohol per IR
12. Balanç energètic

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	30,00	100
Pràctiques en laboratori	20,00	100
Seminaris	4,00	100
Tutories reglades	3,00	100
Elaboració de treballs en grup	10,00	0
Elaboració de treballs individuals	10,00	0
Estudi i treball autònom	30,00	0
Lectures de material complementari	5,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	1,00	0
Preparació de classes de teoria	20,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	12,00	0
Resolució de casos pràctics	2,00	0
TOTAL	147,00	



METODOLOGIA DOCENT

El desenrotllament de l'assignatura s'estructura en:

Classes de teoria: En les classes de teoria s'emprarà bàsicament la classe magistral. El professor presentarà els continguts més rellevants de l'assignatura, emprant els mitjans audiovisuals necessaris per al desenrotllament àgil i coherent de les mateixes. El professor deixarà accessible amb suficient antelació en la plataforma de suport a la docència "Aula Virtual", el material necessari per al correcte seguiment de les classes de teoria. Les classes teòriques permeten sobretot l'adquisició de **CONEIXEMENTS**, i contribueixen en menor grau a l'adquisició de **PROCEDIMENTS I ACTITUDS**.

Sessions pràctiques de laboratori: Són d'assistència obligatòria. Es realitzen en cinc sessions de 4 hores de duració. Durant la sessions es disposarà d'un guió de les sessions "Quadern de pràctiques", amb una xicoteta introducció teòrica de les mateixes i el protocol detallat a realitzar, el qual cal llegir abans. Durant cada sessió l'alumne haurà d'omplir el quadern de pràctiques, incloent les reaccions químiques i els càlculs matemàtics necessaris per a obtenir els resultats i la solució final. El quadern de pràctiques s'entregarà durant la setmana següent a la finalització de les pràctiques i serà corregit pel professor. Durant les classes es revisaran els càlculs més representatius, realitzats prèviament per l'estudiant en el seu temps d'estudi. Les classes pràctiques contribueixen fonamentalment a l'adquisició d'**HABILITATS**, i en menor grau a la d'**ACTITUDS** i **CONEIXEMENTS**.

Seminaris: Els seminaris consistiran en un treball amb TICs i discussió de casos pràctics.

Tutories: L'alumnat acudirà a elles en grups organitzats i seran 3 en total repartides uniformement al principi, mitat i a final del semestre. La duració de les dites tutories serà d'1 hora. Les tutories serviran per a resoldre tots els dubtes que hagen pogut sorgir al llarg de les classes teòriques i pràctiques.

AVALUACIÓ

D'acord amb el que estableix la matèria d'Alimentació Humana, l'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà en forma d'avaluació continuada al llarg del curs. Es consideraran paràmetres avaluable: a) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius a les distintes activitats en aula, i en el laboratori, en els que s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides *ad hoc* per a la matèria, així com el treball desenrotllat per l'estudiant i l'aprehensió de procediments i conceptes bàsics, b) prova escrita en la que s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics i procediments presentats per a cada tema, c) actitud de l'estudiant (avaluable a partir de les tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts en l'aula).

L'avaluació es distribuirà com segueix:

-Adquisició de conceptes teòrics i per mitjà de proves escrites.

-Les sessions pràctiques i els casos pràctics contribuiran a la nota final, considerant en la seua avaluació els punts següents: actitud de l'estudiant, elaboració de memòries i informes i proves escrites.

-Preparació de seminaris: presentació i resolució correcta dels exercicis pràctics. En cas, del treball escrit i exposició (s'avaluarà el contingut científic del treball, i la capacitat d'exposició i debat amb els professors



i companys).

L'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements i habilitats aconseguides pels alumnes, es farà de forma continuada al llarg del curs. Es combinarà una valoració de l'actitud durant les classes, amb una valoració dels coneixements adquirits, procedent de la resolució de qüestionaris, dels treballs i seminaris duts a terme pels alumnes, i de les proves d'examen. Per a aprovar l'assignatura és necessari haver obtingut una puntuació mínima de 5 sobre 10 en l'examen final i aprovar les parts per separat.

Avaluació dels continguts teòrics: El resultat d'esta avaluació representarà 6.0 punts de la qualificació final de l'assignatura.

Les tutories es qualificaran amb 0'5 punts. En dita qualificació es tindrà en compte l'entrega en temps i forma, a més de la resolució de les tasques proposades.

Avaluació de les classes pràctiques de laboratori: La qualificació obtinguda en esta avaluació representarà 2.5 punts de la qualificació final de l'assignatura. Les classes pràctiques de laboratori s'avaluaran per mitjà de l'actitud i aptitud demostrada (0'25 p), la correcció dels quaderns de laboratori (0'25 p), i la realització de qüestions pràctiques en l'examen final (2'0 p).

Avaluació dels seminaris: contribuiràn amb un màxim de 1.0 punt a la nota final d'esta assignatura. S'avaluarà l'actitud i aptitud demostrada i que el estudiant entregue els exercicis pràctics a temps i correctament resolts. En el cas de que es presente treball s'avaluarà tant el contingut científic del treball, com la labor de preparació del mateix i la capacitat per a exposar-ho en públic i debatre-ho amb el professor i companys. La qualificació també tindrà en compte i la participació activa en els debats,

En el cas de suspendre l'assignatura en segona convocatòria, les pràctiques de laboratori no cal repetir- les durant els dos cursos següents.

Els estudiants que no es presenten a l'examen escrit de teoria/pràctiques però han participat i tenen nota en alguna/s de les activitats realitzades (seminaris, laboratori, tutories, ...) es qualificarà en la primera convocatòria als alumnes com "No presentat", però en la segona convocatòria s'arreplegarà la nota corresponent en funció de les obtingudes en les diferents activitats realitzades i, en conseqüència, apareixerà qualificat com a Suspés.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- SENC. Guía de la alimentación saludable para atención primaria y colectiva de ciudadanos. Planeta. 2018.
- Gil, A. Tratado de Nutrición. Tomo III: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. 3era edición. -Editorial médica panamericana. Buenos Aires. 2017.
- Mataix J. Nutrición para educadores. 2ª ed. Díaz de Santos. Madrid 2005.
- Cameán A. y Repetto M. Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos. Madrid 2006.



Complementàries

- Moreira O. Tablas de composición de alimentos. 19ª ed. Pirámide. UCM. Madrid. 2018.
- Mataix J. Nutrición y Alimentación Humana. 2ª ed. Ergon. Madrid 2009.
- FESNAD. Ingestas dietéticas de referencia (IDR) para la población espanyola. EUNSA. Pamplona. 2010.