

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Nutrición		
PLAN ESTUDIOS:	DE	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
FACULTAD :	Facultad de Ciencias de la Salud		
CARÁCTER ASIGNATURA:	DE	LA	Obligatoria
ECTS:	6		
CURSO:	Segundo		
SEMESTRE:	Primero		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	EN	QUE	SE Castellano
PROFESORADO:	Dr. Iñaki Elío Pascual		
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	DE	CORREO	inaki.elio@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. El metabolismo y su regulación. <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Metabolismo. 1.2. Regulación del metabolismo. ● Tema 2. Integración metabólica. Señalización intertisular e intracelular. <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Integración metabólica. 2.2. Señalización intercelular.

- 2.3. Señalización intracelular.
- 2.4. Receptores de membranas.

- Tema 3. Destino metabólico de los hidratos de carbono.
 - 3.1. Metabolismo hepático.
 - 3.2. Metabolismo en los tejidos periféricos.
 - 3.3. Regulación de la glucemia.
 - 3.4. Visión global del metabolismo de la glucosa.
 - 3.5. Consideraciones nutricionales.
- Tema 4. Destino metabólico de los lípidos.
 - 4.1. Lipoproteínas plasmáticas.
 - 4.2. Utilización tisular de los ácidos grasos.
 - 4.3. Metabolismo y funciones de los triglicéridos.
 - 4.4. Metabolismo y funciones del colesterol.
- Tema 5. Destino metabólico de los aminoácidos.
 - 5.1. Metabolismo nitrogenado.
 - 5.2. Reacciones generales del metabolismo de los aminoácidos.
 - 5.3. Destino del esqueleto carbonado de los aminoácidos. Metabolismo del amonio.
 - 5.4. Biosíntesis de aminoácidos no esenciales.
 - 5.5. Funciones precursoras de los aminoácidos de la dieta.
 - 5.6. Metabolismo de los aminoácidos en los distintos tejidos.
 - 5.7. Consideraciones nutricionales.

PROGRAMA PRÁCTICO

- Hidrólisis ácida y enzimática del Glucógeno.
- Desnaturalización de proteínas.
- Extracción y cuantificación de compuestos fenólicos.
- Determinación de la capacidad oxidante.
- Estudio de la concentración de triglicéridos.
- Estudio de una ruta metabólica. Ciclo de la urea.

- Aislamiento y determinación de ácidos nucleicos.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.

- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE6 - Adquirir una visión general sobre los nutrientes y sus principales funciones en el organismo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Identificar los diferentes tipos de biomoléculas que se encuentran en los seres vivos.
- Clasificar los nutrientes según sus funciones y su utilización metabólica.
- Entender las bases del equilibrio energético y nutricional y sus mecanismos de regulación.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases de teoría	20
	Clases prácticas	25
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	3
	Tutorías (individual / en grupo)	2
	Presentación de trabajos	2
Actividades autónomas	Preparación de clases	16
	Estudio personal y lecturas	32
	Elaboración de trabajos	24
	Resolución de Problemas / Casos Prácticos	6
	Trabajo en campus virtual	8
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	2

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	1 Prueba Parcial	20%
	1 Cuaderno de Prácticas	20%
	Entrega de 2 Ejercicios / Portfolios	10%
Evaluación final	1 Prueba Teórico / Práctica Final	50%

La asistencia y la superación de las prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con **un valor del 50% de la nota final** de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Nutrición y Metabolismo. Material Didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2014.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Gil A. Tratado de Nutrición. 2ª edición. Vol. II. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2010.

- Gibney, M., Vorster, H. y Kok, F. "Human nutrition". Ed. Blackwell Science. Oxford, 2002.

WEBS DE REFERENCIA:

No aplica.

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.