

**GUÍA DOCENTE**  
**NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**

**Nutrición Y Bromatología**

|  |                                   |   |
|--|-----------------------------------|---|
| <b>Número total de créditos ECTS</b>   |                                   | 9   |
| <b>Tipología</b>   |                                   | Obligatoria   |
| <b>Organización temporal</b>   |                                   | Curso 4; Semestre 7   |
| <b>Idioma</b>  |                                   | Castellano  |
| <b>Contenidos</b>  |                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceptos generales de nutrición y alimentación.</li> <li>• Componentes de los alimentos: macronutrientes y micronutrientes.</li> <li>• Tablas de Composición de Alimentos.</li> <li>• Gasto Energético y Balance Nutricional.</li> <li>• Evaluación del Estado Nutricional.</li> <li>• Dieta Equilibrada y Mediterránea.</li> <li>• Nutrición en Diferentes Etapas de la Vida.</li> <li>• Interacciones Fármaco-Nutriente.</li> <li>• Legislación y Calidad Alimentaria:</li> </ul> |
| <b>Resultados de aprendizaje TÍTULO</b>  | <b>Conocimientos y contenidos</b> | CC31 Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de enfermedades (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 5)  |
|  | <b>Habilidades y destrezas</b>    | HD08 Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 3)<br>HD25 Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológicos, parasitológicos) relacionados con la salud en general y con los alimentos y medio ambiente en particular. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 3 y 5)  |
|  | <b>Competencias</b>               | CP01 Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 3)<br>CP09 Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio. (ORDEN CIN/2137/2008 - Apartado 5)   |
| <b>Resultados de aprendizaje ASIGNATURA</b>  |                                   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprender la importancia de una nutrición adecuada para mantener un estado de salud óptimo en el contexto de la salud pública.</li> <li>• Interpretar el marco legal aplicado a la alimentación en el contexto de la seguridad y regulación alimentaria.</li> <li>• Conocer los nutrientes, su digestión, absorción, distribución y uso por parte del organismo en el contexto de la nutrición humana.</li> <li>• Evaluar el estado nutricional mediante parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos en el contexto de la atención nutricional personalizada.</li> <li>• Manejar tablas de composición de alimentos y programas informáticos para el desarrollo de dietas adecuadas y balanceadas en el contexto de la planificación dietética.</li> <li>• Conocer los mecanismos de alteración y conservación de los alimentos en el contexto de la tecnología alimentaria.</li> </ul> |                                   |   |

| <b>Modalidad<br/>Presencial</b> | <b>Actividades formativas</b>            | <b>Horas totales</b> |               |
|---------------------------------|--|----------------------|---------------|
|                                 | Clases Expositivas                       | 50                   |               |
|                                 | Seminarios                               | 2                    |               |
|                                 | Clases Prácticas                         | 20                   |               |
|                                 | Prácticas de laboratorio                 | 16                   |               |
|                                 | Tutorías                                 | 18                   |               |
|                                 | Trabajo Autónomo                         | 115                  |               |
|                                 | Prueba de evaluación final               | 4                    |               |
|                                 | <b>Total</b>                             | <b>225</b>           |               |
|                                 | <b>Sistemas de evaluación</b>            | <b>MÍNIMO</b>        | <b>MÁXIMO</b> |
|                                 | Evaluación final: prueba o examen        | 50                   | 50            |
|                                 | Resolución problemas                     | 10                   | 30            |
|                                 | Estudio casos - Proyectos                | 10                   | 30            |
|                                 | Otras actividades de evaluación continua | 0                    | 10            |
|                                 | <b>Total</b>                             | <b>70</b>            | <b>120</b>    |