

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

Créditos: 4+1

Profesores: Prof. D. Gaspar Ros Berruezo.
Prof. D^a. Cristina Alcaraz Boluda.

Dptos: - Ciencias Sociosanitarias
- Fisiología y Farmacología

PROGRAMA DE CLASES TEÓRICAS

CAPÍTULO PRIMERO

NUTRIENTES Y EQUILIBRIO ALIMENTARIO

TEMA	HORAS
1. Principios básicos de digestión, absorción y metabolismo.	1,5
2. Concepto de energía.	1,5
3. Hidratos de carbono. Fibra dietética alimentaria.	1,5
4. Lípidos.	1,5
5. Proteínas.	1
6. Elementos minerales esenciales.	1
7. Aguas y electrolitos.	1
8. Vitaminas.	1,5
9. Evaluación de nutrientes. Tablas de composición de alimentos.	1,5
10. Alimentación equilibrada.	1,5
11. Alimentación durante el embarazo, lactancia y menopausia.	1,5
12. Alimentación del lactante, primera infancia y adolescentes.	1,5
13. Alimentación de ancianos.	1
14. Principios de higiene alimentaria.	1,5
15. Influencia de las operaciones tecnológicas y culinarias sobre el valor nutritivo de alimentos	1

	20

Nota: las horas por tema son orientativas.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS

- Evaluación de nutrientes en los alimentos:

Determinación de humedad. Determinación de nitrógeno, proteínas y aminoácidos. Determinación de lípidos y ácidos grasos. Determinación de fibra dietética. Determinación de minerales. Cálculo de la energía de un alimento. Nota: esta práctica será de demostración en grupos de 20 alumnos, y se realizarán durante el segundo cuatrimestre del curso en el laboratorio de prácticas de alumnos de la Unidad Docente de Bromatología e Inspección de Alimentos de la Facultad de Veterinaria. El tiempo estimado de la práctica es de 3 horas.

CAPÍTULO II

MODIFICACIONES TERAPÉUTICAS DE LA DIETA

1. Regulación neuroquímica y farmacológica del comportamiento alimentario.
2. Regímenes que modifican el aporte de glúcidos.
3. Regímenes que modifican el aporte de proteínas.
4. Regímenes que modifican el aporte de lípidos.
5. Bases teóricas de la dietética en gastroenterología.
6. Bases terapéuticas de la dietética de los trastornos metabólicos.
7. Bases teóricas de la nutrición enteral.
8. Bases teóricas de la nutrición parenteral.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS

Dietoterapia y dietética especial en pacientes hospitalizados y ambulatorios. Seminarios de actualidad terapéutica.

TUTORÍAS

A convenir por el alumno.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Examen tipo test de respuestas múltiples con cinco opciones.

BIBLIOGRAFÍA

Libros

Dietética: Principios y Aplicaciones. E. Rojas Hidalgo, 1ª ed. CEA, Madrid, 1985
Manual de Dietética de la Clínica Mayo. Dpto. Dietética Clínica Mayo. ed. Medici, Barcelona, 1987
Manual de Dietética de la Clínica Mayo. Dpto. Dietética Clínica Mayo. ed. Medici, Barcelona, 1990.
Nutrición: Aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos. ed. MC Linder. 1ª ed. EUNSA, Pamplona 1988
Nutrición y Dietética. Krause. Mahan L.K., Arlin MT. 8ª ed. Interamericana, México. 1995.
Nutrición y dieta de Cooper. L. Anderson y otros. 17ª ed. Interamericana, México, 1985

Revistas

Cahiers de Nutrition et Dietetique. Trimestral
Journal American Dietetic Association. Mensual