

## NUTRICION Y DIETETICA Curso 2002-2003

**Profesor:** Gaspar Ros Berruezo (Catedrático de Universidad)  
María Jesús Periago Castón (Profesor Titular de Universidad)  
Carmen Martínez Graciá (Profesor Titular de Universidad)  
**Area de conocimiento:** Nutrición y Bromatología

### PROGRAMA DE CLASES TEORICAS

#### NUTRIENTES Y EQUILIBRIO ALIMENTARIO

1. PRINCIPIOS BASICOS DE DIGESTION, ABSORCION Y METABOLISMO.
2. CONCEPTO DE ENERGIA.
3. HIDRATOS DE CARBONO.FIBRA DIETETICA ALIMENTARIA.
4. LIPIDOS.
5. PROTEINAS.
6. ELEMENTOS MINERALES ESENCIALES.
7. AGUA Y ELECTROLITOS.
8. VITAMINAS.
9. EVALUACION DE NUTRIENTES. TABLAS DE COMPOSICION DE ALIMENTOS.
10. ALIMENTACION EQUILIBRADA.
11. ALIMENTACION DURANTE EMBARAZO, LACTANCIA Y MENOPAUSIA.
12. ALIMENTACION DEL LACTANTE, PRIMERA INFANCIA Y ADOLESCENTES.
13. ALIMENTACION DE ANCIANOS.
14. PRINCIPIOS DE HIGIENE ALIMENTARIA.
15. INFLUENCIA DE LAS OPERACIONES TECNOLOGICAS Y CULINARIAS SOBRE EL VALOR NUTRITIVO DE ALIMENTOS

### PROGRAMA DE CLASES PRACTICAS

Antropometría: Valoración del estado de nutrición mediante talla, peso, pliegues e índices.  
Valoración nutricional de macronutrientes:

- Utilización nutritiva de proteínas y evaluación biológica de la calidad proteica.
- Factores antinutritivos en los alimentos: inhibidores de la digestión.
- Aminoácidos en alimentos y suero como índices nutricionales.
- Digestión de nutrientes: amilasa salival.

Valoración nutricional de micronutrientes:

- Aporte dietético de hierro y grado de absorción.
- Utilización nutritiva de la Vitamina C.

*Nota: esta práctica será de demostración en grupos de 25 alumnos, y se realizarán durante el primer 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 2 a 3 horas por modulo.*

Bibliografía: se recomendará a principio de curso.