

Guía docente de la asignatura

Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 22/06/2022

Introducción a la Nutrición Experimental (M28/56/1/2)

Máster

Máster Universitario en Nutrición Humana

MÓDULO

Metodología Utilizada en Estudios Nutricionales

RAMA

Ciencias de la Salud

CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO

Escuela Internacional de Posgrado

Semestre

Primero

Créditos

3

Tipo

Optativa

Tipo de enseñanza

Presencial

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

No hay ninguno específico para esta asignatura.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

1. Diseño experimental
2. Ajuste, preparación y análisis de dietas
3. Técnicas in vivo e in vitro para la utilización digestiva y metabólica de los distintos nutrientes:
 - Proteínas: In vitro y técnicas biológicas.
 - Grasa: Stoldt, Soxhlet y cromatografía de gases.
 - Hidratos de carbono: Almidón utilizable.
 - Minerales: In vitro y técnicas biológicas.
 - Vitaminas: Metodología analítica.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS



- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Capacidad de gestión, análisis, síntesis y actualización de la información.
- CG02 - Creatividad, iniciativa, espíritu emprendedor y toma de decisiones.
- CG03 - Capacidad de organización y diseño de actividades en el campo de la experimentación en nutrición humana.
- CG04 - Capacidad de resolución de problemas en el campo de la nutrición humana.
- CG05 - Capacidad de trabajo en equipo y de forma interdisciplinar.
- CG06 - Razonamiento crítico.
- CG07 - Aprendizaje autónomo.
- CG08 - Comunicación oral y escrita.
- CG09 - Conocimiento de lengua extranjera.
- CG10 - Conocimiento de las tecnologías de la información para el manejo, procesamiento y difusión de la información.
- CG11 - Compromiso ético.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE01 - Identificar los factores que influyen en la nutrición
- CE09 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas
- CE18 - Preparar a los estudiantes para la redacción de artículos científicos enfocados a la publicación de los resultados de su investigación tutelada

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Mostrar interés por la calidad y la excelencia en la realización de diferentes tareas.
- CT02 - Comprender y defender la importancia que la diversidad de culturas y costumbres tienen en la investigación de la salud e intervención sobre poblaciones.
- CT03 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos.
- CT04 - Capacidad de trabajar en equipos interdisciplinarios para alcanzar objetivos comunes desde campos expertos diferenciados.



RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Conocer los condicionantes que hay que tener en cuenta para el diseño experimental en nutrición según el objeto del estudio. Desarrollar habilidades para plantear distintos diseños experimentales.
- Conocer cómo se ajusta una dieta según los requerimientos nutricionales en diversos animales de experimentación. Desarrollar habilidades en el ajuste de dietas para experimentos carenciales o de suplementación.
- Conocer las técnicas in vivo e in vitro para estudiar la biodisponibilidad y la utilización metabólica de los distintos nutrientes: proteínas, grasa, hidratos de carbono, minerales y vitaminas.
- Ser capaz de diseñar una experiencia nutricional.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

1. Evolución de la investigación en nutrición.
2. Función del sistema digestivo.
3. Alimentos y nutrientes.
4. Destino metabólico de los nutrientes absorbidos.
5. Función de los nutrientes.
6. Metabolismo proteico. Utilización nutritiva de la proteína.
7. Metabolismo hidratos de carbono. Utilización nutritiva: absorbibles y no absorbibles. Fibra dietética.
8. Metabolismo lipídico. Utilización nutritiva de los lípidos.
9. Metabolismo mineral. Utilización nutritiva de los minerales.
10. Metabolismo vitaminas. Utilización nutritiva de las vitaminas.
11. Diseño experimental: Diseños en función de la hipótesis de trabajo. Condiciones de desarrollo del diseño experimental. Jaulas de metabolismo.
12. Ajuste, preparación y análisis de dietas. Ingestas recomendadas. Componentes de la dieta y pesada. Determinación de humedad, minerales y proteína.
13. Técnicas in vivo e in vitro para la utilización digestiva y metabólica de los distintos nutrientes:
 - Proteínas: In vitro y técnicas biológicas.
 - Grasa: Stoldt, Soxhlet y cromatografía de gases.
 - Hidratos de carbono: In vitro, almidón utilizable.
 - Minerales: In vitro y técnicas biológicas.
 - Vitaminas: Metodología analítica.

PRÁCTICO

1. Formulación y preparación de una dieta experimental.
2. Determinación de humedad, cenizas y Nitrógeno.
3. Diseño experimental en nutrición. Jaulas de metabolismo y protocolos de ejercicio en modelos experimentales animales.



BIBLIOGRAFÍA**BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL**

- A. Gil Tratado de Nutrición. Panamericana. Madrid. 2018
- FJ. Mataix Verdú. Nutrición y Alimentación Humana. Ergon. Madrid 2009
- Ll. Serra y J. Aranceta. Nutrición y Salud pública: Masson. Barcelona 2006

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- J. Porres, M. López-Jurado, P. Aranda, G. Urbano Bioavailability of phytic acid-phosphorus and magnesium from lentils (*Lens culinaris*, M) in growing rats. Influence of thermal treatment and mineral-vitamin supplementation. *Nutrition*. 20, 794-799, 2004.
- G. Urbano, P. Aranda, A. Vílchez, C. Aranda, L. Cabrera, J. M. Porres, M. López-Jurado Effects of germination on the composition and nutritive value of proteins in *Pisum sativum*, *L Food Chemistry*. 93,671-679. 2005.
- J. Porres, P. Aranda, M. López-Jurado and G. Urbano Nutritional potential of raw and free α -galactosides Lupin (*Lupinus albus* var. *multolupa*) seed flours. Effect of phytase treatment on nitrogen and mineral dialyzability. *J Sci Food Agric*. 53, 3088-3094. 2005.
- Mataix J, Aranda P, Sanchez C, Montellano MA, Planells, E. Llopis, J. Assessment of thiamin (vitamin B1) and riboflavin (vitamin B2) status in an adult Mediterranean population: *Br. J. Nutr.* 90, 661-666. 2003.
- JM Porres, P Aranda, M López-Jurado y G Urbano nitrogen fractions and mineral content of three lupin species (*Lupinus albus*, *Lupinus angustifolius*, and *Lupinus luteus*). Changes induced by a selective α -galactoside oligosaccharide extraction process. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55, 7745 - 7452. 2007.
- C. Sotillo, M. López-Jurado, P. Aranda, M. López-Frias and J.Llopis "Body composition in an adult population in Sourthen Spain: Influence of lyfestyle factors" *Int. J Nutr Res*, 6, 406-414 2007.
- JM Porres, P Aranda, M López-Jurado, A Vilchez y G Urbano Effect of hydroalcoholic α -galactoside extraction and phytase supplementation on the nutritive utilization of manganese, iron, zinc and potassium from lupin (*Lupinus albus* var. *multolupa*)-based diets in growing rats. *Food Chemistry*, 554-563, 2008.
- Merroun, I, Errami, M, Hoddad, H., Porres J., Urbano. G., Aranda, P, Llopis J, Lopez-Jurado, M. Influence of intracerebroventricular or intraperitoneal administration of cannabinoid receptor agonist (WIN 55,212-2) and inverse agonist (AM 251) on the regulation of food intake and hypothalamic serotonin levels. *Brit J Nutr* 101 (10):1569-1578,2009.
- Nebot E, Erben, G.R.G., Porres JM, Femia,P, Camiletti, D., Aranda P, López-Jurado M, Aparicio V. Effects of the amount and source of dietary protein on bone status in rats. *Food and Function* 5, 716-723. 2014. DOI 10.1039/c3fo60525f.

ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.nutrition.org/>
- <https://academic.oup.com/ajcn>
- <http://www.iuns.org/>

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva
- MD02 Sesiones de discusión y debate
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos
- MD04 Prácticas de laboratorio o clínicas
- MD07 Análisis de fuentes y documentos
- MD08 Realización de trabajos en grupo

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

El artículo 17 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se les haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

Sistema de Evaluación Continua:

Se establecerán los criterios de evaluación teniendo en cuenta los contenidos, así como las competencias a desarrollar con el presente curso. Dichos criterios serán expuestos y explicados a los estudiantes.

A. Los Conocimientos teóricos básicos, serán evaluados mediante: Asistencia con aprovechamiento, realización de ejercicios en clase y un test de autoevaluación (60%).

B. Para la evaluación de las competencias asociadas al presente curso será considerado de forma preferente la evaluación mediante la carpeta de trabajo autónomo:

B.1. Trabajo tutelado y proyecto (30%).

B.2. Exposición trabajo y debates en clase (10%).

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación mediante la realización de una prueba y/o trabajo.

Sistema de Evaluación Continua:

A. Los Conocimientos teóricos básicos, serán evaluados mediante: Asistencia con aprovechamiento, realización de ejercicios en clase y un test de autoevaluación (60%).

B. Para la evaluación de las competencias asociadas al presente curso será considerado de forma preferente la evaluación mediante la carpeta de trabajo autónomo:

B.1. Trabajo tutelado y proyecto (30%).



B.2. Exposición trabajo y debates en clase (10%).

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas. Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases o por causa sobrevenidas. Lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

Evaluación de competencias en convocatoria ordinaria y extraordinaria:

- Realización de prueba escrita de los conocimientos impartidos en el curso. Porcentaje de la calificación = 60%.
- Valoración de un trabajo relacionado con los contenidos del curso. Se valorará la búsqueda bibliográfica de información en fuentes contrastadas, orden y claridad en la redacción y rigor científico de los conocimientos. Porcentaje de la calificación = 40%.

