



Asignatura: Epidemiología Nutricional
Código: 18443
Centro: Ciencias
Titulación: Grado Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

ASIGNATURA / COURSE TITLE

Epidemiología Nutricional/ Nutritional Epidemiology

1.1. Código / Course number

18443

1.2. Materia / Content area

Salud Pública/ Public Health

1.3. Tipo / Course type

Obligatoria/Compulsory Subject

1.4. Nivel / Course level

Grado/Bachelor (First Cycle)

1.5. Curso/ Year

3º/3rd

1.6. Semestre / Semester

Primero/ 1st

1.7. Idioma / Language

Español. Se emplea también Inglés en material docente / In addition to Spanish, English is also extensively used in teaching material

1.8. Requisitos previos / Prerequisites

Disponer de un nivel de inglés suficiente que permita al/la alumno/a leer y comprender las lecturas obligatorias y la bibliografía de consulta.



Asignatura: Epidemiología Nutricional
Código: 18443
Centro: Ciencias
Titulación: Grado Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / **Minimum attendance requirement**

La asistencia a las actividades prácticas es obligatoria. La asistencia a clase de teoría es muy recomendable y, en tal sentido, el profesor podrá valorarla al establecer la calificación final.

1.10. Datos del equipo docente / **Faculty data**

Coordinadora:

Docente(s): **M^a Margarita Carmenate Moreno**

Departamento de Biología, Comisión Docente de Antropología Física.
Facultad de Ciencias.

Despacho - Módulo: B-116, Edificio de Biología.

Teléfono: +34 91 4972609.

Correo electrónico: margarita.carmenate@uam.es

Página web:

<http://www.uam.es/departamentos/ciencias/biologia/antropologia/unidaddeantropologia.htm>

Horario de atención al alumnado: Concertar cita previa.

1.11. Objetivos del curso / **Course objectives**

OBJETIVOS

- Se pretende que el estudiante conozca los principales conceptos de la epidemiología y su aplicación concreta en el ámbito de la nutrición.
- Formar al estudiante en un proceso práctico y lógico que le permita la evaluación sistemática de las situaciones de salud de determinado grupo humano.
- Dotarle de las destrezas en el manejo de técnicas antropométricas y/o fisiológicas evaluativas del estado nutricional.
- Enseñar las técnicas estadísticas adecuadas para el análisis y la interpretación de los resultados.
- Capacitar para la interpretación de la información derivada de los estudios nutricionales, en aras de la toma de decisiones de intervención tanto a nivel individual como poblacional.



Asignatura: Epidemiología Nutricional
Código: 18443
Centro: Ciencias
Titulación: Grado Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud

1.12. Contenidos del programa / **Course contents**

Contenidos Teóricos y Prácticos:

1. Vigilancia epidemiológica. La epidemiología nutricional como ciencia básica y como ciencia aplicada. Objetivos y conceptos básicos.
2. Variables nutricionales. Complejidad. Indicadores.
3. Estudios epidemiológicos. Tipos de estudio: observacionales y experimentales. Limitaciones y sesgos.
4. Ingesta dietética: valoración. Técnicas de estudio. Valoración de la actividad física. Uso de tablas de gasto energético.
5. Criterios para la evaluación del estado nutricional a lo largo del ciclo vital. Estructura y composición corporal: parámetros antropométricos. Parámetros bioquímicos. Evaluación clínica.
6. Concepto actual de dieta saludable. Problemas nutricionales en las sociedades desarrolladas y en los países en vías de desarrollo. Nutrición comunitaria. Recomendaciones dietéticas y guías nutricionales.
7. Diseño de estrategias, proyectos y políticas nutricionales. Enfoque ecológico de la nutrición.

PRACTICAS

- Revisión y análisis de estudio epidemiológico poblacional, mediante el uso de datos socioeconómicos, antropométricos, bioquímicos, nutricionales y fisiológicos.

Uso del software nutricional:

- “Alimentación y Salud” 2.0. Software Nutricional: Universidad de Granada. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INYTEA). Dr. Mariano Mañas Almendros, Doctor en Ciencias Biológicas. Catedrático de Fisiología. Dr. Emilio Martínez de Victoria Muñoz .Doctor en Ciencias Biológicas. Catedrático de Fisiología. Director del INYTEA. BitASDE.

- “DIAL”. Software Nutricional, Desarrollado en colaboración con: Dra. Rosa M^a Ortega Anta. Dra. Ana M^a López Sobaler. Dr. Pedro Andrés Carvajales. Dra. Ana M^a Requejo Marcos. Departamento de Nutrición y Bromatología I Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. Soporte: alceingenieria.net .

1.13. Referencias de consulta / **Course bibliography**

1. Nutrición y Salud Pública; métodos, bases científicas y aplicaciones. 2^a Edición. editores Lluís Serra Majem, Javier Aranceta Bartrina; editor asociado. José Mataix Verdú; con 126 colaboradores; prólogo de Ricardo Uauy Serra Majem, Lluís. Ed Masson S.A. grupo Elsevier. Barcelona 2006.
2. Alimentación y Salud Pública. Martínez J.A. Astiasarán I, Madrigal H. McGraw-Hill-Interamericana. Madrid. 2001.
3. Cole T.J; Bellizzi, M. C.; Flegal, K. M.; Dietz, W. H. . Establishing a standard definition for child overweight and obesity worldwide: international survey. BMJ 2000; 320:1240 (6 May). (<http://bmj.bmjournals.com/cgi/content/full/320/7244/1240>).
4. Advance Human Nutrition. Robert E.C. Wildman, Denis M. Medeiros. Wildman. CRC Press LLC. New York. USA. 2000.
5. Alimentación y dietoterapia: (nutrición aplicada en la salud y la enfermedad) Pilar Cervera, Jaime Clapés, Rita Rigolfas. Ed McGraw-Hill-Interamericana. 4^a Ed. 2004.
6. Alimentación y Nutrición: Manual teórico-práctico. Editores C.Vázquez, A.I. De Cos, C. López Nomdedeu. Ediciones Díaz de Santos. 2^a Edición. Madrid 2005.
7. Guías Alimentarias para la Población Española. Documento de Consenso. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Ed. IM&C SA. Madrid. 2001.
8. Mataix J.; Gil A: Libro blanco de los omega-3. Los ácidos grasos poliinsaturados Omega-3 y monoinsaturados tipo oleico y su papel en la salud. Ed. Puleva Food. Granada. 2002
9. Modern Nutrition in Health and Disease. 10^a Edición. editors Maurice E. Shils [et al.]. Ed. Lippincott Williams & Wilkins. Philadelphia USA. 2006.
10. Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Pirámide SA, Madrid 2001.

11. Nutrición Aplicada y Dietoterapia. Editores, Mercedes Muñoz Hornillos, Javier Aranceta Bartrina, Isabel García-Jalón de la Lama. EUNSA (Ediciones Universidad de Navarra S.A. Pamplona). 2ª Edición. 2004.
12. Nutrición y Alimentación Humana. Tomos I y II .Francisco José Mataix Verdú. Ed ERGON. Madrid 2002.
13. Nutrición y Dietoterapia de Krause .10ª Edición. editado por L. Kathleen Mahan,Sylvia Escott-Stump; traducción José Luis González Hernández. Ed McGraw-Hill-Interamericana. 2001.
14. Nutrición y Salud. El desayuno Saludable. Nº 2. Pinto Fontanillo J.A.; Carvajal Azcona A. Servicio de Promoción de la Salud. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. www.madrid.org/sanidad . Madrid . 2003
15. Nutrición y salud. Nuevos Alimentos para Nuevas Necesidades. Nº 3.Pinto Fontanillo J.A.; Carvajal Azcona A. Servicio de Promoción de la Salud. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. www.madrid.org/sanidad . Madrid. 2003.
16. Nutrición y Salud. La Alergia en los Alimentos. Nº 5.Pinto Fontanillo J.A.; Carvajal Azcona A. Servicio de Promoción de la Salud. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. www.madrid.org/sanidad . Madrid. 2003.
17. Nutrición y Salud El Pescado en la Dieta. Nº 6.Pinto Fontanillo J.A.; Carvajal Azcona A. Servicio de Promoción de la Salud. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. www.madrid.org/sanidad . Madrid. 2003.
18. Nutrición y Salud. El aceite de oliva y la dieta mediterránea. Nº 7.Pinto Fontanillo J.A.; Carvajal Azcona A. Servicio de Promoción de la Salud. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. www.madrid.org/sanidad . Madrid. 2003.
19. Nutrición y Salud. Frutas y verduras, fuentes de salud. Nº 8.Pinto Fontanillo J.A.; Carvajal Azcona A. Servicio de Promoción de la Salud. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. www.madrid.org/sanidad . Madrid. 2003.
20. Nutritional Biochemistry of the vitamins. 2ª edition. David A. Bender. Cambridge University Press. Francisco José United Kingdom.2003.
21. Perspectivas en Nutrición. 6ª Edición. Gordon M. Wardlaw, Jeffrey S. Hampl, Robert A. DiSilvestro ; traducción, Jorge Orizaga Samperio. Ed McGraw-Hill-Interamericana. 2004.
22. Serra Majem, L.; Aranceta Bartrina, J. (ed.). Obesidad infantil y juvenil. Estudio en Kid. Vol. 2. Barcelona: Masson, 2002.

23. Serra Majem, L.; Aranceta Bartrina, J. (ed.). Desayuno y equilibrio alimentario. Estudio en Kid. Barcelona: Masson S.A., 2000.
24. Serra Majem, L.; Aranceta Bartrina, J. (ed.). Nutricion infantil y juvenil. Estudio en Kid. Vol. 5 . Barcelona: Masson S.A., 2004.
25. Tratado de Nutrición. Tomos I y II .editor Angel Gil Hernández....[et al.] Grupo Acción Médica. Senpe (Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral). Madrid. 2005.
26. World Cancer Research Fund. American Institute for Cancer Research. Food, Nutrition and Prevention of Cancer: a Global Perspective. 1997. MAHAN LK. Nutrición y dietoterapia de Krause. McGraw-Hill-Interamericana. 2001.

2. Métodos docentes / Teaching methodology

CLASES DE TEORÍA EN AULA: en un único grupo. Exposición oral por parte del profesor de los contenidos teóricos fundamentales de cada tema con apoyo de material audiovisual. Material docente y lecturas obligatorias disponibles en Moodle o página del profesor.

PRÁCTICAS EN AULA: la asistencia y la entrega de los correspondientes informes son de obligatorio cumplimiento. Consistirá en la revisión de los contenidos impartidos en las clases teóricas y el debate a partir del estudio de casos prácticos y lecturas indicadas.

PRÁCTICAS EN AULA DE INFORMÁTICA: la asistencia y la entrega de informes son de obligatorio cumplimiento, consistirán en la resolución de ejercicios, que se integran dentro del proceso de evaluación continua de las competencias.

ESTUDIO PERSONAL: aprendizaje autónomo académicamente dirigido por el profesor.



Asignatura: Epidemiología Nutricional
Código: 18443
Centro: Ciencias
Titulación: Grado Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

3. Tiempo de trabajo del estudiante / **Student workload**

		Núm. de horas
Presencial	Clases teóricas (37 h)	62 h.
	Clases prácticas en aula (13 h)	
	Clases prácticas (cinco sesiones de dos horas: 10 h)	
	Evaluación (2h)	
No presencial	Estudio semanal y preparación del examen.	88 h.
Carga total de horas de trabajo: 25 horas x 6 ECTS		150 h.

4. Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final / **Evaluation procedures and weight of components in the final grade**

La asistencia a las clases prácticas, así como la entrega de los informes de práctica es requisito imprescindible para aprobar la asignatura. El profesor coordinador de la asignatura determinará si la causa de la ausencia a una o más de las sesiones de prácticas o seminarios está debidamente justificada.

La contribución a la nota final de la asignatura se distribuirá de la siguiente manera:

- El 50% correspondiente** a la nota obtenida en el examen final escrito.
- El 30 % correspondiente** a la elaboración (20%), presentación oral y discusión (10%) de un trabajo práctico estructurado a partir de datos epidemiológicos de campo y/o bibliográficos.
- El 20% correspondiente** a la nota obtenida en la calificación de los informes de práctica (10%) e informes de ejercicios prácticos (10%) desarrollados en cada tema de la asignatura.

Cada una de las partes correspondientes a los apartados a, b y c deben estar aprobados para aprobar la asignatura.

En caso de suspender la asignatura, el/la alumno/a deberá examinarse en la convocatoria extraordinaria de la parte correspondiente, conservando la puntuación correspondiente a la parte aprobada.

En caso de que el/la alumno/a no haya satisfecho los requisitos indicados de asistencia obligatoria a las clases prácticas y seminarios, el profesor coordinador establecerá las tareas sustitutorias correspondientes para que pueda presentarse la convocatoria extraordinaria.

El estudiante que haya participado en menos de un 20% de las actividades de evaluación, será calificado en la convocatoria ordinaria como: “No evaluado”.

5. Cronograma* / Course calendar

*Este cronograma tiene carácter orientativo.

Semana	Teoría L,M,J	Práctica en aula X	Prácticas informática J,V	Examen	Horas presenciales	Horas no presenciales
1	3h	1h	--		4h.	5h.
2	3h	1h	--		4h.	5h.
3	3h	1h	2h/grupo		6h.	6h.
4	3h	1h	2h/grupo		6h.	6h.
5	3h	1h	--		4h.	6h.
6	3h	1h	2h/grupo		6h.	6h.
7	3h	1h	2h/grupo		6h.	6h.
8	1h	1h	--		2h.	6h.
9	3h	1h	--		4h.	6h.
10	3h	1h	--		4h.	6h.
11	1h	--	--		1h.	6h.
12	1h	--	--		1h.	6h.
13	1h	1h	--		2h.	6h.
14	3h	1h	2h/grupo		6h.	6h.
15	3h	1h	--		4h.	6h.
16	--	--	--	--	--	--
				2 h		
Total horas	37 h	13 h	10 h	2 h	62h.	88 h.