

CURS 2003-2004

LLICENCIATURA DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

1- DADES DE L' ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	NUTRICIÓ APLICADA
CODI	23367
CURS	2003-2004
QUATRIMESTRE	2n curs 1r semestre
CREDITS	6
CREDITS TEORICS	4,5
CREDITS PRACTICS	1,5

2- DADES DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENT RESPONSABLE:
Ciència animal i dels aliments

PROFESSORS RESPONSABLES	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
Immaculada Palma Linares	V0-238	934680721	ipalma@cesnid.es
José J. Rodríguez Jerez	V0-250	935811448	josejuan.rodriguez@uab.es

ALTRES PROFESSORS	DESPATX	TELEFON	E-MAIL

3- OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA
Objectiu General:

Que els alumnes adquireixin els coneixements de nutrició aplicada suficients, per ser capaços de desenvolupar processos de disseny d'aliments, adequats i adaptats a col·lectius d'individus específics.

Objectius específics:

1. Estudiar els diversos factors que condicionen el comportament alimentari.
2. Conèixer la composició nutricional dels aliments, les característiques més importants en nutrició aplicada i el seu paper en la salut dels individus.
3. Saber quines son les pautes alimentàries recomanades en l'individu sa, en les diferents etapes de la vida, en les diverses situacions fisiològiques i en les patologies amb implicacions nutricionals més freqüents.
4. Estudiar les característiques nutricionals dels productes alimentosos destinats a col·lectius d'individus específics.
5. Analitzar els efectes i la influència de la tecnologia alimentària en el valor nutricional dels aliments.

4- PROGRAMA

CLASSES TEORIQUE

TEMA 1: **Nutrició aplicada.** Concepte de dieta , dietètica i dietoteràpia.

TEMA 2: **Comportament alimentari.** Valor cultural i emotiu de l'aliment. Factors condicionants de l'alimentació. Patró alimentari.

TEMA 3.: **Aliments.** Definició segons el Codi Alimentari Espanyol (CAE). Criteris de classificació. Sistemes de grups d'aliments.

TEMA 4: **Grups d'aliments.** Característiques nutricionals i de consum dels diferents aliments: cereals, farinosos i derivats; verdures i hortalisses; fruites; làctics i derivats; carns, peixos, ous i derivats; olis i greixos; aliments complementaris. Consideracions més importants en nutrició aplicada.

TEMA 5: **Característiques nutricionals dels nous aliments.** Aliments ecològics, aliments modificats, aliments funcionals, aliments transgènics.

TEMA 6: **Recomanacions nutricionals.** Revisió dels criteris sobre requeriments i recomanacions nutricionals. Polítiques alimentàries. Objectius nutricionals per a la població espanyola. Guies alimentàries. Pla de salut.

TEMA 7: **Etiquetatge nutricional.** Característiques, interpretació i anàlisi de l'etiquetatge des de el punt de vista nutricional.

TEMA 8: **Taules de composició d'aliments.** Conceptes: aliment, nutrient, pes brut, pes net, pes cru, pes cuit, porció comestible. Característiques principals. Diferents tipus de taules.

TEMA 9: **Equilibri alimentari de la persona adulta sana.** Interpretació i valoració de les recomanacions. Pautes d'alimentació saludable. Equilibri alimentari qualitatiu.

TEMA 10: **Alimentacions alternatives.** Tipus d'alimentació: vegetariana, macrobiòtica, higienista, etc. Avantatges i inconvenients del seguiment d'aquestes dietes. Productes alimentosos relacionats.

TEMA 11: **Pautes d'alimentació recomanades en les diferents etapes i situacions fisiològiques de la vida.** Embaràs, alletament, menopausa, primera infància, escolar, adolescència, esport i envelliment. Productes alimentosos específics.

TEMA 12: **Pautes alimentàries recomanades en les patologies de major prevalença.** Obesitat, Hipertensió arterial, Dislipèmies, Diabetis. Productes alimentosos adaptats a les diferents patologies.

TEMA 13: **Altres malalties amb implicacions nutricionals.** Al·lèrgies i

intoleràncies alimentàries, malalties renals, malalties òssies, malalties de l'aparell digestiu, osteoporosi, trastorns del comportament alimentari. Productes alimentosos adaptats a les diferents patologies.

TEMA 14: **Alimentació col·lectiva**. Definició. Característiques. Tipus de restauració col·lectiva. Qualitat alimentaria. Aspectes nutricionals.

TEMA 15: **Efectes de la tecnologia alimentària sobre el valor nutritiu dels aliments**. Estabilitat dels nutrients. Pèrdues nutricionals en les tècniques d'elaboració, preparació, cocció i emmagatzematge.

PRACTIQUES	Tipus	Durada
Etiquetatge nutricional de productes alimentaris	Seminaris	15 hores

Càlcul qualitatiu / Taules de composició d'aliments Càlcul de la composició nutricional de receptes / formulacions industrials Disseny de productes per a col·lectius específics		
---	--	--

BIBLIOGRAFIA

ASTIASARAN I, MARTINEZ JA. *Alimentos: composición y propiedades*. Madrid: Mc Graw-Hill Interamericana de España. 1999. 364p. ISBN: 84-486-0305-2

CERVERA P, CLAPES J, RIGOLFAS R. *Alimentación y dietoterapia: nutrición aplicada en la salud y la enfermedad*. 3ª ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana en España, cop. 1999. 350p. ISBN 84-486-0218-8

DELEUZE P. *Código alimentario español y disposiciones complementarias*. 3ª ed. Madrid: Tecnos, 1997. 672p. (Biblioteca de textos legales; 97). ISBN 84-309-3023-X

DUPIN H et al. *La alimentación humana*. Barcelona: Bellaterra, 1992. 1335 p. ISBN 84-7290-088-6

HERNANDEZ M, SASTRE A. *Tratado de Nutrición*. Madrid: Díaz de Santos. 1999. 1476 p. ISBN 84-7978-387-7

MAHAN, LK, ESCOTT-STUMP S. *Nutrición y dietoterapia, de Krause*. 9ª ed. México: McGraw-hill Interamericana, 1998. 1207 p. ISBN 970-10-1451-0

MUÑOZ M, ARANCETA J, GARCÍA-JALÓN I (eds.). *Nutrición aplicada y dietoterapia*. Navarra: EUNSA, 1999. 859 p (Ciencias de la salud). ISBN 84-313-1686-1

SALAS J, BONADA A, TRALLERO R, SALÓ M.E. *Nutrición y dietética clínica*. Barcelona: Masson, 2000. 604p. ISBN 84-458-1017-0

SENC. *Guías alimentarias para la población española. Recomendaciones para una dieta saludable*. Madrid: IM&C, SA, 2001. 502p. ISBN 84-7867-169-2

THOULON-PAGE Ch. *Nutrientes, alimentos y tecnologías alimentarias*. Barcelona: MASSON, 1991. 101p (Cuadernos de dietética; 1). ISBN 84-311-0548-8

Taules de composició dels aliments

CESNID-UB. *Tablas de composición de los alimentos*. Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona, 2002. 224p. ISBN 84-8338-351-9

FAVIER J-C, et al. *Répertoire général des aliments: Tables de composition = Composition tables*. 2è. Edition revue et augmentée. Paris: Technique & Documentation: INRA: Ciquel-Regal, cop. 1995. XXVII, 897p. ISBN 2-85206-921-0

McCANCE RA, WIDDOWSON E, HOLLNDE B. *The Composition of foods*. Cambridge (etc.): Royal Society of Chemistry: Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, 1994. XI, 462 p. ISBN 0-85186-391-4

MATAIX J (ed). *Tabla de composición de alimentos españoles*. 3ª ed. Granada: Universidad. Instituto de Nutrición y tecnología de alimentos, 1998. 490 p (Monográfica. Ciencias de la salud; 243). ISBN 84- 338-2471-6

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO. *Tablas de Composición de Alimentos Españoles*. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo. Secretaría General Técnica. Centro de publicaciones. 1997

SOUCI SW, FACHMANN W , KRAUT H. *Food composition and nutrition tables; Die zusammensetzung der lebensmittel nährwert-tabellen; la composition des aliments tableaux des valeurs nutritives*. 5th ed., rev. and completed. Medpharm: CRC Press, 1994.

VAN DEN BOOM A. *Comer bien. Guía práctica de la composición de los alimentos*. Madrid: Nuer Ediciones. 2000. 119p. ISBN 84-8068-065-2

NORMES D'AVUACIÓ

Per aprovar l'assignatura cal:

- Assistir, com a mínim, al 80% dels seminaris (el total de seminaris de l'assignatura és de 4).
- Realitzar un treball pautat pel professor que puntua fins un 15% de la nota final de l'assignatura.
- Fer un examen teòric que constarà de preguntes test i/o preguntes curtes representatives del que s'ha donat a classe i els seminaris. Puntua el 85% restant. Cal treure com a mínim un 5 de la nota de l'examen teòric per poder aprovar l'assignatura.

ALTRES INFORMACIONS