

Alimentación en colectividades

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Nutrición Comunitaria	4º	1º semestre	6	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
Profesor Coordinador: Miguel Espigares García . Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Correo-e: mespigares@ugr.es Profesores: Fátima Olea Serrano . Departamento de Nutrición y Bromatología. Correo-e: folea@ugr.es Celia Monteagudo Sánchez Departamento de Nutrición y Bromatología. Correo-e: celiams@ugr.es Obdulia Moreno Abril . Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Correo-e: omoreno@ugr.es Milagros Fernández-Crehuet Navajas . Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Correo-e: fcrehuet@ugr.es Elena Espigares Rodríguez . Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Correo-e: elespi@ugr.es			Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública, Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja. 18071 Granada. Telf. ++34 958 249618 Dpto. Nutrición y Bromatología. Campus Universitario de Cartuja. 18071 Granada. Telf. ++34 958 242841		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			El que figura en el tablón de anuncios de los Departamentos y en el tablón de docencia de la asignatura. No obstante, puesto que los profesores cumplen el horario presencial de 9:00 a 14:00, las tutorías se podrán realizar en este horario a demanda de los alumnos de acuerdo con sus horarios.		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado de Nutrición Humana y Dietética			Grado en Farmacia		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Se recomienda haber cursado previamente las siguientes materias: Fisiología, Química, Nutrición, Bromatología, Higiene y Seguridad Alimentaria, y Salud Pública.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
Alimentación en colectividades. Consumo alimentario en España.					



Dieta Mediterránea.

Aplicación de parámetros nutricionales en la evaluación del estado nutricional en colectividades.

Legislación en restauración colectiva: normativa europea y nacional.

Técnicas culinarias más frecuentes en restauración colectiva.

Establecimientos dedicados al suministro de comidas preparadas.

Alimentación en distintos comedores colectivos.

Planificación, diseño y evaluación de dietas en comedores de ayuda social.

Alimentación en la población inmigrante.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

A. Competencias generales (CG): CG.1.1; CG.1.2; CG.1.3; CG.1.4; CG.2.2; CG 2.3, CG.4.4, CG.4.6, CG.4.7, CG.5.2; CG.5.3, CG.5.4, CG.7.1; CG.7.2, CG.8.1 (según el documento verificado del Grado en Nutrición Humana y Dietética).

Competencias específicas (CE):

- Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- 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.
- Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- 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.
- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Saber evaluar la calidad nutricional de un menú.
- Saber diseñar y planificar menús para distintos colectivos adaptados a los requisitos de una restauración colectiva utilizando distintas herramientas (programa informático, guías alimentarias, ingestas recomendadas).
- Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud.
- Ser capaz de intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales.
- Adquirir capacidad para participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- Ser capaz de participar en actividades de prevención y promoción de la salud relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- Capacidad para 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.



- Ser capaz de participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Ser capaz de elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las colectividades a las que van destinados.
- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO

Se impartirá durante 42 horas presenciales.

Salud Pública

- TEMA 1. Alimentación en colectividades. Métodos epidemiológicos y demográficos para evaluar problemas y políticas nutricionales.
- TEMA 2. El ecosistema como condicionante de la alimentación en las poblaciones humanas. Producción agrícola y ganadera. Consumo de energía
- TEMA 3. Indicadores de salud pública relacionados con la alimentación y nutrición. Indicadores sobre recursos. Indicadores sobre la situación poblacional.
- TEMA 4. Alimentación y desarrollo económico y social. Situación mundial de la producción de alimentos. Estrategias de desarrollo sostenible en alimentación.
- TEMA 5. Diversidad cultural, alimentación y salud pública. Aspectos terapéuticos y religiosos que afectan a la salud de las colectividades. Hábitos alimentarios y estado nutricional en diversas regiones del mundo. Alteraciones de la alimentación y el estado de salud en colectividades sometidas a migraciones.
- TEMA 6. Políticas de nutrición. Planificación y programación en nutrición comunitaria. Objetivos nutricionales.
- TEMA 7. Educación sanitaria sobre alimentación en colectividades. Diagnóstico de situación. Métodos de educación sanitaria. Elaboración de objetivos y evaluación.
- TEMA 8. Legislación sanitaria sobre alimentación en colectividades. Leyes Generales de Salud Pública: Aspectos relacionados con la alimentación.
- TEMA 9. Acciones administrativas para la vigilancia y el control alimentarios. Inspecciones sanitarias. Inspección municipal de los alimentos.
- TEMA 10. Organismos internacionales relacionados con la salud y la alimentación.

Nutrición y Bromatología

- TEMA 11. La evolución de los hábitos alimentarios en España: El papel creciente de los Nuevos alimentos. Nuevas tendencias en la alimentación humana.
- TEMA 12. Alimentación en colectividades: Planificación y organización de menús en colectividades. Clasificación de dietas y menús.
- TEMA 13. Alimentos: selección y compra. Ración, cálculo y costo. Unidades de medida y equivalencias. Estandarización de recetas, planificación de menús y cálculo de ingredientes.
- TEMA 14. Disponibilidad de alimentos. Curva anual de costos de alimentos. Cálculo de raciones servidas.
- TEMA 15. Alimentación en adultos: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Factores de riesgo. Comedores colectivos, de empresa y sociales.
- TEMA 16. Alimentación en escolares: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Factores de riesgo. Necesidades especiales. Planificación de los menús. Bases y normas. Comedores escolares. Instalaciones propias y catering externos al centro.
- TEMA 17. Alimentación en adolescentes: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Factores de riesgo.
- TEMA 18. Alimentación en adolescentes: Hábitos alimentarios inadecuados. Planificación de menús.
- TEMA 19. Alimentación en colectividades geriátricas: Enfermedades de la edad avanzada directamente



vinculadas con la alimentación y la nutrición. Factores de riesgo. Detección del riesgo de malnutrición. Pruebas de cribado Mini Nutritional Assessment (MNA).

TEMA 20. Alimentación en colectividades geriátricas: Planificación de menús. Alimentos para regímenes especiales. El comedor de las residencias de tercera edad. Aspectos socioeconómicos y problemas éticos.

TEMA 21. Alimentación en el hospital: necesidades alimentarias. Tipos de menús. Factores de riesgo: La asistencia alimentaria como factor de riesgo.

TEMARIO PRÁCTICO

Seminarios/Talleres

Se impartirán durante 3 horas presenciales, con el siguiente contenido:

Aplicación del método epidemiológico en alimentación en colectividades.

Prácticas

Se impartirán durante 15 horas presenciales (3 horas por práctica).

1. Investigación de un brote de toxiinfección alimentaria en una colectividad. Programación y diseño de las actuaciones para una campaña de inspección alimentaria.
2. Preparación y realización de un caso práctico de educación sanitaria. Análisis de publicaciones científicas relacionadas con la salud pública y la alimentación en colectividades.
3. Preparación de un programa nutricional para comedores escolares. Estimación de las necesidades nutricionales especiales de un geriátrico.
4. Evaluación del estado de satisfacción de un centro servido por catering. Revisión de normativa para adecuación de servicios nutricionales.
5. Aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico. Evaluación.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

Araluce Letamendía, M^a. del Mar (2001). Empresas de Restauración Alimentaria. Un sistema de gestión global. Díaz de Santos, Madrid.

Aranceta, J. (2001) Nutrición comunitaria. Ed. Masson. Barcelona.

Esteban Pérez M, Fernández-Ballart J, Salas-Salvadó (2000) Estudio nutricional de la población anciana en función del régimen de institucionalización. *Nutr Hosp*; 15:105-113

Muñoz Calvo M^a T, L. Suárez Cortina L (2007) "Nutrición en pediatría". 3^a ed. Ed. Ergon. 2007.

Muñoz Hornillos, Mercedes, Aranceta Bartrina, Javier Guijarro García, Juan Luis (2007) "El libro blanco de la alimentación escolar". Ed. McGraw- Hill Interamericana.

Organización Panamericana de la salud oficina regional de la OMS. valoración nutricional del adulto mayor.

Piédrola Gil. Medicina Preventiva y Salud Pública. 11^a edición. Ed. Masson-Salvat, 2008.

Ribera JM, Cruz AJ. (2008) Geriátría en Atención Primaria. Editorial Aula Médica: Madrid

Rubio Herrera MA (2002) "Manual de alimentación y nutrición en el anciano". Ed. Masson.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Marriott, N. G. (2003), Principios de higiene alimentaria. Editorial Acribia.

Salleras Sanmartí L. Educación sanitaria: principios, métodos, aplicaciones. Ed. Díaz de Santos, 1985.

Williams T., Moon A., Williamd M. (1991) Alimentos, medio ambiente y salud. Guía para maestros de enseñanza primaria. Ginebra: OMS; 1991.



ENLACES RECOMENDADOS
<p>Agencia Estadounidense de Seguridad Alimentaria, <i>Food and Drug Administration</i> (FDA): (http://www.fda.gov/).</p> <p>Centro Nacional de Epidemiología: http://cne.isciii.es/</p> <p><i>Codex Alimentarius</i>: (http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp).</p> <p>Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC): (http://www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es).</p> <p>Normativa española: (http://www.boe.es).</p> <p>Normativa europea: (http://europa.eu.int/).</p> <p>Organización Mundial de la Salud (OMS): (http://www.who.int/es/)</p> <p>Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): www.fao.org</p> <p>Organización Panamericana de Salud: www.paho.org</p> <p>Consejería de Salud de la Junta de Andalucía: www.juntadeandalucia.es/salud/principal</p> <p>Ministerio de Sanidad y Consumo: www.msc.es</p> <p>Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública (Universidad de Granada): http://www.salud-publica.es</p> <p>Biblioteca Electrónica de la Universidad de Granada: http://biblioteca.ugr.es/</p> <p>U. S. Environmental Protection Agency: www.epa.gov</p> <p>U. S. Centers for Disease Control: www.cdc.gov</p> <p>Naciones Unidas (ONU): www.un.org/es/</p>
METODOLOGÍA DOCENTE
<p>Sesiones teóricas: 42 horas presenciales (2 horas por tema).</p> <p>Exposiciones y seminarios/talleres: 3 horas presenciales.</p> <p>Prácticas: 15 horas presenciales.</p>
EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)
<p>INTRODUCCIÓN</p> <p>La presente guía de la asignatura está disponible en el tablón de docencia y en las páginas web de los Departamentos que la imparten y de la Facultad.</p> <p>No es necesario entregar ficha en el Departamento, pero sí realizar el proceso administrativo para que todos los datos del alumno, junto con su fotografía, aparezcan en las listas oficiales.</p> <p>METODOLOGÍA DOCENTE</p> <p>Para el desarrollo de la asignatura se han asignado 6 créditos ECTS, repartidos de la siguiente forma: 2,4 créditos presenciales y 3,6 créditos no presenciales. A continuación desarrollaremos los contenidos y la metodología programada en cada apartado.</p> <p>1. Actividades presenciales</p> <p>1.1. Clases teóricas:</p> <p>Se han programado un total de 42 clases teóricas, en las que se abordarán los contenidos especificados en el programa de la asignatura.</p> <p>Se pasará aleatoriamente asistencia a clase, y se contabilizará cada asistencia con un valor de 0,5 puntos, que se sumarán a la puntuación del examen. Igualmente, a criterio de cada Profesor, se podrá contabilizar con 1 punto algunas de las preguntas de clase; estos puntos se sumarán a la puntuación</p>



del examen y nunca puntuarán negativamente.

1.2. Seminarios:

Se han programado un total de 3 horas de seminarios, en los que se abordarán los contenidos especificados. La asistencia a cada seminario se contabilizará como 1 punto, que se sumarán a la puntuación del examen.

1.3. Clases Prácticas:

Se han programado un total de 15 horas de prácticas, en las que se abordarán los contenidos especificados en el programa práctico de la asignatura (ver programa). La asistencia será **obligatoria**. Cada sesión de prácticas se valorará también con 0,5 puntos, y el examen de prácticas con un máximo de 1,5 puntos.

La materia impartida en las prácticas también se incluye en los exámenes de teoría.

1.4. Exámenes. Se han programado dos exámenes, con una carga presencial conjunta de 6 horas.

Examen parcial

Se realizará un examen parcial en la fecha establecida en la organización docente. Los alumnos aprobados eliminan materia para el examen final, pero no para la convocatoria extraordinaria. El examen será tipo test, con aproximadamente 60 preguntas. Las correctamente contestadas sumaran 1 punto; por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A la puntuación del examen se sumarán los puntos adicionales obtenidos en las actividades desarrolladas durante el correspondiente periodo de curso (asistencias, preguntas en clase, prácticas, seminarios, etc.).

Examen final. El examen final podrá ser de una de los dos siguientes formas:

a) Los alumnos que hubiesen aprobado el primer parcial sólo se examinarán de la materia del segundo parcial, que también será de tipo test, con aproximadamente 60 preguntas. Igualmente, las preguntas de test correctamente contestadas sumaran 1 punto, y por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante el correspondiente periodo de curso (asistencias, preguntas en clase, etc.),

b) Los alumnos que no se hubiesen presentado, o no hubiesen aprobado, el primer parcial, se examinarán de toda la materia (primer y segundo parcial), El examen también será de tipo test, con aproximadamente 60 preguntas de cada parcial (será necesario aprobar cada uno de los parciales independientemente). Igualmente, las preguntas de test correctamente contestadas sumaran 1 punto, y por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante todo el curso (asistencias, preguntas en clase, etc.),

Convocatoria extraordinaria (Septiembre)

Se realizará en la fecha oficialmente establecida.

El examen constará de 10 preguntas a desarrollar, alguna de las cuales puede ser de contenido práctico (problema). Cada pregunta sumará un máximo de 12 puntos. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante todo el curso (asistencias, preguntas en clase, etc.). La puntuación máxima obtenible será de 120 puntos.

Normas de realización y condiciones indispensables de todos los exámenes de la asignatura

Para poderse examinar el alumno debe estar matriculado (debe figurar en las listas oficiales), siendo indispensable acudir provisto del DNI. Si un alumno se examina sin estar matriculado, o ha sido excluido de las listas oficiales por no estar al corriente del pago de los plazos de matrícula, su examen será invalidado. No se permitirá la presencia de teléfonos móviles a la vista, ni conectados. Se puede usar calculadora, pero no se podrá intercambiar con otro alumno durante el examen.

Las respuestas del examen test tienen que ser pasadas a la plantilla dentro del tiempo correspondiente (no se corregirán los exámenes que no estén pasados a la plantilla, ni se concederá tiempo adicional para pasar las respuestas).



2. Actividades no presenciales

Se establecen 3,6 créditos ECTS (90 horas) para las actividades no presenciales: estudio, realización de trabajos, preparación de seminarios, etc.

3. Tutorías

Presenciales: El horario de tutorías será el que se exponga públicamente en los tablones de anuncios del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública y del Departamento de Nutrición y Bromatología, así como en el tablón de docencia de la asignatura. No obstante, puesto que los profesores cumplen el horario presencial, las tutorías se pueden realizar de 9:00 a 14:00 horas a demanda de los alumnos de acuerdo con sus horarios.

Virtuales: Los alumnos podrán realizar consultas al profesorado mediante correo-e (a las direcciones de correo indicadas al inicio para cada profesor). **No se atenderá a los alumnos por teléfono.**

INFORMACIÓN ADICIONAL

