

Dietética

Curso Académico 2013-14

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición y la Salud	Dietética	Tercero	Segundo	6	Obligatorio
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> • Belén García-Villanova Ruiz • María Dolores Ruiz López • Reyes Artacho Martín-Lagos 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Facultad de Farmacia. 18071		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			– Dra. García-Villanova Ruiz – Dra. Ruiz López 10,30 - 12,30 lunes, miércoles y viernes – Dra. Artacho 9,30 - 11,30 martes, miércoles y jueves		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética			Grado de Ciencia y Tecnología de los alimentos		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Tener cursadas las asignaturas: Química General I; Química General II; Bioquímica I; Bioquímica II; Fisiología Celular y Humana I; Fisiología Celular y Humana II; Fundamentos de Bromatología; Ampliación de Bromatología; Nutrición I; Nutrición II y Principios de Dietética					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
La alimentación en las distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, preescolar, escolar, adolescencia, adulto y mayores. Dieta Mediterránea. Dietas vegetarianas. Dietas desarrolladas para el control del peso					



COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Competencias genéricas (CG):

- Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y cultura (CG.1.1).
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo (CG.1.2).
- Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad (CG.1.3).
- Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional (CG.1.4)

Competencias específicas (CE):

- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estados de salud (CE.M.2).
- Participar en el diseño de estudios de dieta total (CE.M.4.5).
- Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética (CE.M.4.19).
- Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica (CE.M.4.22).

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Poder diseñar y evaluar dietas y menús acordes a la situación fisiológica, a las ingestas recomendadas y guías alimentarias, utilizando los programas informáticos que existen.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

Tema 1. La alimentación en la gestación. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Guías para la confección de menús. Alimentos aconsejados y desaconsejados. Control del peso.

Tema 2. La alimentación de la madre durante la lactancia. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Guías para la confección de menús. Alimentos aconsejados y desaconsejados.

Tema 3. La alimentación del lactante. Lactancia materna: ventajas e inconvenientes. Alimentación artificial: Preparados para la lactancia y de continuación.

Tema 4. La alimentación complementaria del lactante. Alimentos infantiles.

Tema 5. La alimentación en los niños de corta edad. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Hábitos alimentarios. Importancia del desayuno.

Tema 6. La alimentación de escolares. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Hábitos dietéticos y Recomendaciones. Comedor escolar. Importancia del desayuno. Comida rápida.



Snacks. Actitud frente al alimento.

Tema 7. La alimentación de los adolescentes. Distribución de la dieta. Hábitos dietéticos. Y Recomendaciones. Importancia del desayuno. Comida rápida. Snacks. Actitud frente al alimento.

Tema 8. La alimentación del adulto mayor. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Alimentos aconsejados por su interés nutricional. Alimentación básica adaptada. Alimentación de mayores institucionalizados.

Tema 9. Alergias Alimentarias. Concepto de alergia alimentaria. Alergia de alimentos de origen animal, vegetal y aditivos. Tratamiento dietético de las alergias.

Tema 10. Dieta Mediterránea

Tema 11. Dietas vegetarianas

Tema 12. Dietas hipocalóricas e hipercalóricas

Tema 13. Dietas desarrolladas para la pérdida de peso: Hipocalóricas desequilibradas, Dietas disociadas, Dietas excluyentes

SEMINARIOS/TALLERES

- Diseño y valoración de dietas en las diferentes etapas de la vida: embarazo, mujer durante la lactación, infancia, adolescencia y adulto mayor
- Diseño y valoración de dietas basadas en la "alimentación mediterránea"
- Diseño y valoración de dietas para la pérdida de peso

PROGRAMA PRÁCTICO:

Planificación de dietas por el sistema de intercambios.

Práctica 1: Concepto de intercambio. Clasificación de los alimentos.

Práctica 2: Elaboración y manejo de listas de intercambio.

Práctica 3: Planificación de dietas: dieta equilibrada.

Práctica 4: Planificación de dietas: dietas hipocalóricas, dietas hiperproteicas.

Práctica 5: Elaboración de menús.

BIBLIOGRAFÍA

- BELLIDO GUERRERO D, DE LUÍS ROMÁN DA (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- CERVERA, (2004). Alimentación y dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad) 4ª Ed. Interamericana McGraw-Hill.
- CESNID (2008). Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Ed McGraw-Hill, Madrid.
- GIL, A. (2010). Tratado de nutrición (Tomos II y III). Ed. Panamericana. Madrid.
- González Gallego J, Sánchez Collado P, Mataix Verdu J. (2011). Nutrición en el deporte: ayudas ergogénicas y dopaje (2011) Díaz de Santos: Fundación Universitaria Iberoamericana. Madrid
- MAHAN L K. Y ARLIN M. (2009). Nutrición y dietética de Krauser. 12ª ed. Elsevier Masson. Barcelona.
- MARTINEZ FERNANDEZ J, MIGUEL VALOR N, PEROTE ALEJANDRE, A (Coordinadores) (2011).



- Alergias alimentarias ¿Y AHORA QUE? 2ª ed. International Marketing & Communication S.A.
- MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO M DEL P (2011). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Panamericana. Madrid
 - MELVIN H. W (2005). Nutrición para la salud, la condición física y el deporte. McGraw-Hill. México
 - MUÑOZ M. ARANCETA J. GARCÍA-JALON I. (2004) Nutrición y dietoterapia. Ed. EUNSA. Ediciones Universidad de Navarra.
 - RIBERO M (2003). Nuevo manual de dietética y nutrición. Ed. V. Madrid.
 - SALAS-SALVADO J, BONADA A, TRALLERO R, SALÓ ME, BURGOS R (2008). Nutrición y dietética clínica. 2ª ed. Ed. Masson. Barcelona.
 - SENC (2001). Guías alimentarias para la población española. IM y C, S.A. Madrid.
 - VAZQUEZ C, DE COS AI, LOPEZ NOMDEDEU C (2005). Alimentación y nutrición. Manual teórico-práctico, 2ª ed. Díaz de Santos, Madrid.
 - ZUVELDIA JM, BAEZA ML, JAUREGUI I, SENNET C (Coordinadores)(2012). Libro de las enfermedades alérgicas de la Fundación BBVA. Ed. Nerea S.A.

ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.nutricioncomunitaria.org/> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <http://www.senba.es/> (Sociedad de Nutrición Básica y adaptada)
- <http://www.sennutricion.org/> (Sociedad Española de Nutrición)
- <http://www.seedo.es/> (Sociedad Española para estudiar la Obesidad)
- <http://www.aesan.es> (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://portalfarma.com> (Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Evaluación Continua

Evaluación de los conocimientos teóricos. Se realizará un control no eliminatorio y un examen final que computará el 70% de la calificación final. El examen teórico constará de preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo sobre el contenido del temario teórico y lo tratado en seminarios.

Evaluación de seminarios y trabajos autónomos. Son obligatorios y supone un 10% de la nota final.

Evaluación de los conocimientos prácticos. Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas (1,5 créditos presenciales) y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Las prácticas suponen un 20% de la calificación final obtenida.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizado el trabajo autónomo.

Evaluación Única Final

Aquellos alumnos que, por motivos debidamente justificados, no se acojan al método de evaluación continua realizarán un examen final que constará de una parte teórica y una parte práctica. La parte teórica representará el 75% y la práctica el 25% de la calificación final.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes.

