

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Farmacia	Dietetica Aplicada a la Oficina de Farmacia	5º	1º	4,5	Optativa
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
Maria Luisa Lorenzo Tovar Rafael Gimenez Martinez			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Despachos nº310 Correo electrónico: mluisa@ugr.es 958-243864 rafaelg@ugr.es 958-240669		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Licenciatura en Farmacia			Grado de Nutricion Humana		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Conocimientos en Bioquímica, Fisiología, Fisiopatología, Nutrición y Bromatología					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DE LA LICENCIATURA)					
- Debido a la preocupación general existente en la actualidad sobre un tema fundamental en la vida humana, en la cultura y el desarrollo de cualquier sociedad, como es la Dietética, se pretende formar al alumno en los conceptos básicos de esta disciplina, temas 1 y 2 del programa.					



Código de verificación: x4zoEqo6MbhSmxAfD8rCXX5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	04/03/2015 21:25:44	PÁGINA	1 / 6
FIRMADO POR	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD	
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100	



- En el segundo apartado, el alumno conocerá todos los aspectos dietéticos necesarios para resolver los problemas que se plantean, desde el punto de vista dietético en las diferentes etapas de la vida.
- La tercera parte del programa tiene como objetivo instruir al alumno en los aspectos Principales sobre dietas terapéuticas. Por último el apartado IV incluye temas tan importantes en la oficina de farmacia como son interacciones fármaco-nutriente y la dispensación de suplementos dietéticos.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Competencias Generales

- Las Competencias Básicas, de Universidad y Transversales recogidas en el Acuerdo de la Comisión Andaluza del Título de Licenciado en Farmacia.

Competencias Específicas

- 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 farmacéutico, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica (CE.M.4.22)

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Los conocimientos necesarios para confeccionar dietas tanto en estado de salud como de enfermedad

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

I: INTRODUCCIÓN

Tema 1.- Aspectos básicos de la dietética. La alimentación en España.

Tema 2.- Objetivos nutricionales. Guías dietéticas.

II: DIETÉTICA EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA



Código de verificación: x4zoEqo6MbhSmxAfD8rCXX5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	04/03/2015 21:25:44	PÁGINA	2 / 6
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100



Tema 3.- Alimentación del niño durante el primer año de vida. Lactancia artificial. Fórmulas de comienzo y seguimiento.
 Tema 4.- Alimentación complementaria o "Beikost". Productos dietéticos especiales. Recomendaciones para la alimentación del niño alérgico.
 Tema 5.- Alimentación en la segunda infancia.
 Tema 6.- Recomendaciones dietéticas en la adolescencia.
 Tema 7.- Pautas dietéticas en el adulto. Embarazo y lactancia. Menopausia. Actividad física.
 Tema 8.- Dieta saludable en el anciano.

III: DIETOTERAPIA

Tema 9.- Dietética en la sintomatología intestinal.
 Tema 10.- Pautas dietéticas en la diabetes.
 Tema 11.- Dietética en la patología renal.
 Tema 12.- Recomendaciones dietéticas en enfermedades cardiovasculares.
 Tema 13.- Alimentación y cáncer.
 Tema 14.- Dietas para el control de peso.

IV: ASPECTOS COMPLEMENTARIOS EN LA OFICINA DE FARMACIA

Tema 15.- Interacciones fármaco-nutriente.
 Tema 16.- Suplementos dietéticos

TEMARIO PRÁCTICO:

- 1.- Evaluación del estado nutricional: Antropometría. Interpretación de resultados.
- 2.- Manejo de programa informático para elaboración de dietas y gestión de pacientes
- 3.- Elaboración de dietas para individuos en función de sus necesidades y situaciones fisiológicas.
- 4.- Elaboración de dietas en pacientes con diversas patologías.
- 5.- Investigación de los productos suplementos dietéticos y nutricionales más vendidos en la oficina de farmacia y llevar a cabo un análisis crítico de los beneficios y perjuicios que pueden derivarse de su consumo.

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.
- DUPIN H, CUQ J-L, MALEWIAK M, LEYNAUD-ROUAUD C, et BERTHIER (1997). La alimentación humana. Ed. Bellaterra Barcelona.
- 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



Código de verificación: x4zoEqo6MbhSmxAfD8rCXX5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	04/03/2015 21:25:44	PÁGINA	3 / 6
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100



x4zoEqo6MbhSmxAfD8rCXX5CKCJ3NmbA

(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 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
- MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO (1995). Tablas de composición de alimentos españoles. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones, Madrid.
- 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

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)

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clase magistral participativa
- Aprendizaje basado en la resolución de problemas y casos prácticos

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)						Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1											
Semana 2											
Semana 3											



Código de verificación: x4zoEqo6MbhSmxAfD8rCXX5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA

04/03/2015 21:25:44

PÁGINA

4 / 6

FIRMADO POR

CERT. EXPEDIDO

CERT. CADUCIDAD

24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA

2015-02-18 mié 22:32:05
+0100

2018-02-18 dom
22:32:05 +0100



x4zoEqo6MbhSmxAfD8rCXX5CKCJ3NmbA

Semana 4											
Semana 5											
...											
...											
...											
...											
...											
Total horas											

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

4. EVALUACIÓN

Criterios de Evaluación

- La calificación de la asignatura se obtendrá considerando** que el examen teórico supondrá un 80% de la nota final, 10% para el examen de prácticas y un 10% para el trabajo autónomo del alumno.
- La evaluación de los conocimientos teóricos del temario de la asignatura consistirá en: Un examen final de la parte teórica** que constara de preguntas cortas, test y tema .
- Trabajo autónomo.** Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programa, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual, el objetivo principal, es fomentar el trabajo en grupo, y ponerse en contacto con el profesor que resolverá de forma concreta los problemas que le planteen los alumnos. La exposición de estos trabajos, se hará de forma resumida en las clases de exposición de trabajos, con el objeto de iniciar al alumno en las tareas docentes.
- La asistencia a las clases presenciales** será obligatoria y se exigirá un mínimo del 75% de la totalidad de los créditos de asistencia.
- La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura**

Para la evaluación de las prácticas se tendrá en cuenta:

- El desarrollo e interés mostrado durante la ejecución de las prácticas (15 % de la calificación final de estas prácticas).
- La elaboración diaria de los informes correspondientes a cada práctica (15% de calificación final de estas prácticas).
- Un supuesto práctico relativo a un alimento y un ejercicio teórico sobre los fundamentos de las prácticas realizadas y cálculos correspondientes (70% de calificación final de estas



ugr Universidad
de Granada

Página 5

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: x4zoEqo6MbhSmxAfD8rCXX5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA	04/03/2015 21:25:44	PÁGINA	5 / 6
FIRMADO POR	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD	
24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	2015-02-18 mié 22:32:05 +0100	2018-02-18 dom 22:32:05 +0100	



x4zoEqo6MbhSmxAfD8rCXX5CKCJ3NmbA

prácticas).

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar las tres partes de la misma que son evaluadas (examen teórico, examen práctico y trabajo)

Técnicas de evaluación

La evaluación será sumativa y formativa:

- **Sumativa:** Tipo de evaluación del aprendizaje basada en los resultados obtenidos por los alumnos. El efecto inmediato de esta evaluación es el reconocimiento del nivel alcanzado en esta asignatura.
- **Formativa:** Tiene como finalidad además de conocer los resultados obtenidos, valorar los procesos y las realizaciones que han conducido hasta esos resultados. La evaluación formativa o de proceso esta destinada a mejorar el tipo de enseñanza que se ha ofrecido a los alumnos, y ayuda por tanto a mejorar la intervención en el futuro.

La evaluación consistirá en:

- **Examen teórico** basado en preguntas sobre los contenidos del programa
- **Examen práctico** incluyendo aspectos prácticos y teóricos: destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas.
- **Valoración del trabajo autónomo.**

Los mecanismos generales de control y seguimiento que servirán para la evaluación de la eficiencia del sistema de enseñanza–aprendizaje empleado por el profesor serán :

- ✓ Asistencia a clase.
- ✓ Cuestiones planteadas por los alumnos en el desarrollo de las clases.
- ✓ Resolución de problemas y participación activa en las clases teóricas y prácticas.
- ✓ Exposición, debate y elaboración de trabajo autónomo.
- ✓ Entrega de los informes y problemas correspondientes a las prácticas de la asignatura.
- ✓ Examen de prácticas de Grasas y Aceites
- ✓ Examen final de los conocimientos teóricos de la asignatura.

Adicionalmente para el comprobar el seguimiento de la asignatura por los alumnos, se considerarán:

- ✓ Estadísticas sobre el grado de éxito en la superación de la asignatura
- ✓ Encuestas a los alumnos sobre el interés e importancia de cada uno de los apartados del temario.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.



ugr | Universidad
de Granada

Página 6

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
<http://grados.ugr.es>

Código de verificación: x4zoEqo6MbhSmxAfD8rCXX5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp>

FECHA Y HORA

04/03/2015 21:25:44

PÁGINA

6 / 6

FIRMADO POR

CERT. EXPEDIDO

CERT. CADUCIDAD

24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA

2015-02-18 mié 22:32:05
+0100

2018-02-18 dom
22:32:05 +0100



x4zoEqo6MbhSmxAfD8rCXX5CKCJ3NmbA