

**PRINCIPIOS DE DIETÉTICA**

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición y la Salud	PRINCIPIOS DE DIETÉTICA	3º	1	6	Obligatoria
<b>PROFESORES</b>			<b>DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)</b>		
María Dolores Ruiz López Belén García-Villanova Ruiz			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Facultad de Farmacia. 18071		
			<b>HORARIO DE TUTORÍAS</b> Dra. Ruiz López 9,30 - 12,30 Martes y jueves  Dra. García-Villanova Ruiz 11,30 - 14,30 Lunes, martes y jueves		
<b>GRADO EN EL QUE SE IMPARTE</b>			<b>OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR</b>		
Grado en Nutrición Humana y Dietética			Ciencia y Tecnología de los alimentos		
<b>PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede): :</b>					
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.					
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de dietética.</li> <li>• Tabla de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales.</li> <li>• Etiquetado de los alimentos. Etiquetado nutricional.</li> <li>• Los objetivos nutricionales y las guías alimentarias en la planificación de dietas equilibradas.</li> <li>• Aplicación de software a la evaluación de dietas.</li> <li>• Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos preparados.</li> <li>• La dieta en la prevención de la enfermedad.</li> </ul>					



Código de verificación: 8oeQ5fnXc0M564/XbhMX5CKCJ3NmbA . 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	05/10/2014 19:05:58	PÁGINA	1 / 4
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



## 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) :

- Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. CE.M.2.5)
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)(CE.M.4.4)
- 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 (CE.M.4.20)
- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica (CE.M.22)

## OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Aplicar las bases de datos nutricionales y tabla de composición de alimentos al análisis de dietas.
- Saber aplicar las herramientas básicas utilizadas en el campo de la dietética.
- Saber diseñar y valorar una dieta para un individuo o un colectivo.

## TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

### TEMARIO TEÓRICO:

#### BASES Y FUNDAMENTOS DE LA DIETÉTICA

Tema 1. **Introducción.** Concepto de dietética. Objetivo. Perfil del Dietista-Nutricionista.

Tema 2. **Tabla de composición de los alimentos (TCA).** Análisis de las TCA más utilizadas. Aplicaciones de las mismas a la evaluación de dietas.

Tema 3. **Bases de datos nutricionales (BDN).** Análisis, usos y limitaciones. Principales BDN. Modo de utilización. Aplicaciones.

Tema 4. **Etiquetado de los alimentos.** Información alimentaria obligatoria y voluntaria.

Tema 5. **Declaraciones de propiedades nutritivas y saludables de los alimentos.**

Tema 6. **Guías alimentarias.** Directrices generales para su desarrollo. Características. Principales guías alimentarias.

Tema 7. **Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos preparados.**

Tema 8. **Dieta equilibrada y saludable.** Concepto. Los objetivos nutricionales y las guías alimentarias en la



ugr | Universidad  
de Granada

Página 2

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

Código de verificación: 8oeQ5fnXc0M564/XbhMX5CKCJ3NmbA . 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

05/10/2014 19:05:58

PÁGINA

2 / 4

FIRMADO POR

CERT. EXPEDIDO

CERT. CADUCIDAD

24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA

2012-03-13 mar  
10:15:18 +0100

2015-03-13 vie 10:15:18  
+0100



8oeQ5fnXc0M564/XbhMX5CKCJ3NmbA

planificación de dietas saludables.

Tema 9. **Planificación dietética.** Objetivo. Estructura básica de un menú. Equilibrio y variedad.

Tema 10. **Ingredientes con propiedades saludables:** Utilización en dietas para reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, para la regulación gastrointestinal y en el estrés oxidativo.

Tema 11. **La dieta en la prevención de la enfermedad.** Componentes de los alimentos, alimentos, patrones dietéticos y salud.

#### SEMINARIOS

- La alimentación de los españoles (panel de consumo)
- Etiquetado: Reglamentación sobre las propiedades nutritivas de los alimentos. Casos prácticos
- Declaración sobre las propiedades saludables de los alimentos. interpretación de la información al consumidor.
- Diseño y programación de dietas.
- Valoración de la calidad nutricional de un alimento o dieta.

#### TEMARIO PRÁCTICO:

1. **Laboratorio de dietética.** pesos, volúmenes y raciones. Aplicación de los índices de calidad
2. **Manejo de tablas de composición de alimentos** para valoración de alimentos platos preparados y menús
3. **Aprendizaje y manejo de programas informáticos para la valoración nutricional de dietas.**
4. **Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos**
5. **Planificación dietética de un menú.** Definición de la estructura básica de un menú. Selección de alimentos.
6. **Diseño de una dieta saludable**
7. **Valoración nutricional de la dieta personal del alumno.** El alumno realizará un registro de siete días de su dieta y posteriormente evaluará la calidad de la misma.

#### BIBLIOGRAFÍA

- **Bellido Guerrero D, De Luís Román Da** (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- **Cervera P,** (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.
- **Mahan L K y Arlin M.** (2009) Nutrición y Dietética de Krauser. 12ª ed. Elsevier Masson. Barcelona.
- **Martinez Hernández A, Portillo Baquedano M P** (2011). Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Ed. Panamericana. Madrid
- **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** (2004). Guías alimentación saludable para la población española. IM &C, S.A. Madrid.



Código de verificación: 8oeQ5fnXc0M564/XbhhMX5CKCJ3NmbA . 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

05/10/2014 19:05:58

PÁGINA

3 / 4

FIRMADO POR

CERT. EXPEDIDO

CERT. CADUCIDAD

24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA

2012-03-13 mar  
10:15:18 +0100

2015-03-13 vie 10:15:18  
+0100



- **Vásquez 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.aecosan.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.



ugr | Universidad  
de Granada

Página 4

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

Código de verificación: 8oeQ5fnXc0M564/XbhMX5CKCJ3NmbA . 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	05/10/2014 19:05:58	PÁGINA	4 / 4
FIRMADO POR	24874345Y MANUEL OLALLA HERRERA	CERT. EXPEDIDO	CERT. CADUCIDAD
		2012-03-13 mar 10:15:18 +0100	2015-03-13 vie 10:15:18 +0100



8oeQ5fnXc0M564/XbhMX5CKCJ3NmbA