

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrición y Salud	Nutrición Humana	3º	2º	6	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
- Rosa Maria Garcia Estepa			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Correo electrónico: rgestepa@ugr.es Teléfono: 958 243866		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Martes, Miércoles y Jueves 11'30 – 13'30 h. http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1516.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			Grado de Nutrición Humana y Dietética		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Se recomienda haber cursado las asignaturas del módulo de Formación Básica, así como las de la materia Análisis de Alimentos y Bromatología					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
Recomendaciones dietéticas, Dieta equilibrada, índices de calidad de una dieta La alimentación en las distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, niñez, adolescencia, adulto y mayores.					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
Competencias Generales					



Código de verificación: b9inc0A/ccMIC9dqttte735CKCJ3NmbA . 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

25/07/2015 12:07:01

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



b9inc0A/ccMIC9dqttte735CKCJ3NmbA

CG.06 - Capacidad de compromiso ético
 CG.07 - Capacidad de análisis y síntesis
 CG.08 - Razonamiento crítico
 CG.09 - Motivación por la calidad
 CG.10 - Capacidad de organización y planificación
 CG.11 - Capacidad de gestión de la información
 CG.12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
 CG.13 - Capacidad de sensibilización hacia temas medioambientales
 CG.05 - Toma de decisiones
 CG.01 - Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar
 CG.02 - Resolución de problemas
 CG.03 - Trabajo en equipo
 CG.04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica
 CG.14 - Diseño y gestión de proyectos

Competencias Transversales

CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

Competencias Específicas

CE.12 - Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable

CE.13 - Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias

CE.15 - Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos

CE.2 - Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Diseñar y valorar una dieta adecuada para un individuo en las diferentes etapas de la vida o para un colectivo.

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



Código de verificación: b9inc0A/ccMIC9dqttte735CKCJ3NmbA . 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	25/07/2015 12:07:01	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



b9inc0A/ccMIC9dqttte735CKCJ3NmbA

inconvenientes. Alimentación artificial: Preparados para lactantes y de continuación.

- **Tema 4.-** La alimentación complementaria del lactante. Alimentos infantiles.
- **Tema 5.-** La alimentación de los niños de corta edad. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Hábitos alimentarios. Importancia del desayuno.
- **Tema 6.-** La alimentación de los 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, disociadas y excluyentes

SEMINARIOS/TALLERES:

- Estudio de las "Dietas Mágicas"

TEMARIO PRÁCTICO:

- Diseño y valoración de diversos tipos de dietas
- Etiquetado de los alimentos

BIBLIOGRAFÍA

- Bellido Guerrero, D., De Luís Román, D.A. (Coordinadores). (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- Cervera, P. Clapés, J., Rigolfas, R. (2004). Alimentación y dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad) 4ª Ed. McGraw-Hill Interamericana de España S.L. Madrid.
- 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 Verdú, J. (2011). Nutrición en el deporte: ayudas ergogénicas y dopaje. Ed. Díaz de Santos: Fundación Universitaria Iberoamericana, Madrid
- Mahan, L.K., Escott-Stump, S. (2009). Nutrición y dietoterapia de Krause. 12ª ed.



Código de verificación: b9inc0A/ccMIC9dqttte735CKCJ3NmbA . 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	25/07/2015 12:07:01	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



<p>Ed. Elsevier Masson, Barcelona.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Martínez Fernández, J., Miguel Valor, N., Perote Alejandro, A. (Coordinadores) (2011). Alergias alimentarias ¿Y ahora qué? 2ª ed. Ed. International Marketing & Communication S.A. Madrid. • Martínez Hernández, A., Portillo Baquedano, Mª 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-Jalón, I. (2004). Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Ed. EUNSA, Pamplona. • Rivero, M., Riba, M., Vila, LL. (2003). Nuevo manual de dietética y nutrición. Ed. A. Madrid-Vicente, Madrid. • Salas-Salvadó, J., Bonada, A., Tralleró, R., Saló, M.E., Burgos, R. (2008). Nutrición y dietética clínica. 2ª ed. Ed. Masson, Barcelona. • SENC (2001). Guías alimentarias para la población española. IM & C, S.A. Madrid. • Vázquez, C., De Cós, A.I., López Nomdedeu, C. (2005). Alimentación y nutrición. Manual teórico-práctico, 2ª ed. Ed. Díaz de Santos, Madrid. • Zuvelandia, J.M., Baeza, M.L., Jáuregui, I., Sennet, C. (Coordinadores). (2012). Libro de las enfermedades alérgicas de la Fundación BBVA. Ed. Nerea S.A. San Sebastián.
<p>ENLACES RECOMENDADOS</p>
<p>Organismos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN - Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética - FESNAD - Fundación Española de la Nutrición - FEN - Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente - Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación - SEDCA - Sociedad Española de Nutrición - SEN - Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada - SENBA - Sociedad Española de Nutrición Comunitaria - SENC - Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad - SEEDO <p>Legislación Alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Boletín Oficial de la Junta de Andalucía - Boletín Oficial del Estado - Diario Oficial de la Unión Europea
<p>METODOLOGÍA DOCENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clase magistral participativa • Realización de seminarios/talleres • Aprendizaje basado en la resolución de problemas y casos prácticos

<p>Código de verificación: b9inc0A/ccMIC9dqttte735CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp</p>			
FECHA Y HORA	25/07/2015 12:07:01	PÁGINA	4 / 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
 <p>b9inc0A/ccMIC9dqttte735CKCJ3NmbA</p>			

PROGRAMA DE ACTIVIDADES												
3º Curso 2º 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.	
Total horas	13	38	15	4'5	0'5	2'0	-	-	85	5	-	
EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)												
<ul style="list-style-type: none"> EVALUACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS TEÓRICOS <ul style="list-style-type: none"> La evaluación de la parte teórica de la asignatura se realizará mediante pruebas escritas sobre el contenido del temario teórico y la materia de los seminarios. Se realizará un examen parcial y un examen final según lo establecido en el calendario oficial de exámenes del grado. Las calificaciones de estos exámenes supondrán el 70% de la nota final de la asignatura. La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia evaluada en dicha prueba. EVALUACIÓN DE LOS SEMINARIOS/TALLERES <ul style="list-style-type: none"> La realización de los seminarios por parte de los alumnos es obligatoria. La calificación supondrá un 10% de la nota final EVALUACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS <ul style="list-style-type: none"> La realización de las prácticas es obligatoria, siendo imprescindible la asistencia a todas las sesiones de las mismas y su superación mediante una prueba escrita. Los alumnos que no superen el examen de prácticas, podrán recuperarlo en un examen extraordinario cuando terminen las prácticas de la asignatura. La calificación de prácticas contabilizará un 20% de la nota final de la asignatura. <p>EVALUACIÓN ÚNICA FINAL</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 												
INFORMACIÓN ADICIONAL:												



Código de verificación: b9inc0A/ccMIC9dqttte735CKCJ3NmbA . 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

25/07/2015 12:07:01

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



b9inc0A/ccMIC9dqttte735CKCJ3NmbA

- Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada (aprobado en la sesión extraordinaria del Consejo de Gobierno de 20 de mayo de 2013)
- La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizados los seminarios/talleres.



Código de verificación: b9inc0A/ccMIC9dqtte735CKCJ3NmbA . 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	25/07/2015 12:07:01	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



b9inc0A/ccMIC9dqtte735CKCJ3NmbA