

## PRINCIPIOS DE DIETÉTICA

Curso académico 2015-16

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición y la Salud	PRINCIPIOS DE DIETÉTICA	3º	1	6	Obligatoria
<b>PROFESOR(ES)</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 9:30-11:30 lunes, martes y jueves  <a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1516.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1516.pdf</a>		
<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>					
Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Bioquímica Metabólica, Fisiología Celular y Humana, Fisiología Humana, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología, Nutrición I y 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>• Valor calórico de los alimentos.</li> <li>• Grupo de alimentos.</li> <li>• Tabla de composición de los alimentos.</li> <li>• Bases de datos nutricionales.</li> <li>• Etiquetado de los alimentos.</li> </ul>					



ugr | Universidad  
de Granada

Página 1

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

Código de verificación: yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA . 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 02:57:47

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



yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA

- Etiquetado nutricional.
- Los objetivos nutricionales y las guías alimentarias en la planificación de dietas equilibradas.
- Métodos de medida del consumo de alimentos.
- Aplicación de software a la evaluación de dietas.
- Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos preparados.
- Alimentos funcionales en la dieta.

**COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS**



**ugr** | Universidad  
de Granada

Página 2

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

Código de verificación: yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA . 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 02:57:47	PÁGINA	2 / 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



yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA

**Competencias genéricas (CG):**

- CG1 - 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 culturas
- CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CG3 - 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
- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas

**Competencias básicas (CB):**


- CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

**Competencias específicas (CE):**

- CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
- CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
- CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética



Código de verificación: yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA . 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 02:57:47	PÁGINA	3 / 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	
 yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA			

- CE44 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
- CE46 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica

**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 (2 horas)
- Tema 2. **Tabla de composición de los alimentos (TCA).** Análisis de las TCA más utilizadas. Aplicaciones de las mismas a la evaluación de dietas (3 horas)
- Tema 3. **Bases de datos nutricionales (BDN).** Análisis, usos y limitaciones. Principales BDN. Modo de utilización. Aplicaciones (3 horas)
- Tema 4. **Etiquetado de los alimentos.** Información alimentaria obligatoria y voluntaria (3 horas)
- Tema 5. **Declaraciones de propiedades nutritivas y saludables de los alimentos** (3 horas)
- Tema 6. **Guías alimentarias.** Directrices generales para su desarrollo. Características. Principales guías alimentarias (2 horas)
- Tema 7. **Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos preparados** (6 horas)
- Tema 8. **Dieta equilibrada y saludable.** Concepto. Los objetivos nutricionales y las guías alimentarias en la planificación de dietas saludables (2 horas)
- Tema 9. **Planificación y diseño de dietas.** Proceso para la realización de la dieta individualizada: Aspectos prácticos o normas para la Planificación y diseño de dietas. Estructura básica de un menú. Criterios de valoración nutricional de una dieta (6 horas)
- Tema 10. **Ingredientes, alimentos o nutrientes con propiedades saludables:** Utilización en dietas para reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, para la regulación gastrointestinal y en el estrés oxidativo (7 horas).

**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



Código de verificación: yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA . 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 02:57:47	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



yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA


<p>y menús</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Aprendizaje y manejo de programas informáticos para la valoración nutricional de dietas.</b></li> <li><b>Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos</b></li> <li><b>Planificación dietética de un menú.</b> Definición de la estructura básica de un menú. Selección de alimentos.</li> <li><b>Diseño de una dieta saludable</b></li> <li><b>Valoración nutricional de la dieta personal del alumno.</b> El alumno realizará un registro de siete días de su dieta y posteriormente evaluará la calidad de la misma.</li> </ol>
<p><b>BIBLIOGRAFÍA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bellido Guerrero D, De Luís Román Da</b> (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid.</li> <li><b>Cervera P,</b> (2004). Alimentación y Dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad) 4ª Ed. . Interamericana McGraw-Hill.</li> <li><b>CESNID</b> (2008). Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Ed McGraw-Hill, Madrid.</li> <li><b>Dupin H, Cuq J-L. Malewiak M, Leynaud-Rouaud C, Et Berthier</b> (1997). La alimentación Humana. Ed. Bellaterra Barcelona.</li> <li><b>Gil, A.</b> (2010). Tratado de Nutrición (Tomos II y III). Ed. Panamericana. Madrid.</li> <li><b>Mahan L K y Arlin M.</b> (2009) Nutrición y Dietética de Krauser. 12ª ed. Elsevier Masson. Barcelona.</li> <li><b>Martinez Hernández A, Portillo Baquedano M P</b> (2011). Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Ed. Panamericana. Madrid</li> <li><b>Ministerio De Sanidad y Consumo</b> (1995). Tablas de composición de alimentos españoles. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones, Madrid.</li> <li><b>Muñoz M. Aranceta J. García-Jalon I.</b> (2004) Nutrición y Dietoterapia. Ed. EUNSA. Ediciones Universidad de Navarra.</li> <li><b>Ribero M</b> (2003). Nuevo Manual de dietética y nutrición. Ed. V. Madrid.</li> <li><b>Salas-Salvado J, Bonada A, Trallero R, Saló Me, Burgos R</b> (2008). Nutrición y Dietética Clínica. 2ª ed. Ed. Masson. Barcelona.</li> <li><b>SENC</b> (2004). Guías alimentación saludable para la población española. IM &amp;C, S.A. Madrid.</li> <li><b>Vazquez C, De Cos Ai, Lopez Nomdedeu C</b> (2005). Alimentación y nutrición. Manual Teórico-Práctico, 2ª ed. Díaz de Santos, Madrid.</li> </ul>
<p><b>ENLACES RECOMENDADOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="http://www.nutricioncomunitaria.org/">http://www.nutricioncomunitaria.org/</a> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)</li> <li><a href="http://www.senba.es/">http://www.senba.es/</a> (Sociedad de Nutrición Básica y adaptada)</li> <li><a href="http://www.sennutricion.org/">http://www.sennutricion.org/</a> ( Sociedad Española de Nutrición )</li> <li><a href="http://www.seedo.es/">http://www.seedo.es/</a> ( Sociedad Española para estudiar la Obesidad )</li> <li><a href="http://www.aecosan.es">http://www.aecosan.es</a> (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición )</li> <li><a href="http://portalfarma.com">http://portalfarma.com</a> (Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos)</li> <li><a href="http://fen.org.es">http://fen.org.es</a> (Fundación Española de Nutrición)</li> </ul>
<p><b>METODOLOGÍA DOCENTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sesiones teóricas</li> <li>Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.</li> <li>Prácticas de laboratorio</li> <li>Seminarios</li> </ul>



**ugr** | Universidad  
de Granada

Página 5

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

Código de verificación: yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA . Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <a href="https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp">https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp</a>			
FECHA Y HORA	25/07/2015 02:57:47	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	
 yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA			

- Exposición de trabajos
- Tutorías colectivas e individuales

#### PROGRAMA DE ACTIVIDADES

2ºCuat	Tema	ACTIVIDADES PRESENCIALES				ACTIVIDADES NO PRESENCIALES			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Exámenes (horas)	Tutorías individuales (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)
Total horas	10	37	15	6	2	5	5	65	15

#### 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

Atendiendo a la normativa de "**Evaluación y calificación de los estudiantes**" de la Universidad de Granada se realizará también una evaluación única final cuya solicitud se dirigirá al Director del departamento en las 2 semanas posteriores a partir de la fecha de la matriculación del alumno en la asignatura alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

Constará de una parte teórica (75% de la calificación final) y una parte práctica (25% de la calificación final). Para superar la asignatura el alumno deberá haber aprobado ambas partes.

El examen teórico incluirá preguntas de desarrollo y/o cortas del temario recogido en la guía docente de la asignatura.

El examen práctico constará de una parte práctica de resolución de cuestiones o problemas y aspectos teóricos relacionados con las prácticas.

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



Código de verificación: yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA . 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 02:57:47

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



yybD6D6Z31Eu8ltWoSsttH5CKCJ3NmbA