

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrición y Salud	Nutrición Humana	3º	2º	6	Obligatoria
PROFESORES <sup>(1)</sup>			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosa Mª García Estepa</li> </ul>			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Campus de Cartuja Correo electrónico: <a href="mailto:rgestepa@ugr.es">rgestepa@ugr.es</a> Teléfono: 958 240750		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS <sup>(1)</sup>		
			<a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1718.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1718.pdf</a>		
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)					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recomienda haber cursado las asignaturas del módulo de Formación Básica, así como las de la materia Análisis de Alimentos y Bromatología</li> </ul>					
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					

<sup>1</sup> Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" ([http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/))



### Competencias Generales

- 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.05 - Toma de decisiones
- 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.14 - Diseño y gestión de proyectos

### Competencias Transversales

- CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

### Competencias Específicas

- 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
- 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

### 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 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.



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Página 2

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 14/07/2017 11:55:44 Página: 2 / 5



VgR5yMfihAkDsQDOoAqa5H5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

- **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. Ed. Elsevier Masson, Barcelona.
- Martínez Fernández, J., Miguel Valor, N., Perote Alexandre, 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-



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Página 3

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 14/07/2017 11:55:44 Página: 3 / 5



VgR5yMfihAkDsqDOoAqa5H5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

<p>Vicente, Madrid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salas-Salvadó, J., Bonada, A., Tralleró, R., Saló, M.E., Burgos, R. (2008). Nutrición y dietética clínica. 2ª ed. Ed. Masson, Barcelona.</li> <li>• SENC (2001). Guías alimentarias para la población española. IM &amp; C, S.A. Madrid.</li> <li>• Vázquez, C., De Cós, A.I., López Nomdedeu, C. (2005). Alimentación y nutrición. Manual teórico-práctico, 2ª ed. Ed. Díaz de Santos, Madrid.</li> <li>• 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.</li> </ul>
ENLACES RECOMENDADOS
<p><b>Organismos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN</a></li> <li>- <a href="#">Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética - FESNAD</a></li> <li>- <a href="#">Fundación Española de la Nutrición - FEN</a></li> <li>- <a href="#">Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente</a></li> <li>- <a href="#">Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación - SEDCA</a></li> <li>- <a href="#">Sociedad Española de Nutrición - SEN</a></li> <li>- <a href="#">Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada - SENBA</a></li> <li>- <a href="#">Sociedad Española de Nutrición Comunitaria - SENC</a></li> <li>- <a href="#">Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad - SEEDO</a></li> </ul> <p><b>Legislación Alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">Boletín Oficial de la Junta de Andalucía</a></li> <li>- <a href="#">Boletín Oficial del Estado</a></li> <li>- <a href="#">Diario Oficial de la Unión Europea</a></li> </ul>
METODOLOGÍA DOCENTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clase magistral participativa</li> <li>• Realización de seminarios/talleres</li> <li>• Aprendizaje basado en la resolución de problemas y casos práctico</li> </ul>
EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EVALUACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS TEÓRICOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Se realizará un examen parcial y un examen final según lo establecido en el calendario oficial de exámenes del grado.</li> <li>• Las calificaciones de estos exámenes supondrán el 70% de la nota final de la asignatura.</li> <li>• La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia evaluada en dicha prueba.</li> </ul> </li> <li>• <b>EVALUACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Los alumnos que no superen el examen de prácticas, podrán recuperarlo en un examen</li> </ul> </li> </ul>

<p>extraordinario cuando terminen las prácticas de la asignatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La calificación de prácticas contabilizará un 20% de la nota final de la asignatura.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EVALUACIÓN DE LOS SEMINARIOS/TALLERES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La realización de los seminarios por parte de los alumnos es obligatoria.</li> <li>• La calificación supondrá un 10% de la nota final</li> </ul> </li> <li>• <b>La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizados los seminarios/talleres.</b></li> </ul>
<p>DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA "NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA"</p>
<p><b>EVALUACIÓN ÚNICA FINAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• <b>La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes</b></li> </ul>
<p>INFORMACIÓN ADICIONAL</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada</li> </ul>

