

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición y la Salud	Dietética	Tercero	Segundo	6	Obligatorio
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS		
<ul style="list-style-type: none"> • Belén García-Villanova Ruiz • María Dolores Ruiz López • Reyes Artacho Martín-Lagos 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Facultad de Farmacia. 18071 Correo electrónico: belenv@ugr.es mdruiz@ugr.es ; rartacho@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾		
			<ul style="list-style-type: none"> - Dra. García-Villanova Ruiz - Dra. Ruiz López 10,30 - 12,30 lunes, miércoles y viernes <ul style="list-style-type: none"> - Dra. Artacho 9,30 - 11,30 martes, miércoles y jueves		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética			Grado de Ciencia y Tecnología de los alimentos		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Bioquímica Metabólica, Fisiología Celular y Humana, Fisiología Humana, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología Nutrición I, Nutrición II, Fisiopatología y Principios de Dietética.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					

¹ 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/>)



La alimentación en las distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, preescolar, escolar, adolescencia, adulto y mayores. Dieta Mediterránea. Dietas vegetarianas. Dietas desarrolladas para el control del peso

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

- 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.
- 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)



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 2

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 18/01/2018 11:23:59 Página: 2 / 5



Csux5aOipc9UqfaAwRels35CKCJ3NmbA

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.

- Poder diseñar y evaluar dietas y menús acordes a la situación fisiológica, a las ingestas recomendadas y guías alimentarias, utilizando los programas informáticos que existen.

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 (2 horas)
- 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 (2 horas)
- Tema 3. La alimentación del lactante. Lactancia materna: ventajas e inconvenientes. Alimentación artificial: Preparados para la lactancia y de continuación (2 horas)
- Tema 4. La alimentación complementaria del lactante. Alimentos infantiles (2 horas)
- Tema 5. La alimentación en los niños de corta edad. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Hábitos alimentarios. Importancia del desayuno (2 horas)
- Tema 6. La alimentación de escolares. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Hábitos dietéticos y Recomendaciones. Comedor escolar. Importancia del desayuno. Comida rápida. Snacks. Actitud frente al alimento (7 horas).
- 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 (2 horas)
- 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 (3 horas).
- Tema 9: Dieta en la prevención de la enfermedad. Factores dietéticos que pueden prevenir el riesgo de las siguientes enfermedades y recomendaciones dietéticas: Aterosclerosis, Osteoporosis, Hipertensión arterial, Caries dental, Obesidad, Diabetes mellitus tipo 2, Cáncer (6 horas).
- Tema 10. Alergias Alimentarias. Concepto de alergia alimentaria. Alergia de alimentos de origen animal, vegetal y aditivos. Tratamiento dietético de las alergias (2 horas)
- Tema 11. Dieta Mediterránea (2 horas).
- Tema 12. Dietas vegetarianas (2 horas).
- Tema 13. Dietas hipocalóricas e hipercalóricas (2 horas).
- Tema 14. Dietas desarrolladas para la pérdida de peso: Hipocalóricas desequilibradas, Dietas disociadas, Dietas excluyentes (2 horas)

TEMARIO PRÁCTICO:

Seminarios/Talleres

- Diseño y valoración de dietas en las diferentes etapas de la vida: embarazo, mujer durante la lactación, infancia, adolescencia y adulto mayor

Prácticas de Laboratorio:

Práctica 1: Concepto de intercambio. Clasificación de los alimentos.

Práctica 2: Elaboración y manejo de listas de intercambio.

Práctica 3: Planificación de dietas: dieta equilibrada.

Práctica 4: Planificación de dietas: dietas hipocalóricas, dietas hiperproteicas.

Práctica 5: Elaboración de menús

BIBLIOGRAFÍA



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 3

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 18/01/2018 11:23:59 Página: 3 / 5



Csux5aOlpc9UqfaAwRels35CKCJ3NmbA

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.

- 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.
- Gil, A. (2017). Tratado de nutrición (Tomos III y IV). Ed. Panamericana. Madrid.
- MAHAN L K. Y RAYMOND J.L. (2017). Krauser. Dietoterapia. 14ª ed. Elsevier Masson. Barcelona.
- MARTINEZ FERNANDEZ J, MIGUEL VALOR N, PEROTE ALEJANDRE, A (Coordinadores) (2011). Alergias alimentarias ¿Y AHORA QUE? 2ª ed. International Marketing & Communication S.A.
- MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO M DEL P (2011). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Panamericana. Madrid
- OLVEIRA FUSTER G (2016) MANUAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETÉTICA (2ª ed). Días de Santos. Madrid.
- RIVERO URGELL M, MORENO AZNAR LM, DALMAU SERRA J, MORENO VILLARES JM, ALIAGA PÉREZ A, GARCÍA PEREA A, VARELA MOREIRAS G Y ÁVILA TORRES JM. (2015). El libro blanco de la nutrición infantil en España. Prensa de la Universidad de Zaragoza, Zaragoza.
- SALAS-SALVADO J, BONADA A, TRALLERO R, SALÓ ME, BURGOS R (2014). Nutrición y dietética clínica. 3ª ed. Ed. Masson. Barcelona.
- SENC (2016). Guías alimentarias para la población española. Nutr Hosp 2016; 33(Suppl 8):1-48.
- ZUVELDIA JM, BAEZA ML, JAUREGUI I, SENNET C (Coordinadores) (2012). Libro de las enfermedades alérgicas de la Fundación BBVA. Ed. Nerea S.A.

ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.nutricioncomunitaria.org/> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <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 Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)
- <http://www.finut.org> (Fundación Iberoamericana de Nutrición)

METODOLOGÍA DOCENTE

- Sesiones teóricas
- Seminarios
- Exposición de trabajos
- Tutorías colectivas e individuales

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 constara 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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 4

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 18/01/2018 11:23:59 Página: 4 / 5



Csux5aOlpc9UqfaAwRels35CKCJ3NmbA

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.

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.

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

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"

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

INFORMACIÓN ADICIONAL

--



**UNIVERSIDAD
DE GRANADA**

Página 5

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 18/01/2018 11:23:59 Página: 5 / 5



Csux5aOlpc9UqfaAwReIs35CKCJ3NmbA

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.