

MODULE	CONTENT	SUBJECT	COURSE	SEMESTER	CREDITS
Nutrition and Health Sciences	Dietetics	3	second	6	obligatory
LECTURERS ⁽¹⁾			ADDRESS FOR MEETINGS AND TUTORSHIPS (Postal address, telephone no, e-mail address.)		
<ul style="list-style-type: none"> • Belén García-Villanova Ruiz • María Dolores Ruiz López • Reyes Artacho Martin-Lagos 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Facultad de Farmacia. 18071 Dra- Ruiz López mdruiz@ugr.es Dra. Gracia-Villanova Ruiz belenv@ugr.es		
			TUTORSHIPS TIMETABLES AND WEBSITE ⁽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		
DEGREE WITHIN WHICH THE SUBJECT IS TAUGHT			OTHER POSSIBLE DEGREES		
Human Nutrition and Dietetics					
PREREQUISITES and/or RECOMMENDATIONS (if necessary)					
<ul style="list-style-type: none"> • Having studied the subjects: General Chemistry I; Chemistry General II; Biochemistry I; Biochemistry II; Cell and human physiology I; Cell and human physiology II; Food science fundamental; Expansion of food science; Nutrition I and II. Principles of Dietetic 					
BRIEF ACCOUNT OF THE SUBJECT PROGRAMME (ACCORDING TO THE DEGREE)					
Diets at different stages of life: pregnancy, breast-feeding, preschool, school, adolescence, adult and elderly. Mediterranean diet. Vegetarian diets. Diets for weight control					

¹ Check possible update in Identified Access > 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/))



UNIVERSIDAD DE GRANADA

Página 1

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR

grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G
Sello de tiempo: 18/01/2018 11:30:49 Página: 1 / 4
 Csux5aOipc9em3LMxihs/H5CKCJ3NmbA

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.

GENERAL AND PARTICULAR ABILITIES

General abilities

- Those students can apply their knowledge to their work or vocation professionally.
- Ability to gather and interpret relevant data to make judgments
- Potential to communicate information, ideas, problems and solutions to a specialized and unskilled audience.
- Troubleshooting
- Ability to apply theoretical knowledge to practice
- Motivation for quality
- Ability to organize and plan
- Ability to manage information

OBJECTIVES (EXPRESSED IN TERMS OF EXPECTED RESULTS OF THE TEACHING PROGRAMME)

Design and evaluate diets and menus according to the physiological situation, recommended intakes and dietary guidelines.

DETAILED SUBJECT SYLLABUS

THEORETICAL CLASSES:

1. Feeding during pregnancy. Distribution of the diet. Culinary aspects. Guidelines for the preparation of menus. Food advised and inappropriate. Weight control.
2. Feeding from the mother during breastfeeding. Distribution of the diet. Culinary aspects. Guidelines for the preparation of menus. Food advised and inappropriate.
3. The infant feeding. Breastfeeding: Advantages and disadvantages. Artificial feeding
4. The supplementary feeding of the infant. Baby food.
5. Feeding the preschool child. Distribution of the diet. Eating habits. Importance of breakfast.
6. Feeding the school child. Distribution of the diet. Dietary habits and recommendations. School canteen. Importance of breakfast. Fast food. Snacks. Attitude to food.
7. Feeding the teens. Distribution of the diet. Dietary habits. Importance of breakfast. Fast food. Snacks. Attitude to food.
8. Feeding the older people. Distribution of the diet. Culinary aspects. Diet of institutionalized elderly people.
9. Food allergies. Concept of food allergy. Animal, plant and additives allergy food. Dietary treatment of allergies.
10. Mediterranean diet
11. Vegetarian diets
12. Low calorie and high calorie diets
13. Diets for weight loss

PRACTICAL CLASSES:

Seminarios/Talleres

- XXX

[...]



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 11:30:49 Página: 2 / 4



Csux5aOipc9em3LMxihs/H5CKCJ3NmBA

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.

BIBLIOGRAPHY
<ul style="list-style-type: none"> 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. Prensas 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. .
RECCOMENDED WEBSITES AND LINKS
<ul style="list-style-type: none"> 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)
TEACHING METHODOLOGY
<ul style="list-style-type: none"> Sesiones teóricas Seminarios Exposición de trabajos Tutorías colectivas e individuales
EVALUATION SYSTEM
<ul style="list-style-type: none"> XXXX XXXX XXXX XXXX

DESCRIPTION OF THE EVIDENCE THAT WILL BE PART OF THE FINAL UNIQUE EVALUATION ESTABLISHED IN THE "REGULATIONS OF EVALUATION AND GRADING OF THE STUDENTS OF THE UNIVERSITY OF GRANADA"

- In accordance with the regulations of "Evaluation and qualification of students" of the University of Granada, a final single evaluation will also be carried out, which request will be addressed to the Department Director within 2 weeks from the date of the student's enrolment, the subject alleging and accrediting the reasons that assist him to not be able to follow the continuous evaluation system.
- It will consist of a theoretical part (75% of the final grade) and a practical part (25% of the final grade). To pass the subject the student must have approved both parts.
- The theoretical exam will include questions of development and / or short of the agenda included in the teaching guide of the subject.
- The practical exam will consist of a practical part of solving issues or problems and theoretical aspects related to the practices.
- The passing of the subject will supposed to have approved each one of the parts

ADDITIONAL INFORMATION



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 11:30:49 Página: 4 / 4



Csux5aOlpc9em3LMxihs/H5CKCJ3NmbA

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.