

**PRINCIPIOS DE DIETÉTICA**

2017)

| 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<br>Belén García-Villanova Ruiz   |                         |       | Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta.<br>Facultad de Farmacia.<br>18071  |          |             |
|   |                         |       | <b>HORARIO DE TUTORÍAS</b><br><a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1718.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1718.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> <li>• Etiquetado nutricional.</li> <li>• Los objetivos nutricionales y las guías alimentarias en la planificación de dietas equilibradas.</li> <li>• Métodos de medida del consumo de alimentos.</li> <li>• Aplicación de software a la evaluación de dietas.</li> </ul> |                         |       |   |          |             |



- 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>

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:20:40 Página: 2 / 6



c0EkoZeCdKiAaphXrM2/Pn5CKCJ3NmbA

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.

**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)

- 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



y menú

3. **Aprendizaje y manejo de programas informáticos para la valoración nutricional de dietas.**
4. **Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos**
5. **Planificación dietética de un menú.** Definición de la estructura básica de un menú. Selección de alimentos.
6. **Diseño de una dieta saludable**
7. **Valoración nutricional de la dieta personal del alumno.** El alumno realizará un registro de siete días de su dieta y posteriormente evaluará la calidad de la misma.

#### BIBLIOGRAFÍA

- **Bellido Guerrero D, De Luís Román Da** (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- **Cervera P,** (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.
- **Dupin H, Cuq J-L. Malewiak M, Leynaud-Rouaud C, Et Berthier** (1997). La alimentación Humana. Ed. Bellaterra Barcelona.
- **Gil, A.** (2010). Tratado de Nutrición (Tomos II y III). Ed. Panamericana. Madrid.
- **Mahan L K y Arlin M.** (2009) Nutrición y Dietética de Krauser. 12ª ed. Elsevier Masson. Barcelona.
- **Martinez Hernández A, Portillo Baquedano M P** (2011). Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Ed. Panamericana. Madrid
- **Ministerio De Sanidad y Consumo** (1995). Tablas de composición de alimentos españoles. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones, Madrid.
- **Muñoz M. Aranceta J. García-Jalon I.** (2004) Nutrición y Dietoterapia. Ed. EUNSA. Ediciones Universidad de Navarra.
- **Ribero M** (2003). Nuevo Manual de dietética y nutrición. Ed. V. Madrid.
- **Salas-Salvado J, Bonada A, Trallero R, Saló Me, Burgos R** (2008). Nutrición y Dietética Clínica. 2ª ed. Ed. Masson. Barcelona.
- **SENC** (2004). Guías alimentación saludable para la población española. IM &C, S.A. Madrid.
- **Vazquez C, De Cos Ai, Lopez Nomdedeu C** (2005). Alimentación y nutrición. Manual Teórico-Práctico, 2ª ed. Díaz de Santos, Madrid.

#### ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.nutricioncomunitaria.org/> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <http://www.senba.es/> (Sociedad de Nutrición Básica y adaptada)
- <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 Seguridad Alimentaria y Nutrición )
- <http://portalfarma.com> (Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)

#### METODOLOGÍA DOCENTE

- Sesiones teóricas
- Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.
- Prácticas de laboratorio
- Seminarios



ugr | Universidad  
de Granada

Página 5

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:20:40 Página: 5 / 6



c0EkoZeCdKiAaphXrM2/Pn5CKCJ3NmbA

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.

- 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.

