

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Nutrition and Health	Human Nutrition	3º	2º	6	Obligatory
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Rosa Mª García Estepa 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Campus de Cartuja Correo electrónico: rgestepa@ugr.es Teléfono: 958 240750		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾		
			http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1819.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Science and Food Technology			Human Nutrition and Dietetics		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
<ul style="list-style-type: none"> Themselves access to the Degree in Science and Food Technology. In particular this subject required have previously taken the basic training module and subjects Food Science, Food Science Extension and Nutrition 					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
Diets at different stages of life: pregnancy, breast-feeding, young children, school, adolescence,					

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/!](http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ngc7121/))



adult and elderly

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

General Competences

- CG.01 - Ability to express oneself correctly in the Spanish language in its disciplinary field
- CG.02 - Problem resolution
- CG.03 - Team work
- CG.04 - Ability to apply theoretical knowledge to practice
- CG.05 - Decision making
- CG.06 - Ethical commitment capacity
- CG.07 - Analysis and synthesis capacity
- CG.08 - Critical thinking
- CG.09 - Motivation for quality
- CG.10 - Organization and planning capacity
- CG.11 - Ability to manage information
- CG.12 - Ability to adapt to new situations
- CG.13 - Ability to raise awareness of environmental issues
- CG.14 - Design and project management

Transversal Competences

- CT.2 - Ability to use ICTs with ease

Specific Competences

- CE.2 - Know the models of food production, its composition and physical, chemical-physical and chemical properties to determine its nutritional value and functionality
- CE.12 - Know and establish nutritional guidelines and design food to promote healthy eating
- CE.13 - Understand and know how to apply actions to promote food education, health systems and food policies
- CE.15 - Inform, train and advise the public administration, the food industry and consumers, legally, scientifically and technically, to design intervention and training strategies in the field of food science and technology

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

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

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

THEORY:

- **T 1.-** Feeding during pregnancy. Formula diets. Distribution of the diet. Culinary aspects. Guidelines for the preparation of menus. Food recommended and inappropriate. Weight control.
- **T 2.-** Feeding from the mother during breast-feeding. Formula diets. Distribution of the diet. Culinary aspects. Guidelines for the preparation of menus. Food recommended and inappropriate.
- **T 3.-** Infant feeding. Breast-feeding: Advantages and disadvantages. Artificial feeding:



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 2

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 20/07/2018 12:41:01 Página: 2 / 5



I6Ah8ziswJdtpY8eE2b2435CKCJ3NmbA

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.

- Infant formula and follow-on formula.
- **T 4.-** Complementary infant feeding. Baby Food.
- **T 5.-** Feeding of toddlers. Formula diets. Distribution of the diet. Eating habits. Importance of breakfast.
- **T 6.-** The school feeding. Formula diets. Distribution of the diet. Dietary habits and recommendations. School canteen. Importance of breakfast. Fast food. Snacks. Attitude to food.
- **T 7.-** Feeding teenagers. Distribution of the diet. Dietary habits and recommendations. Importance of breakfast. Fast food. Snacks. Attitude to food.
- **T 8.-** Feeding the elderly. Formula diets. Distribution of the diet. Culinary aspects. Foods recommended by nutritional interest. Modified and adapted feed. Feeding institutionalized elderly.
- **T 9.-** Food Allergies. Concept of food allergy. Allergy to foods of animal, vegetable and additives. Dietary treatment of allergies.
- **T 10.-** Mediterranean diet
- **T 11.-** Vegetarian diets
- **T 12.-** Low calorie and high-calorie diets.
- **T 13.-** Developed diets for weight loss: low calorie unbalanced, dissociated and excluding

WORKSHOP

- Study of the "Magical Diets"
- Design and evaluation of diets based on the "Mediterranean diet"
- Design and evaluation of diets for weight loss

PRACTICES

- Design and evaluation of diets at different stages of life: pregnancy, breastfeeding, toddlers, school, adolescence, and elderly
- Food labeling

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 Alejandro, 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,



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 3

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 20/07/2018 12:41:01 Página: 3 / 5



I6Ah8ziswJdtpY8eE2b2435CKCJ3NmbA

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>México</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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-Vicente, Madrid. • Salas-Salvadó, J., Bonada, A., Tralleró, R., Saló, M.E., Burgos, R. (2008). Nutrición y dietética clínica. 2ª ed. Ed. Masson, Barcelona. • SENC (2001). Guías alimentarias para la población española. IM & C, S.A. Madrid. • Vázquez, C., De Cós, A.I., López Nomdedeu, C. (2005). Alimentación y nutrición. Manual teórico-práctico, 2ª ed. Ed. Díaz de Santos, Madrid. • 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.
ENLACES RECOMENDADOS
<p>Organismos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición - AESAN - Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética - FESNAD - Fundación Española de la Nutrición - FEN - Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente - Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación - SEDCA - Sociedad Española de Nutrición - SEN - Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada - SENBA - Sociedad Española de Nutrición Comunitaria - SENC - Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad - SEEDO <p>Legislación Alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Boletín Oficial de la Junta de Andalucía - Boletín Oficial del Estado - Diario Oficial de la Unión Europea
METODOLOGÍA DOCENTE
<ul style="list-style-type: none"> • Participatory Lecture • Workshops • Learning based on problem solving and case studies
EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)
<ul style="list-style-type: none"> • ASSESSMENT OF THE THEORY <ul style="list-style-type: none"> • The evaluation of the theoretical part of the course will be done through written tests on the content of theoretical and workshops. • There will be a midterm eliminatory exam (from 7.0) and a final exam as established in the oficial calendar of the degree examinations. • The scores of these tests will account for 70% of the final grade for the course. • The approved control (from 7.0) will not be saved for the next call • Overcoming any of the tests will not be achieved without an even and balanced understanding of all the material evaluated in this test.

- **ASSESSMENT PRACTICES**
 - The completion of practices is mandatory, being essential to attend all sessions of the same and their improvement through a written test.
 - Students who do not pass the test of practice, may recover a special examination upon completion of the course practices.
 - The rating of practices account for a 20% of the final grade for the course.
- **ASSESSMENT OF WORKSHOPS**
 - Performing workshops by students is mandatory.
 - The rating will be a 10% of the final grade.
- **Overcoming the course will mean having approved each of the parts and carried out the workshops.**

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"

ONE FINAL EVALUATION

- Students who, for justified reasons, not been placed under continuous evaluation method take a final exam that will consist of a theoretical part and a practical part. The theoretical part will represent 75% practice and 25% of the final grade.
- Overcoming the course will be approved each of the parties.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Regulations of assessment and grading of students at the University of Granada



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 5

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 20/07/2018 12:41:01 Página: 5 / 5



I6Ah8ziswJdtpY8eE2b2435CKCJ3NmbA

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.