

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición y la Salud	Alimentación y envejecimiento	4º	1º	6	Optativa-semipresencial
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ María Dolores Ruiz López ▪ Reyes Artacho Martín-Lagos 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Despacho nº 313. Facultad de Farmacia. 18071 Correo electrónico: mdruiz@ugr.es y rartacho@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾		
			Lunes y viernes de 9,30 a 12,30 horas (María Dolores Ruiz) y Martes y Jueves de 9,30 a 12,30 horas (Reyes Artacho Martín-Lagos)		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética			Ciencia y Tecnología de los alimentos, Farmacia		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Fisiología Celular y Humana, Fisiología Humana, Bioquímica Estructural, Bioquímica Metabólica, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatologías, Nutrición I, Nutrición II, Principios de Dietética y Dietética.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> • Envejecimiento: concepto, definición y denominación. 					

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/))



- Aspectos fisiológicos psicológicos y socioeconómicos del envejecimiento que afectan a la alimentación.
- Requerimientos nutricionales: macro y micronutrientes.
- Evaluación nutricional en mayores. Objetivos y limitaciones.
- La alimentación del mayor sano.
- La alimentación en situaciones de riesgo nutricional y desnutrición.
- Planificación de dietas en instituciones

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

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 cultura.

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.

CG7 -Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Conocer la influencia de la alimentación en el envejecimiento activo.
- Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.
- Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional en población mayor, tanto sana como enferma.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

Programa Teórico: 37 h

Modulo I: Proceso de envejecimiento

1. Envejecimiento: concepto, definición y denominación 2 h
2. Aspectos demográficos de la población mayor 2 h
3. Teorías sobre el envejecimiento 3 h
4. Aspectos fisiológicos del envejecimiento que afectan a la alimentación 3h
5. Aspectos psicológicos y socioeconómicos del envejecimiento que afectan a la alimentación 2 h

Modulo II: Envejecimiento y nutrición

6. La nutrición en el mayor: Requerimientos nutricionales: macronutrientes 2 h
7. La nutrición en el mayor: Requerimientos nutricionales: micronutrientes 2 h
8. Influencia de la dieta en el proceso del envejecimiento 2 h
9. La alimentación del mayor sano: Guías alimentarias 3 h
10. Evaluación nutricional en mayores. Objetivos y limitaciones. 2 h



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: 23/07/2018 11:02:44 Página: 2 / 4



3jOX8JrMaarjUtA3pYR135CKCJ3NmbA

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.

11. Valoración de la composición corporal 2 h
12. Valoración de la capacidad funcional 2 h
13. Valoración del riesgo nutricional 2 h
14. La dieta en situaciones de riesgo nutricional/desnutrición. Alimentación básica adaptada 2 h
15. Planificación de dietas en instituciones geriátricas 3 h
16. Estudios epidemiológicos 3 h

Programa práctico: 15 h

- Valoración del estado nutricional de un adulto mayor mediante:
 - o parámetros antropométricos
 - o parámetros bioquímicos
 - o estudio de la dieta: entrevista dietética y encuestas alimentarias
 - o test de capacidad funcional
 - o Planificación de una dieta basal para una persona mayor

BIBLIOGRAFÍA

General

- **Gil A.** Tratado de Nutrición (5 tomos). Ed. Panamericana. 2017, Madrid.
- **Mahan LK, Raymond JL.** Krause. Dietoterapia, 14ª Ed. Elsevier España. SLU. 2017, Barcelona.
- **Mataix J.** Nutrición y Alimentación Humana (2 tomos). Ed. Ergon, 2009, Madrid.
- **Olveira Fuster, G.** Manual de Nutrición Clínica y Dietética. Ed Días de Santos. 2016. Madrid
- **Salas-Salvado, J.** Nutrición y Dietética Clínica. Ed. Elsevier Masson. 2014, Barcelona.

Específica

- **Anchón y Tuñón M, Montero Bravo AN. Úbeda Martín N, Varela Moreiras G.** Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: entorno geriátrico. Instituto Tomás Pascual. 2013, Madrid.
- **Caballero García JC, Benítez Rivero J.** Manual de atención al anciano desnutrido en el nivel primario de salud. Grupo de Trabajo de Atención Primaria, perteneciente a la Sociedad Española de Geriatria y Gerontología (SEGG). 2011, Madrid.
- **Gil Gregorio P, Ramos Cordero P, Cuesta Triana F, Mañas Martínez MC, Cuenllas Díaz A. Carmona Álvarez I.** Nutrición en el anciano. Guía de buena práctica clínica en geriatría. Sociedad Española de Geriatria y Gerontología (SEGG). 2013, Madrid.
- **Gómez Candela C, Reus Fernández JM.** Manual de recomendaciones nutricionales en pacientes geriátricos. Editores Médicos S.A. 2004, Madrid.
- **Junta de Andalucía.** Libro Blanco del envejecimiento activo., Consejería para la Igualdad y Bienestar Social. 2010, Sevilla.
- **Millan Calenti J.C.** Gerontología y Geriatria. Valoración e intervención. Ed. Panamericana. 2010, Madrid.
- **Muñoz M, Aranceta J, Guijarro JL.** Libro blanco de la alimentación de los mayores. Ed. Panamericana. 2004, Madrid
- **Planas M (coordinación).** Documentos de consenso valoración nutricional en el anciano. Recomendaciones prácticas de los expertos en geriatría y nutrición SENPE y SEGG- Ed. Galénitas-Nigra Trea, 2007, Barcelona.



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: 23/07/2018 11:02:44 Página: 3 / 4



3jOX8JrMaarijUtA3pYR135CKCJ3NmbA

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.

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.aecosan.es> (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)
- <http://www.efad.org/everyone> (European Federation of the Associations of Dietitians)

METODOLOGÍA DOCENTE

primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales					Actividades no presenciales		
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)
Total horas	16	21	9	4		2	2	88	24

- Lección magistral
- Seminarios, previa información al alumno del material a utilizar
- Tutorías a través de los foros de la plataforma Moodle,
- Clases prácticas

EVALUACIÓN

Evaluación Continua

Evaluación de los conocimientos teóricos. Se realizará un control no eliminatorio y un examen final que computará el 40% de la calificación final. El examen teórico constará de preguntas corta y/o preguntas tipo test de desarrollo sobre el contenido del temario teórico y lo tratado en seminarios.

Evaluación de seminarios y trabajos autónomos. Son obligatorios y supone un 35% 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 sesiones presenciales y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Las prácticas suponen un 15% de la calificación final obtenida.

Uso de la plataforma y participación en los foros: 10%

Evaluación Única Final

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.

El periodo de solicitud de la evaluación única al Director del Departamento será de dos semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante.

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



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 4

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 23/07/2018 11:02:44 Página: 4 / 4



3jOX8JrMaarijUtA3pYR135CKCJ3NmbA

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.