

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	NUTRICIÓN	2º	2º	6	Obligatoria
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> • Reyes Artacho Martín-Lagos • Marina Villalón Mir 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Facultad de Farmacia. Reyes Artacho Martín-Lagos: 958243865 rantacho@ugr.es Marina Villalón Mir: 958240774 marinavi@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Reyes Artacho: Martes y Jueves: 9,30 a 12,30h Marina Villalón: Martes y Jueves:9,30 a 12,30h		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					

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/))



Tener cursadas las asignaturas: Bioquímica estructural, Bioquímica metabólica, Fisiología celular y humana, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología, Nutrición I

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)

- Valoración del estado nutricional.
- Consideraciones nutricionales en distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, niñez, adolescencia y senescencia.
- Seguimiento de hábitos nutricionales sanos.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

- CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo Nutricional.
- CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE28- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE34 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la 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)

Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:

- Conocer las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida.
- Saber llevar a cabo una valoración nutricional.
- Saber evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.
- Saber detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas del balance energético y nutricional.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA



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 11:13:27 Página: 2 / 5



de61GOREXNWy6JJWqOzLen5CKCJ3NmbA

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.

TEMARIO TEÓRICO:

- Tema 1. Introducción. Conceptos básicos. Relación dieta y salud (2h).
- Tema 2. Valoración del estado nutricional. Composición corporal (2h).
- Tema 3. Medidas antropométricas. Otros métodos de valoración de la composición corporal (2h).
- Tema 4. Estudio de consumo de alimentos. Encuestas alimentarias nacionales y familiares (2h).
- Tema 5. Encuestas alimentarias individuales. Métodos retrospectivos (2h).
- Tema 6. Encuestas alimentarias individuales. Métodos prospectivos (1h).
- Tema 7. Reproducibilidad y validez de las encuestas alimentarias (1h).
- Tema 8. Indicadores analíticos del estado nutricional. Riesgo nutricional (2h).
- Tema 9. Nutrición en el adulto. Una referencia para el estudio de las distintas etapas de la vida (3h).
- Tema 10. Nutrición durante el embarazo y la lactancia (3h).
- Tema 11. Nutrición en el lactante (2h).
- Tema 12. Nutrición en preescolares y escolares (2h).
- Tema 13. Nutrición en la adolescencia (2h).
- Tema 14. Nutrición en la edad avanzada (2h).
- Tema 15. Nutrición y actividad física (2h).
- Tema 16. Malnutrición: definición y tipos. Déficit o sobrecarga de nutrientes (2h).
- Tema 17. Balance energético y control de peso (2h).
- Tema 18. Situación actual de la nutrición (2h).

TEMARIO PRÁCTICO:

Seminarios/Talleres

- Estudio de un artículo científico
- Informes nutricionales de organismos internacionales.

Prácticas de Laboratorio

Práctica 1. Valoración del estado nutricional: Parámetros antropométricos

Práctica 2. Valoración de la composición corporal

Práctica 3. Aspectos prácticos de las encuestas dietéticas: Métodos retrospectivos

Práctica 4. Aspectos prácticos de las encuestas dietéticas. Métodos prospectivos

Practica 5. Elaboración de un informe de valoración nutricional

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Gibney MJ, Kok Frans J, Voster Hester H (2005). Introducción a la nutrición humana. Ed. Acribia, Madrid.
- Gil A. (2017). Tratado de Nutrición (5 tomos). Ed. Panamericana, Madrid.
- Mahan LK, Raymond JL. Krause. Dietoterapia, 14ª Ed. Elsevier España. SLU. 2017, Barcelona.
- Mataix J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergon, Madrid.
- Thompson JL, Manore MM, Vaughan LA (2008). Nutrición. Ed. Pearson Educación. Madrid
- Martínez JA (2004). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Interamericana McGraw-Hill, Madrid.
- Salas-Salvado, J. Nutrición y Dietética Clínica. Ed. Elsevier Masson. 2014, 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 11:13:27 Página: 3 / 5



de61GOREXNWy6JJWqOzLen5CKCJ3NmbA

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.

- Wardlaw GM. (2008). Perspectivas sobre nutrición. Ed Paidotribo, Badalona

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Libro blanco de la nutrición en España (2013). Fundación Española de Nutrición
- Libro blanco de la nutrición infantil (2015). Asociación Española de Pediatría. Fundación Española de Nutrición
- Monografías FAO/OMS, EFSA

ENLACES RECOMENDADOS

- www.efsa.europa.eu/
- www.aecosan.mssi.gob.es/
- www.fao.org/
- www.nlm.nih.gov/

METODOLOGÍA DOCENTE

Segundo cuatrimestre	Actividades presenciales					Actividades no presenciales		
	Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposición seminarios (horas)	Tutorías Colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Estudio y trabajo individual (horas)	Trabajo En grupo (horas)	
Total horas	36	15	5		4	66	24	

- Lección Magistral
- Seminarios, previa información al alumno del material a utilizar
- Tutorías, a través de las cuales se orientará al alumno sobre el trabajo autónomo a desarrollar en la asignatura, así como sobre su formación académica integral.
- Clases prácticas.

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Evaluación Continua:

Evaluación de los conocimientos teóricos:

Se realizará un examen parcial y un final que computarán con un 70% en la calificación final, y que incluirán una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura. El examen parcial se eliminará con un 7, y para poder realizarlo es necesario una asistencia del 70%.

Evaluación de los conocimientos prácticos:

Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Asimismo, es obligatorio la elaboración y entrega del guion de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. Las prácticas suponen un 20% de la calificación final obtenida.

Trabajo de revisión bibliográfica: Versará sobre temas incluidos en el programa desarrollados como seminarios. La evaluación de dicho trabajo supone un 10% de la calificación final y contempla su preparación individual y/o en grupos, su presentación y su exposición y defensa en clase.



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 11:13:27 Página: 4 / 5



de61G0ReXNWy6JJWqOzLen5CKCJ3NmbA

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.

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota del examen teórico sea como mínimo 4,5 sobre 10.

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"

Evaluación única final:

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. La parte teórica representará el 70% de la nota final y la parte práctica el 30%.

Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso



**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: 23/07/2018 11:13:27 Página: 5 / 5



de61GOREXNWy6JJWqOzLen5CKCJ3NmbA

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.