

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Farmacia	Dietética y Dietoterapia	5º	1º	6	Optativa
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Manuel Olalla Herrera: Parte I “DIETÉTICA” Rafael Giménez Martínez: Parte II “DIETOTERAPIA” 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Despachos nº310 y olalla@ugr.es . 958-240755 rafaelg@ugr.es . 958-240669		
			HORARIO DE TUTORÍAS http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias_19_20.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en FARMACIA					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
– Conocimientos en Bioquímica, Fisiología, Fisiopatología, Nutrición y Bromatología					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
– Estudio de ingredientes, productos alimenticios y dietas en la prevención y tratamiento de las enfermedades. – Consejo y asesoramiento dietético para la prevención y tratamiento de enfermedades					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
Competencias Básicas y Generales Las Competencias Básicas, Transversales y Generales recogidas en la memoria de verificación del Grado en					

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/>)



Farmacia

- CG5: Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.
- CG9: Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.
- CG12: Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.
- CG13: Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto orales como escritas, para tratar con pacientes y usuarios del centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración en equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.
- CG15: Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.
- 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 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

- CT2: Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs
- CE42: Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.
- CE43: Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.
- CE47: Conocer y comprender la estructura y función del cuerpo humano, así como los mecanismos generales de la enfermedad, alteraciones moleculares, estructurales y funcionales, expresión sindrómica y herramientas terapéuticas para restaurar la salud.
- CE51: Conocer los fundamentos de la salud pública e intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad en los ámbitos individual y colectivo y contribuir a la educación sanitaria, reconociendo los determinantes de salud en la población, tanto los genéticos como los dependientes del sexo y estilo de vida, demográficos, ambientales, sociales, económicos, psicológicos y culturales.
- CE56: Conocer los principios y la metodología científica aplicada a las ciencias farmacéuticas, incluyendo la historia y función social de la Farmacia.
- CE58: Conocer las técnicas de comunicación oral y escrita adquiriendo habilidades que permitan informar a los usuarios de los establecimientos farmacéuticos en términos inteligibles y adecuados a los diversos niveles culturales y entornos sociales.



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: 07/06/2019 12:31:02 Página: 2 / 6



U73fsyWcl4/Ye/YO+KL18n5CKCJ3NmbA

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.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Al final de la asignatura, se espera que el estudiantado sea capaz de:

- Saber cuál es el papel de la alimentación en la prevención, desarrollo y tratamiento de las enfermedades.
- Diferenciar perfectamente los ingredientes y productos alimenticios con función relevante en la reducción del riesgo de enfermedad.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

I. DIETÉTICA

Tema 1.- Introducción: Conceptos básicos. Relación dieta-salud. Estrategias nutricionales. Educación nutricional.

Tema 2.- Valoración del estado nutricional: Objetivos y aplicaciones. Parámetros antropométricos y composición corporal. Valoración dietética: Estimación del consumo de alimentos. Encuestas alimentarias. Tablas y bases de datos de alimentos. Indicadores bioquímicos del estado nutricional.

Tema 3.- Objetivos nutricionales. Guías dietéticas. Recomendaciones nutricionales.

Tema 4.- Información alimentaria: Etiquetado. Alimentos Funcionales. Productos dietéticos. Declaraciones nutricionales y funcionales de los alimentos. Alergias e intolerancias alimentarias.

Tema 5. Dietética: diseño y planificación de dietas.

Tema 6.- Alimentación del lactante. Lactancia materna y artificial.

Tema 7.- Alimentación en los niños de corta edad, escolares y adolescentes.

Tema 8.- Embarazo, lactancia y menopausia.

Tema 9.- Dieta saludable en el adulto mayor.

II. DIETOTERAPIA

Tema 10 - Dietética en la sintomatología intestinal.

Tema 11.- Recomendaciones dietéticas en enfermedades cardiovasculares.

Tema 12.- Dietas para el control de peso.

Tema 13.- Dietética en la patología renal.

Tema 14.- Tratamiento dietético en gota e hiperuricemia.

Tema 15.- Pautas dietéticas en la diabetes.

Tema 16.- Alimentación y cáncer.

TEMARIO PRÁCTICO:

1.- Evaluación del estado nutricional: Antropometría. Interpretación de resultados.

2.- Manejo de programa informático para elaboración de dietas y gestión de pacientes

3.- Elaboración de dietas para individuos en función de sus necesidades y situaciones fisiológicas.

4.- Elaboración de dietas en pacientes con diversas patologías.

5.- Investigación de los productos suplementos dietéticos y nutricionales más vendidos en la oficina de farmacia y llevar a cabo un análisis crítico de los beneficios y perjuicios que pueden derivarse de su consumo.

BIBLIOGRAFÍA

- 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



**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: 07/06/2019 12:31:02 Página: 3 / 6



U73fsyWcl4/Ye/YO+KL18n5CKCJ3NmbA

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.

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.
- González Gallego J, Sánchez Collado P, Mataix Verdu J. (2011). Nutrición en el deporte: ayudas ergogénicas y dopaje (2011) Díaz de Santos: Fundación Universitaria Iberoamericana.Madrid
- MAHAN L K. Y ARLIN M. (2009). Nutrición y dietética de Krauser. 12ª ed.Elsevier Masson, Barcelona.
- MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO M DEL P (2011). Fundamentos teóricoprácticos de nutrición y dietética. Ed. Panamericana. Madrid
- MELVIN H. W (2005). Nutrición para la salud, la condición física y el deporte. McGraw-Hill. México
- 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 (2001). Guías alimentarias para la población española. IM y C, S.A. Madrid.
- VAZQUEZ C, DE COS AI, LOPEZ NOMDEDEU C (2005). Alimentación y nutrición. Manual teóricopráctico, 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.msssi.gob.es/> (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://portalfarma.com> (Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clase magistral participativa
- Aprendizaje basado en la resolución de problemas y casos prácticos

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

A. Evaluación Continua:

- **Evaluación de los contenidos teóricos:** Se realizará uno o dos controles parciales eliminatorios (uno por cada parte de la asignatura) y un final. Dicha nota de los conocimientos teóricos, computarán con un **55%** en la calificación final, y que podrá incluir una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura.



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: 07/06/2019 12:31:02 Página: 4 / 6



U73fsyWcl4/Ye/YO+KL18n5CKCJ3NmbA

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.

En el caso de los exámenes escritos (parciales y finales) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4 (sobre 10), en cada una de las pruebas escritas.

- **Trabajo autónomo y asistencia.** Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programas, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual, el objetivo principal, es fomentar el trabajo en grupo, y ponerse en contacto con el profesor que resolverá de forma concreta los problemas que le planteen los alumnos. La exposición de estos trabajos, será obligatoria y se hará de forma resumida en las clases presenciales, con el objeto de iniciar al alumno en las tareas docentes.

La calificación del trabajo autónomo contribuirá con un **20 %** y la asistencia, con un máximo del **5%** a la nota final.

- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura**

La calificación de las prácticas contribuirá con un **20 %** Para la evaluación de las prácticas se tendrá en cuenta:

- El desarrollo e interés mostrado durante la ejecución de las prácticas.
- La elaboración diaria de los informes correspondientes a cada práctica.
- Un supuesto práctico relativo a un alimento y un ejercicio teórico sobre los fundamentos de las prácticas realizadas y cálculos correspondientes.

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar las tres partes de la misma que son evaluadas (examen teórico, examen práctico y trabajo)

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota de los conocimientos teóricos y prácticos sea como mínimo 4.0 sobre 10.0 en ambos casos. Además, el trabajo autónomo será obligatorio.

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"

B. EVALUACIÓN ÚNICA

Los alumnos, que no puedan realizar (por causas justificadas) la evaluación continua, se someterán a una sola evaluación al Final de Curso consistente:

1. Examen teórico. Será el mismo que el examen teórico final correspondiente a la totalidad del temario de la asignatura y será el mismo al que se sometan los alumnos de evaluación continua que no hayan **aprobado** ningún control.
2. Examen práctico incluyendo aspectos prácticos y teóricos: destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas. Para ello deberán superar dos pruebas:
 2. A. La realización práctica en el Laboratorio de una práctica elegida por el profesor al azar de las existentes en el cuaderno de prácticas de la asignatura. Opcionalmente, el profesor podrá someter al alumno a cuestiones prácticas consistentes en la habilidad para operaciones del laboratorio: valorar, pipetear, pesar, etc.
 2. B. Un examen teórico correspondiente a un caso práctico de alguna practica del cuaderno (resolución de problemas) y 2-3 preguntas teóricas sobre el fundamento de dichas prácticas.

C. EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

En la evaluación extraordinaria, se guardarán las notas de asistencia, trabajo autónomo y prácticas, de forma que la suma de todos los apartados sea 10.0.



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: 07/06/2019 12:31:02 Página: 5 / 6



U73fsyWcl4/Ye/YO+KL18n5CKCJ3NmbA

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.

Evaluación única final

INFORMACIÓN ADICIONAL

Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 6

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 12:31:02 Página: 6 / 6



U73fsyWcl4/Ye/YO+KL18n5CKCJ3NmbA

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.