

(∞)

(Fecha última actualización: 15/05/2019)
 (Fecha de aprobación en Consejo de Departamento: 05/06/2019)

MODULE	CONTENT	YEAR	TERM	CREDITS	TYPE
Nutrition and Health Sciences	Principles of Dietetics	3º	1º	6	Core subject
LECTURER(S)			Postal address, e-mail address		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ María Dolores Ruiz López ▪ Belén García-Villanova Ruiz 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Despacho nº 313. Facultad de Farmacia. 18071 e-mail: mdruiz@ugr.es and belenv@ugr.es		
PREREQUISITES and/or RECOMMENDATIONS (if necessary)					
Having studied the subjects: General Chemistry I; Chemistry General II; Biochemistry I; Biochemistry II; Cell and human physiology I; Cell and human physiology II; Food science fundamental; Expansion of food science; Nutrition I and II.					
BRIEF ACCOUNT OF THE SUBJECT PROGRAMME (ACCORDING TO THE DEGREE)					
Concept of diet. Food Composition Tables, Nutrition Database and Food labeling. Nutritional Objects. Food Guide and planning healthy diet. Computerized Dietary Assessment. Assessment of the nutritional value of foods and menus. Functional ingredients and foods. Diet and prevention of chronic diseases					
GENERAL AND PARTICULAR ABILITIES					
<ul style="list-style-type: none"> • CG1 - Recognize the essential elements dietitian profession, including ethical, legal responsibilities and the exercise of the profession, applying the principle of social justice to professional practice and develop it with respect for people, their habits, beliefs and culture. • CG2 - Develop the profession with respect to other health professional, and acquire good team-working skills CG3 Recognize the essential elements Dietitian profession, including ethical and legal responsibilities in the exercise of profession applying the principle of social justice to professional practice and develop it with respect for people, their habits, beliefs and culture • CG4 - Know the limits of the profession and skills, identifying when necessary interdisciplinary treatment or referral to another professional 					



**UNIVERSIDAD
 DE GRANADA**

Página 1

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR Secretario/a de Departamento

Sello de tiempo: 07/06/2019 11:56:14 Página: 1 / 3



sEmJCc2qI2Kf0jQiQOw7dX5CKCJ3NmbA

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.

OBJECTIVES (EXPRESSED IN TERMS OF EXPECTED RESULTS OF THE TEACHING PROGRAMME)

Knowledge of required criteria for healthy diet planning. Recommended intakes and dietary guidelines. Usefulness and application of dietary tools. Valuation criteria of nutritional value of food, menus and diets.

DETAILED SUBJECT SYLLABUS

Theoretical subject:

- Lesson 1. Introduction. Concept of dietary. Objects. Dietary profile.
- Lesson 2. Food composition tables. Usefulness and application.
- Lesson 3. Nutritional Database. Analysis, uses and limitations. Instructions for use. Applications.
- Lesson 4. Food labelling. Food information to consumers
- Lesson 5. Nutrition and Health claims
- Lesson 6. Healthy Food Guides.
- Lesson 7. Assessment of the nutritional value of foods and menus
- Lesson 8. Balanced diet and healthy
- Lesson 9. Food guide and planning healthy diet
- Lesson 10. Functional ingredients and food
- Lesson 11. Ingredients, foods or nutrients with health claims
- Lesson 12. Improvement of the composition of foods and beverages, relative to energy, added sugars, salt, saturated fatty acids trans fatty acids.

Practical subject:

- 1. Dietetics lab
- 2. Management of food composition tables and Computer software to valuation of diets
- 3. Planning of diets
- 4. Assessment of diets

READING

- **CESNID** (2008). Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Ed McGraw-Hill, Madrid.
- **GIL A.** (2017). Tratado de Nutrición (Tomos III y IV). Ed. Panamericana. Madrid.
- **Gil A. MARTÍNEZ DE VICTORIA MUÑOZ E, Ruiz-López MD. (2019).** Nutrición y Salud. Conceptos esenciales. Ed Panamericana.
- **MAHAN L K. Y ARLIN M.** (2017) Krauser. Dietoterapia 14ª ed. Elsevier Masson. Barcelona.
- **MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO MP.** (2011). Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Ed. Panamericana. Madrid.
- **MOREIRAS O, CARVAJAL A, CABRERA L, CUADRADO C.** (2018) Tablas de composición de alimentos: Guía de prácticas. Ed. Piramides. Madrid



**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 11:56:14 Página: 2 / 3



sEmJCC2qi2Kf0jQiQOw7dX5CKCJ3NmbA

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.

- **OLVEIRA FUSTER, G.** (2016). Manual de Nutrición Clínica y Dietética. Ed Días de Santos. Madrid.
- **SALAS-SALVADO J, BONADA A, TRALLERO R, SALÓ ME, BURGOS R.** (2019). Nutrición y Dietética Clínica. 4ª Ed. Elsevier Masson, Madrid.

RECOMMENDED INTERNET LINKS

- <http://www.nutricioncomunitaria.org> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <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 Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://codinan.org> (Colegio profesional de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)
- <http://finut.org> (Fundación Iberoamericana de Nutrición)



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 11:56:14 Página: 3 / 3



sEmJCc2qi2Kf0jQiQOw7dX5CKCJ3NmbA

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.