

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición y la Salud	Alimentación y envejecimiento	4º	1	6	Optativa-semipresencial
<b>PROFESORIES</b>			<b>DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS</b> (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
María Dolores Ruiz López Reyes Artacho Martín-Lagos			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Despacho nº 313. Facultad de Farmacia. 18071		
			<b>HORARIO DE TUTORÍAS</b> Dra. Ruiz López 9,30 - 12,30 martes y jueves  Dra. Artacho Martín Lagos 9,30 - 12,30 Lunes y miércoles  <a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1617.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1617.pdf</a>		
<b>GRADO EN EL QUE SE IMPARTE</b>			<b>OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR</b>		
Grado en Nutrición Humana y Dietética			Ciencia y Tecnología de los alimentos, Grado de Farmacia		
<b>PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede):</b>					
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.					
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Envejecimiento: concepto, definición y denominación.</li> <li>• Aspectos fisiológicos psicológicos y socioeconómicos del envejecimiento que afectan a la alimentación.</li> <li>• Requerimientos nutricionales: macro y micronutrientes.</li> <li>• Evaluación nutricional en mayores. Objetivos y limitaciones.</li> <li>• La alimentación del mayor sano.</li> <li>• La alimentación en situaciones de riesgo nutricional y desnutrición.</li> </ul>					



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:21:25 Página: 1 / 6



BcLpRSEkBncGQQDDRsJp35CKCJ3NmbA

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.



• Planificación de dietas en instituciones
<b>COMPETENCIAS</b>

 **ugr** | Universidad de Granada

Página 2

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y
Sello de tiempo: 27/07/2016 02:21:25    Página: 2 / 6
 BcLpRSEkBncGQQDDRsjp35CKCJ3NmbA
La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <a href="https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp">https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp</a> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

#### Competencias Básicas y Generales (CG, CB):

- 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.
- 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 (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión 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 Transversales (CT)

- CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

#### Competencias Específicas (CE)

- 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)



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:21:25 Página: 3 / 6



BcLpRSEkBncGQQDDRsjpg35CKCJ3NmbA

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.

- 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
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 mayor mediante
  - parámetros antropométricos
  - parámetros bioquímicos
  - estudio de la dieta: entrevista dietética y encuestas alimentarias
  - test de capacidad funcional
- Planificación de una dieta basal para una residencia de mayores

#### BIBLIOGRAFÍA

- **Anchón y Tuñón M, Montero Bravo AN, Úbeda Martín N, Varela Moreiras G. (2013) Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: entorno geriátrico.** Instituto Tomás Pascual. Madrid.
- **Caballero García JC, Benítez Rivero J. (2011) 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). Madrid.
- **Gil A (2010).** Nutrición Humana en el estado de salud. Tomo III. 2ª Edición. Ed.



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:21:25 Página: 4 / 6



BcLpRSEkBncGQQDDRsJp35CKCJ3NmbA

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>Panamericana. Madrid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gómez Candela C, Reus Fernández JM. (2004). Manual de recomendaciones nutricionales en pacientes geriátricos.</b> Novartis Consumer Health S.A. Madrid</li> <li>• <b>Junta de Andalucía. (2010) Libro Blanco del envejecimiento activo.,</b> Consejería para la Igualdad y Bienestar Social. 2010, Sevilla.</li> <li>• <b>Mahan LK, Escott-Stump S (2009).</b> Nutrición y Dietoterapia, de Krause, 12 Ed. Elsevier. Barcelona.</li> <li>• <b>Mataix J (2009).</b> Nutrición y Alimentación Humana (2 tomos).Ed. Ergon, Madrid.</li> <li>• <b>Millan Calenti J.C. (2010).</b> Gerontología y Geriatria. Valoración e intervención. Ed. Panamericana. Madrid.</li> <li>• <b>Muñoz M, Aranceta J y Guijarro JL (2005).</b> Libro blanco de la alimentación de los mayores. d. Panamericana. Madrid.</li> <li>• <b>Planas M (coordinación) (2007).</b> Documentos de consenso valoración nutricional en el anciano. Recomendaciones prácticas de los expertos en geriatría y nutrición SENPE y SEGG- Edición: Galénitas-Nigra Trea.</li> <li>• <b>Rubio Herrera MA (2002).</b> Manual de alimentación y nutrición en el anciano. Ed Masson. Barcelona.</li> <li>• <b>Salvador-Carulla L, Cano Sánchez A, Cabo Soler J (2004).</b> Longevidad. Tratado integral sobre salud en la segunda mitad de la vida. Ed. Panamericana.</li> <li>• <b>Schlenker E (1994).</b> Nutrición en el envejecimiento. De. Mosby/Doyma.</li> <li>• <b>Serrano Ríos M. (2010). Guía de alimentación para personas mayores.</b> Ed ERGON. Madrid</li> <li>• <b>Shils ME, Olson JA, Shike M. (2002).</b> Moderna nutrición en salud y enfermedad. Vol. 1 y 2. Ed. McGraw-Hill.</li> <li>• <b>Timiras P (1997).</b> Bases fisiológicas del envejecimiento y geriatría. Ed Masson. Barcelona.</li> </ul>
<p><b>ENLACES RECOMENDADOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.nutricioncomunitaria.org/">http://www.nutricioncomunitaria.org/</a> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)</li> <li>• <a href="http://www.sennutricion.org/">http://www.sennutricion.org/</a> ( Sociedad Española de Nutrición )</li> <li>• <a href="http://www.aecosan.msssi.gob.es/">http://www.aecosan.msssi.gob.es/</a> (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición</li> <li>• <a href="http://fen.org.es">http://fen.org.es</a> (Fundación Española de Nutrición)</li> <li>• <a href="https://www.segg.es/">https://www.segg.es/</a> (Sociedad Española de Geriatria y Gerontología)</li> </ul>
<p><b>EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)</b></p>
<p><b>METODOLOGÍA DOCENTE</b></p>

 <p><b>ugr</b>   Universidad de Granada</p>	<p>Página 5</p> <p><b>INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR</b> <a href="http://grados.ugr.es">http://grados.ugr.es</a></p>
--	--

<p>Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y</p> <p>Sello de tiempo: 27/07/2016 02:21:25    Página: 5 / 6</p>
 <p>BcLpRSEkBncGQQDDRsjpg35CKCJ3NmbA</p>
<p>La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <a href="https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp">https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp</a> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.</p>

primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)					Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)			
		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)	Etc.
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 (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)**

##### **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 cortas 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**

##### **Evaluación Única Final**

Atendiendo a la normativa de "**Evaluación y calificación de los estudiantes**" de la Universidad de Granada se realizará también una **evaluación única final** cuya solicitud se dirigirá al Director del departamento en las 2 semanas posteriores a partir de la fecha de la matriculación del alumno en la asignatura alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

Constará de una parte teórica (75% de la calificación final) y una parte práctica (25% de la calificación final). Para superar la asignatura el alumno deberá haber aprobado ambas partes.

El examen teórico incluirá preguntas de desarrollo y/o cortas del temario recogido en la guía docente de la asignatura.

El examen práctico constará de una parte práctica de resolución de cuestiones o problemas y aspectos teóricos relacionados con las prácticas.

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



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:21:25 Página: 6 / 6



BcLpRSEkBncGQQDDRsjp35CKCJ3NmbA

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.