

ALIMENTACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición y la Salud	Alimentación y envejecimiento	4º	1	6	Optativa-semipresencial
PROFESORES			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (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		
			HORARIO DE TUTORÍAS http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1718.pdf		
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, Grado de 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.• 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					



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)



ugr | Universidad
de Granada

Página 2

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:08:19 Página: 2 / 5



c0EkoZeCdKjvcbBEmYQvsX5CKCJ3NmbA

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.



Panamericana. Madrid.

- **Gómez Candela C, Reus Fernández JM.** (2004). **Manual de recomendaciones nutricionales en pacientes geriátricos.** Novartis Consumer Health S.A. Madrid
- **Junta de Andalucía.** (2010) **Libro Blanco del envejecimiento activo.**, Consejería para la Igualdad y Bienestar Social. 2010, Sevilla.
- **Mahan LK, Escott-Stump S (2009).** Nutrición y Dietoterapia, de Krause, 12 Ed. Elsevier. Barcelona.
- **Mataix J (2009).** Nutrición y Alimentación Humana (2 tomos).Ed. Ergon, Madrid.
- **Millan Calenti J.C. (2010).** Gerontología y Geriatria. Valoración e intervención. Ed. Panamericana. Madrid.
- **Muñoz M, Aranceta J y Guijarro JL (2005).** Libro blanco de la alimentación de los mayores. d. Panamericana. Madrid.
- **Planas M (coordinación) (2007).** Documentos de consenso valoración nutricional en el anciano. Recomendaciones prácticas de los expertos en geriatría y nutrición SENPE y SEGG- Edición: Galénitas-Nigra Trea.
- **Rubio Herrera MA (2002).** Manual de alimentación y nutrición en el anciano. Ed Masson. Barcelona.
- **Salvador-Carulla L, Cano Sánchez A, Cabo Soler J (2004).** Longevidad. Tratado integral sobre salud en la segunda mitad de la vida. Ed. Panamericana.
- **Schlenker E (1994).** Nutrición en el envejecimiento. De. Mosby/Doyma.
- **Serrano Ríos M.** (2010). **Guía de alimentación para personas mayores.** Ed ERGON. Madrid
- **Shils ME, Olson JA, Shike M. (2002).** Moderna nutrición en salud y enfermedad. Vol. 1 y 2. Ed. McGraw-Hill.
- **Timiras P (1997).** Bases fisiológicas del envejecimiento y geriatría. Ed Masson. Barcelona.

ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.nutricioncomunitaria.org/> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <http://www.sennutricion.org/> (Sociedad Española de Nutrición)
- <http://www.aecosan.msssi.gob.es/> (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)
- <https://www.segg.es/> (Sociedad Española de Geriatria y Gerontología)

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

METODOLOGÍA DOCENTE



ugr | Universidad
de Granada

Página 4

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:08:19 Página: 4 / 5



c0EkoZeCdKjvcbBEmYQvsX5CKCJ3NmbA

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.

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 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

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.

