

Dietética

Curso 2017-20178

| MÓDULO | MATERIA | CURSO | SEMESTRE | CRÉDITOS | TIPO |
|---|-----------|-------|---|----------|-------------|
| Ciencias de la Nutrición y la Salud | Dietética | 3º | Segundo | 6 | Obligatorio |
| PROFESORES* | | | DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.) | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Belén García-Villanova Ruiz • María Dolores Ruiz López • Reyes Artacho Martín-Lagos | | | Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Facultad de Farmacia. 18071 Correo electrónico: belenv@ugr.es , mdruiz@ugr.es , artacho@ugr.es | | |
| | | | 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 | | | Grado de Ciencia y Tecnología de los alimentos | | |
| PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede) | | | | | |
| Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Bioquímica Metabólica, Fisiología Celular y Humana, Fisiología Humana, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología Nutrición I, Nutrición II, Fisiopatología y Principios de Dietética. | | | | | |
| BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO) | | | | | |
| La alimentación en las distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, preescolar, escolar, adolescencia, adulto y mayores. Dieta Mediterránea. Dietas vegetarianas. Dietas desarrolladas para el control del peso | | | | | |
| COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS | | | | | |
| Competencias genéricas (CG): | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 culturas. | | | | | |

* Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente.



ugr | Universidad
de Granada

Página 1

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:12:24 Página: 1 / 5



c0EkoZeCdKjeX3qPjM8KJH5CKCJ3NmbA

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.

- 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
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas

Competencias básicas (CB):

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 específicas (CE):

CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)

CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE44 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica 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)

Poder diseñar y evaluar dietas y menús acordes a la situación fisiológica, a las ingestas recomendadas y guías alimentarias, utilizando los programas informáticos que existen.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

Tema 1. La alimentación en la gestación. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Guías para la confección de menús. Alimentos aconsejados y desaconsejados. Control del peso (2 horas)

Tema 2. La alimentación de la madre durante la lactancia. Fórmula dietética. Distribución de la dieta.



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 20:12:24 Página: 2 / 5



c0EkoZeCdKjeX3qPjM8KJH5CKCJ3NmbA

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.

Aspectos culinarios. Guías para la confección de menús. Alimentos aconsejados y desaconsejados (2 horas)

Tema 3. La alimentación del lactante. Lactancia materna: ventajas e inconvenientes. Alimentación artificial: Preparados para la lactancia y de continuación (2 horas)

Tema 4. La alimentación complementaria del lactante. Alimentos infantiles (2 horas)

Tema 5. La alimentación en los niños de corta edad. Formula dietética. Distribución de la dieta. Hábitos alimentarios. Importancia del desayuno (2 horas)

Tema 6. La alimentación de escolares. Formula dietética. Distribución de la dieta. Hábitos dietéticos y Recomendaciones. Comedor escolar. Importancia del desayuno. Comida rápida. Snacks. Actitud frente al alimento (7 horas).

Tema 7. La alimentación de los adolescentes. Distribución de la dieta. Hábitos dietéticos. Y Recomendaciones. Importancia del desayuno. Comida rápida. Snacks. Actitud frente al alimento (2 horas)

Tema 8. La alimentación del adulto mayor. Formula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Alimentos aconsejados por su interés nutricional. Alimentación básica adaptada. Alimentación de mayores institucionalizados (3 horas).

Tema 9: Dieta en la prevención de la enfermedad. Factores dietéticos que pueden prevenir el riesgo de las siguientes enfermedades y recomendaciones dietéticas: Aterosclerosis, Osteoporosis, Hipertensión arterial, Caries dental, Obesidad, Diabetes *mellitus* tipo 2, Cáncer (6 horas).

Tema 10. Alergias Alimentarias. Concepto de alergia alimentaria. Alergia de alimentos de origen animal, vegetal y aditivos. Tratamiento dietético de las alergias (2 horas)

Tema 11. Dieta Mediterránea (2 horas).

Tema 12. Dietas vegetarianas (2 horas).

Tema 13. Dietas hipocalóricas e hipercalóricas (2 horas).

Tema 14. Dietas desarrolladas para la pérdida de peso: Hipocalóricas desequilibradas, Dietas disociadas, Dietas excluyentes (2 horas)

SEMINARIOS/TALLERES

- Diseño y valoración de dietas en las diferentes etapas de la vida: embarazo, mujer durante la lactación, infancia, adolescencia y adulto mayor
- Diseño y valoración de dietas basadas en la "alimentación mediterránea"
- Diseño y valoración de dietas para la pérdida de peso



ugr | Universidad
de Granada

Página 3

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:12:24 Página: 3 / 5



c0EkoZeCdKjeX3qPjM8KJH5CKCJ3NmbA

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.

PROGRAMA PRÁCTICO:

Planificación de dietas por el sistema de intercambios.

- Práctica 1: Concepto de intercambio. Clasificación de los alimentos.
- Práctica 2: Elaboración y manejo de listas de intercambio.
- Práctica 3: Planificación de dietas: dieta equilibrada en las diferentes etapas de la vida
- Práctica 4: Planificación de dietas: dietas hipocalóricas.
- Práctica 5: Elaboración de menús.

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 España. Ed McGraw-Hill, Madrid.
- 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 FERNANDEZ J, MIGUEL VALOR N, PEROTE ALEJANDRE, A (Coordinadores) (2011). Alergias alimentarias ¿Y AHORA QUE? 2ª ed. International Marketing & Communication S.A.
- MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO M DEL P (2011). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Panamericana. Madrid
- MELVIN H. W (2005). Nutrición para la salud, la condición física y el deporte. McGraw-Hill. México
- 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 teórico-práctico, 2ª ed. Díaz de Santos, Madrid.
- ZUVELDIA JM, BAEZA ML, JAUREGUI I, SENNET C (Coordinadores)(2012). Libro de las enfermedades alérgicas de la Fundación BBVA. Ed. Nerea S.A.

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.aesan.es> (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://portalfarma.com> (Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)

METODOLOGÍA DOCENTE

- Sesiones teóricas



Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:12:24 Página: 4 / 5



c0EkoZeCdKjeX3qPjM8KJH5CKCJ3NmbA

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.

- Seminarios
- Exposición de trabajos
- Tutorías colectivas e individuales

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

| 2ºCuat | Tema | ACTIVIDADES PRESENCIALES | | | | ACTIVIDADES NO PRESENCIALES | | | |
|-------------|------|---------------------------|----------------------------|-----------------------------------|------------------|-------------------------------|-----------------------------|---|--------------------------|
| | | Sesiones teóricas (horas) | Sesiones prácticas (horas) | Exposiciones y seminarios (horas) | Exámenes (horas) | Tutorías individuales (horas) | Tutorías colectivas (horas) | Estudio y trabajo individual del alumno (horas) | Trabajo en grupo (horas) |
| Total horas | 16 | 38 | 15 | 5 | 2 | 5 | 5 | 65 | 15 |

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 70% de la calificación final. El examen teórico constará de preguntas cortas y/o preguntas de desarrollo sobre el contenido del temario teórico y lo tratado en seminarios.

Evaluación de seminarios y trabajos autónomos. Son obligatorios y supone un 10% 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 mismas (1,5 créditos presenciales) y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Las prácticas suponen un 20% de la calificación final obtenida.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes y realizado el trabajo autónomo.

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.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.



ugr | Universidad de Granada

Página 5

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

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 28/06/2017 20:12:24 Página: 5 / 5



c0EkoZeCdKjeX3qPjM8KJH5CKCJ3NmbA

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.