

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	Nutrición	2º	2º	6	Obligatoria
PROFESORES(1)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Fátima Olea Serrano Reyes Artacho Martín-Lagos 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia.		
			Fátima Olea Serrano: folea@ugr.es Reyes Artacho Martín-Lagos: rartacho@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					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Bioquímica Estructural, Bioquímica Metabólica, Fisiología Celular y Humana, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología y Nutrición I.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> Valoración del estado nutricional. Consideraciones nutricionales en distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, niñez, adolescencia y senescencia. Seguimiento de hábitos nutricionales sanos. 					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					

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/ng7121/>)



UNIVERSIDAD DE GRANADA

Página 1

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 05/03/2018 10:38:22 Página: 1 / 5



Not1FZB+MGm21b4s6A1xjH5CKCJ3NmbA

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.

Competencias generales:

Básicas

- 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.

Generales

- CG12. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
 - CG13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
 - CG14. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

Transversales

- CT2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs.

Competencias específicas:

- CE26. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE27. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE34. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE43. Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE46. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 2

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 05/03/2018 10:38:22 Página: 2 / 5



Not1FZB+MGm21b4s6A1xjH5CKCJ3NmbA

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 esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:

- Conocer las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida.
- Saber llevar a cabo una valoración nutricional.
- Saber evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.
- Saber detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas del balance energético y nutricional.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

- Tema 1. Introducción. Conceptos básicos. Relación dieta y salud (2h).
Tema 2. Valoración del estado nutricional. Composición corporal (2h).
Tema 3. Medidas antropométricas. Otros métodos de valoración de la composición corporal (2h).
Tema 4. Estudio de consumo de alimentos. Encuestas alimentarias nacionales y familiares (2h).
Tema 5. Encuestas alimentarias individuales. Métodos retrospectivos (2h).
Tema 6. Encuestas alimentarias individuales. Métodos prospectivos (1h).
Tema 7. Reproducibilidad y validez de las encuestas alimentarias (1h).
Tema 8. Indicadores analíticos del estado nutricional. Riesgo nutricional (2h).
Tema 9. Nutrición en el adulto. Una referencia para el estudio de las distintas etapas de la vida (3h).
Tema 10. Nutrición durante el embarazo y la lactancia (3h).
Tema 11. Nutrición en el lactante (2h).
Tema 12. Nutrición en preescolares y escolares (2h).
Tema 13. Nutrición en la adolescencia (2h).
Tema 14. Nutrición en la edad avanzada (2h).
Tema 15. Nutrición y actividad física (2h).
Tema 16. Malnutrición: definición y tipos. Déficit o sobrecarga de nutrientes (2h).
Tema 17. Balance energético y control de peso (2h).
Tema 18. Situación actual de la nutrición (2h).

TEMARIO PRÁCTICO:

- Práctica 1. Valoración del estado nutricional: Parámetros antropométricos y composición corporal.
Práctica 2. Valoración del estado nutricional: Aspectos prácticos de las encuestas dietéticas.
Práctica 3. Valoración de informes nutricionales de organismos internacionales.
Práctica 4. Repercusión en el estado nutricional del individuo de las dietas milagro.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Gibney MJ, Kok Frans J, Voster Hester H (2005). Introducción a la nutrición humana. Ed. Acribia, Madrid.
- Gil A. (2017). Tratado de nutrición, 3ª edición (5 tomos). Ed. Panamericana, Madrid.
- Mahan LK, Escott-Stump S (2009). Nutrición y dietoterapia de Krauser, 12ª ed. Ed. Interamericana McGraw-Hill, Madrid.
- Martínez JA (2004). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Interamericana McGraw-Hill, Madrid.
- Mataix J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Ed. Ergon, Madrid.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 3

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 05/03/2018 10:38:22 Página: 3 / 5



Not1FZB+MGm21b4s6A1xjH5CKCJ3NmbA

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.

- Serra Majem LI, Aranceta Bartrina J, Mataix Verdu J. (2006) Nutrición y salud publica. Métodos, bases científicas y aplicaciones. Ed. Masson, Barcelona.
- Wardlaw GM. (2008). Perspectivas sobre nutrición. Ed Paidotribo, Badalona.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Monografías FAO/OMS, EFSA

ENLACES RECOMENDADOS

- www.efsa.europa.eu/
- www.aecosan.msssi.gob.es/
- www.fao.org/
- www.nlm.nih.gov/

METODOLOGÍA DOCENTE

- Lección Magistral.
- Seminarios, previa información al alumno del material a utilizar.
- Tutorías, a través de las cuales se orientará al alumno sobre el trabajo autónomo a desarrollar en la asignatura, así como sobre su formación académica-integral.
- 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 examen parcial y un final que computarán con un 70% en la calificación final, y que incluirán una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura.
- **Evaluación de los conocimientos prácticos:** Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Asimismo, es obligatorio la elaboración y entrega del guión de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. Las prácticas suponen un 20% de la calificación final obtenida.
- **Trabajo de revisión bibliográfica:** Versará sobre temas incluidos en el programa desarrollados como seminarios. La evaluación de dicho trabajo supone un 10% de la calificación final y contempla su preparación individual y/o en grupos, su presentación y su exposición y defensa en clase.

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota del examen teórico sea como mínimo 4,5 sobre 10.

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"

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. La parte teórica representará el 70% de la nota final y la parte práctica el 30%.

Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.



**UNIVERSIDAD
DE GRANADA**

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Página 4

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 05/03/2018 10:38:22 Página: 4 / 5



Not1FZB+MGm21b4s6A1xjH5CKCJ3NmbA

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.

INFORMACIÓN ADICIONAL

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



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 5

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Firmado por: MARINA VILLALON MIR 25310423G

Sello de tiempo: 05/03/2018 10:38:22 Página: 5 / 5



Not1FZB+MGm21b4s6AlxjH5CKCJ3NmbA

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.