

Alimentación en colectividades

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Nutrición Comunitaria	4º	1º semestre	6	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<p>Profesor Coordinador: Fátima Olea Serrano. Departamento de Nutrición y Bromatología. Correo-e: folea@ugr.es</p> <p>Profesores:</p> <p>Rocío Olmedo Requena. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Correo-e: rocioolmedo@ugr.es</p> <p>Inmaculada Salcedo Bellido. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública. Correo-e: isalcedo@ugr.es</p>			<p>Dpto. Nutrición y Bromatología. Campus Universitario de Cartuja. 18071 Granada. Telf. ++34 958 242841</p> <p>Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública, Facultad de Farmacia. Campus Universitario de Cartuja. 18071 Granada. Telf. ++34 958 249618</p> <p>Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública. Facultad de Medicina. Avda. de la Investigación, 11, 8ª Planta, 18016, Granada</p>		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			<p>El que figura en el tablón de anuncios de los Departamentos y en el tablón de docencia de la asignatura. Los alumnos deberán acordar el día y la hora de una tutoría enviando un e-mail a las profesoras con el fin de adaptar mejor la tutoría en otro horario y día diferentes</p>		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado de Nutrición Humana y Dietética					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Se recomienda haber cursado previamente las siguientes materias: Fisiología, Química, Nutrición, Bromatología, Higiene y Seguridad Alimentaria, y Salud Pública.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					



Alimentación en colectividades.
Consumo alimentario en España.
Dieta Mediterránea.
Aplicación de parámetros nutricionales en la evaluación del estado nutricional en colectividades.
Legislación en restauración colectiva: normativa europea y nacional.
Técnicas culinarias más frecuentes en restauración colectiva.
Establecimientos dedicados al suministro de comidas preparadas.
Alimentación en distintos comedores colectivos.
Planificación, diseño y evaluación de dietas en comedores de ayuda social.
Alimentación en la población inmigrante.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Competencias básicas y generales

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.

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.

CG15- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

CG17- Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.

CG18- Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG20- Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

CG21- Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

CG22- Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

CG25- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG26- Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG29- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.



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

TRANSVERSALES

CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

Página

Competencias específicas

CG19- Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

CG20- Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

CE46- Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

CG22- Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

CG25- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG26- Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG27- Intervenir en la calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.

CG29- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Saber evaluar la calidad nutricional de un menú.
- Saber diseñar y planificar menús para distintos colectivos adaptados a los requisitos de una restauración colectiva utilizando distintas herramientas (programa informático, guías alimentarias, ingestas recomendadas).



- Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud.
- Ser capaz de intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales.
- Adquirir capacidad para participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- Ser capaz de participar en actividades de prevención y promoción de la salud relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- Capacidad para colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- Ser capaz de participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Ser capaz de elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las colectividades a las que van destinados.
- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO

Se impartirá durante 40 horas presenciales (1,6 ECTS).

Salud Pública

TEMA 1. Alimentación colectiva. Definición, evolución y situación actual. Tipos de restauración colectiva. Modelos de gestión: autogestión y externalización del servicio. Análisis del sector en Europa y en España.

TEMA 2. Sistemas de producción y distribución de alimentos en restauración colectiva. Sistemas más utilizados, tradicional caliente, línea fría refrigerada, sistema de vacío. Otros sistemas. Control higiénico

TEMA 3. Alimentación en colectividades y medio ambiente.

TEMA 4. Indicadores de salud pública relacionados con la alimentación y nutrición.

TEMA 5. Alimentación y desarrollo económico y social.

TEMA 6. Diversidad cultural, alimentación y salud pública en las colectividades. Aspectos terapéuticos y religiosos. Hábitos alimentarios y estado nutricional en diversas regiones del mundo. Alimentación y el estado de salud en colectividades sometidas a migraciones.

TEMA 7. Políticas de nutrición. Planificación y programación en nutrición comunitaria. Objetivos nutricionales.

TEMA 8. Educación sanitaria sobre alimentación en colectividades. Métodos de educación sanitaria. Elaboración de un programa de educación para la salud.

TEMA 9. Acciones administrativas para la vigilancia y el control alimentarios. Auditorias e Inspecciones sanitarias. Actas de inspección, infracciones y sanciones.

TEMA 10. Publicidad y alimentación. Bases éticas de la publicidad.

TEMA 11. Organismos internacionales relacionados con la salud y la alimentación.

Nutrición y Bromatología

TEMA 12. La evolución de los hábitos alimentarios en España: El papel creciente de los Nuevos alimentos. Nuevas tendencias en la alimentación humana.

TEMA 13. Alimentación en colectividades: Planificación y organización de menús en colectividades. Clasificación de dietas y menús.

TEMA 14. Alimentos: selección y compra. Ración, cálculo y costo. Unidades de medida y equivalencias. Estandarización de recetas, planificación de menús y cálculo de ingredientes.

TEMA 15. Disponibilidad de alimentos. Cálculo de raciones servidas.

TEMA 16. Alimentación en adultos: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Factores de riesgo. Comedores colectivos, de empresa y sociales.



TEMA 17. Alimentación en escolares: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Factores de riesgo. Necesidades especiales. Planificación de los menús. Bases y normas. Comedores escolares. Instalaciones propias y catering externos al centro.

TEMA 18. Alimentación en adolescentes: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Hábitos alimentarios inadecuados. Planificación de menús.

TEMA 19. Alimentación en colectividades geriátricas: Enfermedades de la edad avanzada directamente vinculadas con la alimentación y la nutrición. Factores de riesgo. Detección del riesgo de malnutrición. Pruebas de cribado Planificación de menús. Alimentos para regímenes especiales. El comedor de las residencias de tercera edad. Aspectos socioeconómicos y problemas éticos.

TEMA 20. Alimentación en el hospital: necesidades alimentarias. Tipos de menús. Factores de riesgo: La asistencia alimentaria como factor de riesgo.

Seminarios/Talleres

Se realizarán en horas de clase de teoría sobre los contenidos del programa que en cada momento representen problemas de mayor prevalencia o interés para los alumnos.

TEMARIO PRÁCTICO

Prácticas

Se impartirán durante 15 horas presenciales (0,6 ECTS)

1. Lectura crítica de artículos científicos, sobre alimentación en colectividades.
2. Preparación y realización de un caso práctico de educación sanitaria.
3. Preparación de un programa nutricional para comedores escolares. Estimación de las necesidades nutricionales especiales de un geriátrico.
4. Evaluación del estado de satisfacción de un centro servido por catering. Revisión de normativa para adecuación de servicios nutricionales.
5. Aplicación de los conocimientos en un supuesto práctico. Evaluación

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

Araluce Letamendía, M^a. del Mar (2001). Empresas de Restauración Alimentaria. Un sistema de gestión global. Díaz de Santos, Madrid.

Aranceta, J. (2001) Nutrición comunitaria. Ed. Masson. Barcelona.

Esteban Pérez M, Fernández-Ballart J, Salas-Salvadó (2000) Estudio nutricional de la población anciana en función del régimen de institucionalización. *Nutr Hosp*; 15:105-113

Muñoz Calvo M^a T, L. Suárez Cortina L (2007) "Nutrición en pediatría". 3^a ed. Ed. Ergon. 2007.

Muñoz Hornillos, Mercedes, Aranceta Bartrina, Javier Guijarro García, Juan Luis (2007) "El libro blanco de la alimentación escolar". Ed. McGraw- Hill Interamericana.

Organización Panamericana de la salud oficina regional de la OMS. valoración nutricional del adulto mayor.

Piédrola Gil. Medicina Preventiva y Salud Pública. 11^a edición. Ed. Masson-Salvat, 2008.

Ribera JM, Cruz AJ. (2008) Geriatria en Atención Primaria. Editorial Aula Médica: Madrid

Rubio Herrera MA (2002) "Manual de alimentación y nutrición en el anciano". Ed. Masson.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Marriott, N. G. (2003), Principios de higiene alimentaria. Editorial Acribia.

Salleras Sanmartí L. Educación sanitaria: principios, métodos, aplicaciones. Ed. Díaz de Santos, 1985.

Williams T., Moon A., Williamd M. (1991) Alimentos, medio ambiente y salud. Guía para maestros de enseñanza primaria. Ginebra: OMS; 1991.



ENLACES RECOMENDADOS

Agencia Estadounidense de Seguridad Alimentaria, *Food and Drug Administration* (FDA): (<http://www.fda.gov/>).

Centro Nacional de Epidemiología: <http://cne.isciii.es/>

Codex Alimentarius: (http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp).

Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC): (<http://www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es>).

Normativa española: (<http://www.boe.es>).

Normativa europea: (<http://europa.eu.int/>).

Organización Mundial de la Salud (OMS): (<http://www.who.int/es/>)

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): www.fao.org

Organización Panamericana de Salud: www.paho.org

Consejería de Salud de la Junta de Andalucía: www.juntadeandalucia.es/salud/principal

Ministerio de Sanidad y Consumo: www.msc.es

Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública (Universidad de Granada): <http://www.saludpublica.es>

Biblioteca Electrónica de la Universidad de Granada: <http://biblioteca.ugr.es/>

U. S. Environmental Protection Agency: www.epa.gov

U. S. Centers for Disease Control: www.cdc.gov

Naciones Unidas (ONU): www.un.org/es/

METODOLOGÍA DOCENTE

- Sesiones teóricas (incluidos seminarios): 40 horas presenciales.
- Prácticas: 15 horas presenciales.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

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 propuesta para la asignatura)		
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Evaluación Exámenes (horas)	Preparación y estudio práctico	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Preparación trabajos y exposiciones
Total horas	20	40	14	3	3	8	66	16

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

INTRODUCCIÓN

La presente guía de la asignatura está disponible en el tablón de docencia y en las páginas web de los Departamentos que la imparten y de la Facultad.



No es necesario entregar ficha en el Departamento, pero sí realizar el proceso administrativo para que todos los datos del alumno, junto con su fotografía, aparezcan en las listas oficiales.

METODOLOGÍA DOCENTE

Para el desarrollo de la asignatura se han asignado 6 créditos ECTS, repartidos de la siguiente forma: 2,4 créditos presenciales y 3,6 créditos no presenciales. A continuación desarrollaremos los contenidos y la metodología programada en cada apartado.

1. Actividades presenciales

1.1. Clases teóricas y seminarios

Se han programado un total de 40 horas de clases teóricas, en las que se abordarán los contenidos especificados en el programa de la asignatura.

Se pasará aleatoriamente asistencia a clase, y se contabilizará la asistencia con un valor de **0,5** puntos, que se sumarán a la puntuación del examen. Igualmente, a criterio de cada Profesor, se podrá contabilizar con **0,5** puntos algunas de las preguntas cortas por escrito; estos puntos se sumarán a la puntuación del examen y nunca puntuarán negativamente.

Algunos de contenidos del programa, que se especificarán, se realizarán en forma de seminarios. La asistencia a cada seminario se podrá contabilizar con alguna puntuación, que se sumará a la del examen.

1.2. Clases Prácticas:

Se han programado un total de 15 horas de prácticas, en las que se abordarán los contenidos especificados en el programa práctico de la asignatura (ver programa). La asistencia será **obligatoria, para la realización del examen final**. El trabajo/examen de prácticas se valorará con un máximo de **2** puntos.

La materia impartida en las prácticas también se incluye en los exámenes de teoría.

1.3. Exámenes.

Se han programado dos exámenes, con una carga presencial conjunta de 5 horas (0,2 ECTS).

Examen parcial

Se realizará un examen parcial en la fecha establecida en la organización docente. Los alumnos aprobados eliminan materia para el examen final, pero no para la convocatoria extraordinaria.

El examen será tipo test (incluye los contenidos explicados en las clases teóricas y prácticas), con aproximadamente 60 preguntas. Las correctamente contestadas sumaran 1 punto; por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. La puntuación máxima obtenida en este examen es de **7** puntos sobre 10. A la puntuación del examen se sumarán los puntos adicionales obtenidos en las actividades desarrolladas durante el correspondiente periodo de curso (asistencias, preguntas en clase, prácticas, seminarios, etc.).

Examen final.

Como se ha indicado anteriormente, **los alumnos que no hayan realizado las prácticas no podrán concurrir al examen final**.

El examen final podrá ser de una de las dos siguientes formas:

a) Los alumnos que hubiesen aprobado el primer parcial sólo se examinarán de la materia del segundo parcial, que también será de tipo test, con aproximadamente 60 preguntas. Igualmente, las preguntas de test correctamente contestadas sumaran 1 punto, y por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante el correspondiente periodo de curso (asistencias, preguntas en clase, etc.), b) Los alumnos que no se hubiesen presentado, o no hubiesen aprobado, el primer parcial, se examinarán de toda la materia (primer y segundo parcial). El examen también será de tipo test, con aproximadamente 60 preguntas de cada parcial (será necesario aprobar cada uno de los parciales independientemente). Igualmente, las



preguntas de test correctamente contestadas sumaran 1 punto, y por cada respuesta incorrecta se descontara 0,25 puntos. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante todo el curso (asistencias, preguntas en clase, etc.).

El examen y el resto de puntos extras que se consiguen durante el curso supondrá un 80% de la nota y la nota obtenida en el trabajo/examen de prácticas supondrá un 20% del total de la nota final.

Examen por incidencias

Frente a cualquier incidencia debidamente justificada y previa comunicación al Departamento, se posibilitará al alumno afectado examinarse en otra fecha que será acordada con el profesorado correspondiente previo visto bueno del director del Departamento.

Examen en acto único

Para aquellos alumnos matriculados que quieran someterse a una única evaluación de la asignatura se ofertará un examen tipo test, con aproximadamente 60 preguntas o 10 preguntas cortas (será necesario aprobar cada una de los parciales independientes). La máxima calificación que se podrá obtener con esta modalidad será de 7 puntos sobre 10.

Convocatoria extraordinaria (Septiembre)

Se realizará en la fecha oficialmente establecida.

El examen constará de 10 preguntas a desarrollar, alguna de las cuales puede ser de contenido práctico (problema). Cada pregunta sumará un máximo de 12 puntos. La puntuación máxima obtenible en este examen será de 120 puntos. A los puntos del examen se sumaran los puntos acumulados durante todo el curso (asistencias, preguntas en clase, etc.).

Los alumnos que no hubiesen asistido a prácticas durante el curso, además de la teoría, deberán realizar el examen de prácticas.

Normas de realización y condiciones indispensables de todos los exámenes de la asignatura

Para poderse examinar el alumno debe estar matriculado (debe figurar en las listas oficiales), siendo indispensable acudir provisto del DNI. Si un alumno se examina sin estar matriculado, o ha sido excluido de las listas oficiales por no estar al corriente del pago de los plazos de matrícula, su examen será invalidado. No se permitirá la presencia de teléfonos móviles a la vista, ni conectados. Se puede usar calculadora, pero no se podrá intercambiar con otro alumno durante el examen.

Las respuestas del examen test tienen que ser pasadas a la plantilla dentro del tiempo correspondiente (no se corregirán los exámenes que no estén pasados a la plantilla, ni se concederá tiempo adicional para pasar las respuestas).

2. Actividades no presenciales

Se establecen 3,6 créditos ECTS (90 horas) para las actividades no presenciales: estudio, realización de trabajos, preparación de seminarios, etc.

3. Tutorías

Presenciales: El horario de tutorías será el que se exponga públicamente en los tabloneros de anuncios del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública y del Departamento de Nutrición y Bromatología, así como en el tablón de docencia de la asignatura. No obstante, puesto que los profesores cumplen el horario presencial, las tutorías se pueden realizar de 9:00 a 14:00 horas solicitando cita previa en los emails anteriormente indicados. Virtuales: Los alumnos podrán realizar consultas al profesorado mediante correo-e (a las direcciones de correo indicadas al inicio para cada profesor). **No se atenderá a los alumnos por teléfono**

