

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Farmacia	Dietetica y Dietoterapia	5º	1º	6	Optativa
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
Maria Luisa Lorenzo Tovar Rafael Gimenez Martinez			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Despachos nº310 Correo electrónico: mluisa@ugr.es 958-243864 rafaelg@ugr.es 958-240669		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1617.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Farmacia					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Conocimientos en Bioquímica, Fisiología, Fisiopatología, Nutrición y Bromatología					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DE LA LICENCIATURA)					
<ul style="list-style-type: none"> - Debido a la preocupación general existente en la actualidad sobre un tema fundamental en la vida humana, en la cultura y el desarrollo de cualquier sociedad, como es la Dietética, se pretende formar al alumno en los conceptos básicos de esta disciplina, temas 1 y 2 del programa. - En el segundo apartado, el alumno conocerá todos los aspectos dietéticos necesarios para resolver los problemas que se plantean, desde el punto de vista dietético en las diferentes etapas de la vida. 					



- La tercera parte del programa tiene como objetivo instruir al alumno en los aspectos Principales sobre dietas terapéuticas. Por último el apartado IV incluye temas tan importantes en la oficina de farmacia como son interacciones fármaco-nutriente y la dispensación de suplementos dietéticos.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Competencias Básicas y Generales

Las Competencias Básicas, Transversales y Generales recogidas en la memoria de verificación del Grado en Farmacia

- CG5 : Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.
- CG9: Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.
- CG12: Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.
- CG13: Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto orales como escritas, para tratar con pacientes y usuarios del centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración en equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.
- CG15: Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.
- 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



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:49 Página: 2 / 8



BcLpRSEkBne4tyBaMSUcGX5CKCJ3NmbA

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.

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

- CT2: Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

Competencias Específicas

- CE42: Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.
- CE43: Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.
- CE47: Conocer y comprender la estructura y función del cuerpo humano, así como los mecanismos generales de la enfermedad, alteraciones moleculares, estructurales y funcionales, expresión sindrómica y herramientas terapéuticas para restaurar la salud.
- CE51: Conocer los fundamentos de la salud pública e intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad en los ámbitos individual y colectivo y contribuir a la educación sanitaria, reconociendo los determinantes de salud en la población, tanto los genéticos como los dependientes del sexo y estilo de vida, demográficos, ambientales, sociales, económicos, psicológicos y culturales.
- CE56: Conocer los principios y la metodología científica aplicada a las ciencias farmacéuticas, incluyendo la historia y función social de la Farmacia.
- CE58: Conocer las técnicas de comunicación oral y escrita adquiriendo habilidades que permitan informar a los usuarios de los establecimientos farmacéuticos en términos inteligibles y adecuados a los diversos niveles culturales y entornos sociales.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

Al final de la asignatura, se espera que el estudiantado sea capaz de:

- Conocer los principales aspectos relacionados con la dietética y objetivos nutricionales.
- Saber las características de una dieta equilibrada y aplicarlas a las diferentes etapas de la vida.
- Profundizar en el conocimiento y uso de las dietas en diferentes patologías como herramienta en el tratamiento integral de las mismas.



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:49 Página: 3 / 8



BcLpRSEkBne4tyBaMSUcGX5CKCJ3NmbA

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.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

I: INTRODUCCIÓN

Tema 1.- Aspectos básicos de la dietética. La alimentación en España.

Tema 2.- Objetivos nutricionales. Guías dietéticas.

II: DIETÉTICA EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA

Tema 3.- Alimentación del niño durante el primer año de vida. Lactancia artificial. Fórmulas de comienzo y seguimiento. Leches especiales

Tema 4.- Alimentación complementaria o "Beikost". Productos dietéticos especiales. Recomendaciones para la alimentación del niño alérgico.

Tema 5.- Alimentación en la segunda infancia.

Tema 6.- Recomendaciones dietéticas en la adolescencia.

Tema 7.- Pautas dietéticas en el adulto. Embarazo y lactancia. Menopausia. Actividad física.

Tema 8.- Dieta saludable en el anciano.

III: DIETOTERAPIA

Tema 9.- Dietética en la sintomatología intestinal.

Tema 10.- Recomendaciones dietéticas en enfermedades cardiovasculares.

Tema 11.- Dietas para el control de peso.

Tema 12.- Dietética en la patología renal.

Tema 13.- Tratamiento dietético en gota e hiperuricemia.

Tema 14.- Pautas dietéticas en la diabetes.

Tema 15.- Alimentación y cáncer.

IV: ASPECTOS COMPLEMENTARIOS EN LA OFICINA DE FARMACIA

Tema 16.- Interacciones fármaco-nutriente.



ugr | Universidad
de Granada

Página 4

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

Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:49 Página: 4 / 8



BcLpRSEkBne4tyBaMSUcGX5CKCJ3NmbA

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.

Tema 17.- Suplementos dietéticos

TEMARIO PRÁCTICO:

- 1.- Evaluación del estado nutricional: Antropometría. Interpretación de resultados.
- 2.- Manejo de programa informático para elaboración de dietas y gestión de pacientes
- 3.- Elaboración de dietas para individuos en función de sus necesidades y situaciones fisiológicas.
- 4.- Elaboración de dietas en pacientes con diversas patologías.
- 5.- Investigación de los productos suplementos dietéticos y nutricionales más vendidos en la oficina de farmacia y llevar a cabo un análisis crítico de los beneficios y perjuicios que pueden derivarse de su consumo.

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.
- DUPIN H, CUQ J-L. MALEWIAK M, LEYNAUD-ROUAUD C, et BERTHIER (1997). La alimentación humana. Ed. Bellaterra Barcelona.
- 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 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
- MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO (1995).Tablas de composición de alimentos españoles. Ed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones, Madrid.
- 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

ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.nutricioncomunitaria.org/> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <http://www.senba.es/> (Sociedad de Nutrición Básica y adaptada)



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:49 Página: 5 / 8



BcLpRSEkBne4tyBaMSUcGX5CKCJ3NmbA

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.

- <http://www.sennutricion.org/> (Sociedad Española de Nutrición)
- <http://www.seedo.es/> (Sociedad Española para estudiar la Obesidad)
- <http://www.aecosan.msssi.gob.es/> (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://portalfarma.com> (Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clase magistral participativa
- Aprendizaje basado en la resolución de problemas y casos prácticos

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 docente propuesta para la asignatura)			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Total horas	16	37	15	4	2	2	8	3	67	10	

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

4. EVALUACIÓN

Criterios de Evaluación

- La calificación de la asignatura se obtendría considerando** que el examen teórico supondrá un 70% de la nota final, 15% para el examen de prácticas y un 15% para el trabajo autónomo del alumno.
- La evaluación de los conocimientos teóricos del temario de la asignatura consistirá en: Un examen final de la parte teórica** que constara de preguntas cortas, test y tema .
- Trabajo autónomo.** Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programa, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual, el objetivo principal, es fomentar el trabajo en grupo, y ponerse en contacto con el profesor que resolverá de forma concreta los problemas que le planteen los alumnos. La exposición de estos trabajos, se hará de forma resumida en las clases de exposición de trabajos, con el objeto de iniciar al alumno en las tareas docentes.
- La asistencia a las clases presenciales** será obligatoria y se exigirá un mínimo del 75% de la totalidad de los créditos de asistencia.
- La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura**



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:49 Página: 6 / 8



BcLpRSEkBne4tyBaMSUcGX5CKCJ3NmbA

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.

Para la evaluación de las prácticas se tendrá en cuenta:

- El desarrollo e interés mostrado durante la ejecución de las prácticas (15 % de la calificación final de estas prácticas).
- La elaboración diaria de los informes correspondientes a cada práctica (15% de calificación final de estas prácticas).
- Un supuesto práctico relativo a un alimento y un ejercicio teórico sobre los fundamentos de las prácticas realizadas y cálculos correspondientes (70% de calificación final de estas prácticas).

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar las tres partes de la misma que son evaluadas (examen teórico, examen práctico y trabajo)

Técnicas de evaluación

La evaluación será sumativa y formativa:

- **Sumativa:** Tipo de evaluación del aprendizaje basada en los resultados obtenidos por los alumnos. El efecto inmediato de esta evaluación es el reconocimiento del nivel alcanzado en esta asignatura.
- **Formativa:** Tiene como finalidad además de conocer los resultados obtenidos, valorar los procesos y las realizaciones que han conducido hasta esos resultados. La evaluación formativa o de proceso esta destinada a mejorar el tipo de enseñanza que se ha ofrecido a los alumnos, y ayuda por tanto a mejorar la intervención en el futuro.

La evaluación consistirá en:

- **Examen teórico** basado en preguntas sobre los contenidos del programa
- **Examen práctico** incluyendo aspectos prácticos y teóricos: destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas.
- **Valoración del trabajo autónomo.**

Los mecanismos generales de control y seguimiento que servirán para la evaluación de la eficiencia del sistema de enseñanza–aprendizaje empleado por el profesor serán :

- ✓ Asistencia a clase.
- ✓ Cuestiones planteadas por los alumnos en el desarrollo de las clases.
- ✓ Resolución de problemas y participación activa en las clases teóricas y prácticas.
- ✓ Exposición, debate y elaboración de trabajo autónomo.
- ✓ Entrega de los informes y problemas correspondientes a las prácticas de la asignatura.
- ✓ Examen de prácticas
- ✓ Examen final de los conocimientos teóricos de la asignatura.

Adicionalmente para el comprobar el seguimiento de la asignatura por los alumnos, se considerarán:

- ✓ Estadísticas sobre el grado de éxito en la superación de la asignatura
- ✓ Encuestas a los alumnos sobre el interés e importancia de cada uno de los apartados del temario.

Evaluación única final



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:49 Página: 7 / 8



BcLpRSEkBne4tyBaMSUcGX5CKCJ3NmbA

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.

- Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico. 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 de la impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

INFORMACIÓN ADICIONAL

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



ugr | Universidad
de Granada

Página 8

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

Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:49 Página: 8 / 8



BcLpRSEkBne4tyBaMSUcGX5CKCJ3NmbA

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.