

PRINCIPIOS DE DIETÉTICA

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición y la Salud	PRINCIPIOS DE DIETÉTICA	3º	1	6	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
María Dolores Ruiz López Belén García-Villanova Ruiz			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Facultad de Farmacia. 18071		
			HORARIO DE TUTORÍAS Dra. Ruiz López 9:30 – 12:30 martes y jueves Dra. García-Villanova Ruiz 9:30-11:30 lunes, martes y jueves http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1617.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		
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 y Nutrición II.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> • Concepto de dietética. • Valor calórico de los alimentos. • Grupo de alimentos. • Tabla de composición de los alimentos. • Bases de datos nutricionales. • Etiquetado de los alimentos. 					



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:41 Página: 1 / 6



BcLpRSEkBnfrxW265ULj9n5CKCJ3NmbA

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.

- Etiquetado nutricional.
- Los objetivos nutricionales y las guías alimentarias en la planificación de dietas equilibradas.
- Métodos de medida del consumo de alimentos.
- Aplicación de software a la evaluación de dietas.
- Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos preparados.
- Alimentos funcionales en la dieta.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS



ugr | Universidad
de Granada

Página 2

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

Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:41 Página: 2 / 6



BcLpRSEkBnfrxW265ULj9n5CKCJ3NmbA

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 genéricas (CG):

- 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
- 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



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:41 Página: 3 / 6



BcLpRSEkBnfrxW265ULj9n5CKCJ3NmbA

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.

- 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)

- Aplicar las bases de datos nutricionales y tabla de composición de alimentos al análisis de dietas.
- Saber aplicar las herramientas básicas utilizadas en el campo de la dietética.
- Saber diseñar y valorar una dieta para un individuo o un colectivo.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

BASES Y FUNDAMENTOS DE LA DIETÉTICA

- Tema 1. **Introducción.** Concepto de dietética. Objetivo. Perfil del Dietista-Nutricionista (2 horas)
- Tema 2. **Tabla de composición de los alimentos (TCA).** Análisis de las TCA más utilizadas. Aplicaciones de las mismas a la evaluación de dietas (3 horas)
- Tema 3. **Bases de datos nutricionales (BDN).** Análisis, usos y limitaciones. Principales BDN. Modo de utilización. Aplicaciones (3 horas)
- Tema 4. **Etiquetado de los alimentos.** Información alimentaria obligatoria y voluntaria (3 horas)
- Tema 5. **Declaraciones de propiedades nutritivas y saludables de los alimentos** (3 horas)
- Tema 6. **Guías alimentarias.** Directrices generales para su desarrollo. Características. Principales guías alimentarias (2 horas)
- Tema 7. **Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos preparados** (6 horas)
- Tema 8. **Dieta equilibrada y saludable.** Concepto. Los objetivos nutricionales y las guías alimentarias en la planificación de dietas saludables (2 horas)
- Tema 9. **Planificación y diseño de dietas.** Proceso para la realización de la dieta individualizada: Aspectos prácticos o normas para la Planificación y diseño de dietas. Estructura básica de un menú. Criterios de valoración nutricional de una dieta (6 horas)
- Tema 10. **Ingredientes, alimentos o nutrientes con propiedades saludables:** Utilización en dietas para reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, para la regulación gastrointestinal y en el estrés oxidativo (7 horas).

SEMINARIOS

- La alimentación de los españoles (panel de consumo)
- Etiquetado: Reglamentación sobre las propiedades nutritivas de los alimentos. Casos prácticos
- Declaración sobre las propiedades saludables de los alimentos. Interpretación de la información al consumidor.
- Diseño y programación de dietas.
- Valoración de la calidad nutricional de un alimento o dieta.

TEMARIO PRÁCTICO:

1. **Laboratorio de dietética.** pesos, volúmenes y raciones. Aplicación de los índices de calidad
2. **Manejo de tablas de composición de alimentos** para valoración de alimentos platos preparados



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:41 Página: 4 / 6



BcLpRSEkBnfrxW265ULj9n5CKCJ3NmbA

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.

<p>y menús</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Aprendizaje y manejo de programas informáticos para la valoración nutricional de dietas. 4. Valoración de la calidad nutricional de alimentos y platos 5. Planificación dietética de un menú. Definición de la estructura básica de un menú. Selección de alimentos. 6. Diseño de una dieta saludable 7. Valoración nutricional de la dieta personal del alumno. El alumno realizará un registro de siete días de su dieta y posteriormente evaluará la calidad de la misma.
<p>BIBLIOGRAFÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bellido Guerrero D, De Luís Román Da (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid. • Cervera P, (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. • Mahan L K y Arlin M. (2009) Nutrición y Dietética de Krauser. 12ª ed. Elsevier Masson. Barcelona. • Martinez Hernández A, Portillo Baquedano M P (2011). Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Ed. Panamericana. Madrid • 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 (2004). Guías alimentación saludable para la población española. IM &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.
<p>ENLACES RECOMENDADOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.aecosan.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)
<p>METODOLOGÍA DOCENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sesiones teóricas • Resolución de problemas y estudio de casos prácticos. • Prácticas de laboratorio • Seminarios

<p>Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y</p> <p>Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:41 Página: 5 / 6</p>
 <p>BcLpRSEkbnfrxW265ULj9n5CKCJ3NmbA</p>
<p>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.</p>

- 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	10	37	15	6	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.



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 27/07/2016 02:28:41 Página: 6 / 6



BcLpRSEkBnfrxW265ULj9n5CKCJ3NmbA

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.