

GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA (∞)
PRINCIPIOS DE DIETETICA

Curso 2020-2021
 (Fecha última actualización: 5/07/2020)
 (Fecha de aprobación en Consejo de Departamento: 6/07/2020)

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición y la Salud	Principios de Dietética	3º	1º	6	Obligatoria
PROFESORES ⁽¹⁾			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> • María Dolores Ruiz López • Belén García-Villanova Ruiz 			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta. Despacho nº 313 y 315. Facultad de Farmacia. 18071 Correo electrónico: mdruiz@ugr.es y belenv@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEдан CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS ⁽¹⁾		
			Profa. Garcia-Villanova Ruiz: Lunes, martes y jueves de 10:30 a 12:30 Profa. María Dolores Ruiz: Martes y jueves: 10:30 – 13:30 La tutoría se solicitará por correo electrónico		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética. Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los alimentos.			Ciencia y Tecnología de los alimentos, Farmacia		
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)					

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/ngc7121/>)

Firma (1): MIGUEL MARISCAL ARCAS
 En calidad de: Secretario/a de Departamento



UNIVERSIDAD DE GRANADA

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es

Página 1



Este documento firmado digitalmente puede verificarse en <https://sede.ugr.es/verifirma/>
 Código seguro de verificación (CSV): 4094560DA094F81FAE1EDD738B634A92

08/07/2020
 Pág. 1 de 9

- Concepto de dietética.
- Valor nutricional de los alimentos.
- Grupo de alimentos.
- Tabla de composición de los alimentos.
- Bases de datos nutricionales.
- Etiquetado de los alimentos.
- Declaraciones saludables y nutricionales de los alimentos
- 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

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

- 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
- 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

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. **Alimentos funcionales**. Concepto y aplicaciones en el diseño de dietas (1 hora)
- Tema 11. **Ingredientes, alimentos o nutrientes con declaraciones saludables**: Utilización en dietas para reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, para la regulación gastrointestinal y en el estrés oxidativo (4 horas).
- Tema 12. **Mejora de la composición de alimentos y bebidas, relativo a energía, azúcares añadidos, sal, ácidos grasos saturados ácidos grasos trans**. Presencia de estos compuestos en los alimentos procesados. Efecto beneficioso en la salud de la reformulación de alimentos (5 horas).

SEMINARIOS

- Estudios comparativos de las tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales
- 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.

PROGRAMA PRÁCTICO: 15 h

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 y menús
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.

BIBLIOGRAFÍA

- **CESNID** (2008). Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Ed McGraw-Hill, Madrid.
- **GIL A.** (2017). Tratado de Nutrición (Tomos III y IV). Ed. Panamericana. Madrid.
- **Gil A. MARTÍNEZ DE VICTORIA MUÑOZ E, Ruiz-López MD. (2019)**. Nutrición y Salud. Conceptos esenciales. Ed Panamericana.
- **MAHAN L K. Y ARLIN M.** (2017) Krauser. Dietoterapia 14ª ed. Elsevier Masson. Barcelona.
- **MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO MP.** (2011). Fundamentos teórico-prácticos de



Nutrición y Dietética. Ed. Panamericana. Madrid.

- **MOREIRAS O, CARVAJAL A, CABRERA L, CUADRADO C.** (2018) Tablas de composición de alimentos: Guía de prácticas. Ed. Piramides. Madrid
- **OLVEIRA FUSTER, G.** (2016). Manual de Nutrición Clínica y Dietética. Ed Días de Santos. Madrid.
- **SALAS-SALVADO J, BONADA A, TRALLERO R, SALÓ ME, BURGOS R.** (2019). Nutrición y Dietética Clínica. 4ª Ed. Elsevier Masson, Madrid.

ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.nutricioncomunitaria.org> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <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 Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://codinan.org> (Colegio profesional de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)
- <http://finut.org> (Fundación Iberoamericana de Nutrición)

METODOLOGÍA DOCENTE

- Sesiones teóricas
- Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.
- Prácticas de laboratorio
- Seminarios

primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales					Actividades no presenciales		
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)
Total horas	10	37	15	6	5	2	5	65	15

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

Evaluación parcialmente continua

- Evaluación de los conocimientos teóricos. Se realizará un examen final que computará el 65% 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 15% 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. Los alumnos que no superen el examen práctico podrán realizar un único examen de recuperación antes del examen teórico final. Es necesario tener aprobadas las prácticas para poder presentarse al examen final. 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 (70% de la calificación final) y una parte práctica (30% 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.

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"

ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL

(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

Presenciales o cuando no sea posible, mediante videoconferencia a través de Google Meet, previa cita por email a las profesoras

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Ayudas pedagógicas, como apoyo a la docencia presencial, a través de la plataforma de Prado
- Utilización de la Plataforma Prado para la entrega de actividades correspondientes a teoría, seminarios y prácticas

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

Evaluación parcialmente continua

- Evaluación de los conocimientos teóricos. Se realizará un examen final que computará el 65% 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 15% 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. Los alumnos que no superen el examen práctico podrán realizar un único examen de recuperación antes del examen teórico final. Es necesario tener aprobadas las prácticas para poder presentarse al examen final. 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.

Convocatoria Extraordinaria

Evaluación parcialmente Continua

- **Evaluación de los conocimientos teóricos.** Se realizará un examen final que computará el 65% 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 15% 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. Los alumnos que no superen el examen práctico podrán realizar un único examen de recuperación antes del examen teórico final. Es necesario tener aprobadas las prácticas para poder presentarse al examen final. 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 (70% de la calificación final) y una parte práctica (30% 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.

ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

ATENCIÓN TUTORIAL



HORARIO (Según lo establecido en el POD)	HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL (Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)
	Mediante videoconferencia a través de Google Meet, previa cita por email a las profesoras, o bien por correo electrónico

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

- Los temarios teórico y práctico no han experimentado cambios respecto a los propuestos en la guía docente de la asignatura.

Programa de teoría

- Impartición de las clases de teoría de forma síncrona a través de Google Apps UGR Meet en el horario oficial.
- Las ayudas pedagógicas como apoyo a la docencia se encontrarán en la plataforma de Prado.
- La documentación de la parte teórica se amplía mediante documentos de consenso, trabajos científicos o enlaces a videos de interés.
- Seguimiento de teoría a través de la realización de actividades obligatorias y/o realización de actividades voluntarias

Programa de prácticas

- Desarrollo de los contenidos a través de material diseñado por los profesores.
- Impartición de las clases prácticas de forma síncrona a través de Google Apps UGR Meet en el horario oficial.
- La documentación requerida para la realización de prácticas se encontrará en la plataforma Prado
- La resolución de dudas de prácticas se resolverá durante las clases o a través de Prado.

Programa de seminarios y trabajos autónomos

- Desarrollo de los contenidos a través del material diseñado por los profesores
- La documentación requerida para la realización de los seminarios/trabajos autónomos se encontrará en la plataforma Prado

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

Herramientas teoría

- Cuestionarios de Prado:
 - Pruebas de resolución de cuestiones teóricas. Podrán utilizarse las modalidades de examen que se incluyen en la plataforma Prado (examen tipo test, verdadero/falso, ensayo).
- Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 55%
- Se podrá realizar un examen oral mediante la plataforma Google Apps UGR Meet, en aquellas circunstancias que así se considere (incidencia en la red, incompatibilidad de fecha de exámenes, etc.).

Tareas de PRADO

- Pruebas de resolución de las actividades propuestas en los temas de teoría.
- Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 10%.



- **Herramientas prácticas**
- Cuestionarios de PRADO.
- Pruebas de resolución de cuestiones teóricas y prácticas. Podrán utilizarse las modalidades de examen que se incluyen en la plataforma PRADO.
- Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.
- **Evaluación de seminarios y trabajos autónomos.** Son obligatorios y supone un 15% de la nota final.

Convocatoria Extraordinaria

Igual que la ordinaria

- **Herramientas teoría**
Cuestionarios de PRADO:
Pruebas de resolución de cuestiones teóricas. Podrán utilizarse las modalidades de examen que se incluyen en la plataforma PRADO
Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 55%
Se podrá realizar un examen oral mediante la plataforma Google Apps UGR Meet, en aquellas circunstancias que se consideren oportunas
- **Tareas de PRADO**
Pruebas de resolución de las actividades propuestas en los temas y actividades voluntarias.
Criterios de evaluación. Desarrollo de la actividad.
Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 10%.
- **Herramientas prácticas**
Cuestionarios de PRADO.
Pruebas de resolución de cuestiones teóricas y prácticas. Podrán utilizarse las modalidades de examen que se incluyen en la plataforma PRADO. Incluirán resolución de problemas y de contenidos teóricos de las prácticas
Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 20%.
- **Evaluación de seminarios y trabajos autónomos.** Son obligatorios y supone un 15% de la nota final.

Evaluación Única Final

- **Herramientas teoría**

Pruebas de resolución de cuestiones teóricas. Podrán utilizarse las modalidades de examen que se incluyen en la plataforma PRADO
Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 70%
Se podrá realizar un examen oral mediante la plataforma Google Apps UGR Meet, en aquellas circunstancias que se consideren oportunas
- **Herramientas prácticas**

Podrán utilizarse las modalidades de examen que se incluyen en la plataforma PRADO. Incluirán resolución de problemas y de contenidos teóricos de las prácticas.



Porcentaje sobre la calificación final de la asignatura: 30%

INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

Firma (1): MIGUEL MARISCAL ARCAS

En calidad de: Secretario/a de Departamento



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Página 9

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR
grados.ugr.es



Este documento firmado digitalmente puede verificarse en <https://sede.ugr.es/verifirma/>
Código seguro de verificación (CSV): 4094560DA094F81FAE1EDD738B634A92

08/07/2020

Pág. 9 de 9