

Guía docente de la asignatura

**Alimentación en Colectividades
(2021143)**Fecha de aprobación:
Departamento de Nutrición y Bromatología: 21/06/2022
Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública:
20/06/2022

Grado	Grado en Nutrición Humana y Dietética	Rama	Ciencias de la Salud
--------------	---------------------------------------	-------------	----------------------

Módulo	Salud Pública y Nutrición Comunitaria	Materia	Nutrición Comunitaria
---------------	---------------------------------------	----------------	-----------------------

Curso	4º	Semestre	1º	Créditos	6	Tipo	Obligatoria
--------------	----	-----------------	----	-----------------	---	-------------	-------------

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Tener cursadas las asignaturas Fisiología, Química, Nutrición I, Nutrición II, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de 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.

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA**COMPETENCIAS GENERALES**

- CG01 - 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
- CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CG03 - 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
- CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es



- necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
 - CG07 - 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
 - CG23 - Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente
 - 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

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación
- CE47 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud
- CE48 - Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
- CE49 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional
- CE50 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética
- CE51 - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- 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.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

SALUD PÚBLICA

1. Alimentación y desarrollo económico y social.
2. Lactancia materna y alimentación complementaria.
3. Indicadores de Salud Pública relacionados con la alimentación y nutrición.
4. Planificación sanitaria. Niveles de planificación. Políticas nutricionales.
5. Suplementación y fortificación alimentaria en distintas colectividades de la población.
6. Organismos internacionales relacionados con la salud y la alimentación.
7. Alimentación colectiva. Evolución y situación actual. Tipos de restauración colectiva. Modelos de gestión: autogestión y externalización del servicio.
8. Educación sanitaria sobre alimentación en colectividades. Métodos de educación sanitaria. Elaboración de un programa de educación para la salud.
9. Alimentación en colectividades y medio ambiente.
10. Acciones administrativas para la vigilancia y el control alimentarios. Auditorías e Inspecciones sanitarias. Actas de inspección, infracciones y sanciones.
11. Publicidad y alimentación. Bases éticas de la publicidad.

NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

1. La evolución de los hábitos alimentarios en España: El papel creciente de los Nuevos alimentos. Nuevas tendencias en la alimentación humana.
2. Alimentación en colectividades: Planificación y organización de menús en colectividades. Clasificación de dietas y menús.
3. Alimentos: selección y compra. Ración, cálculo y costo. Unidades de medida y



- equivalencias. Estandarización de recetas, planificación de menús y cálculo de ingredientes.
4. Disponibilidad de alimentos. Cálculo de raciones servidas.
 5. Alimentación en adultos: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Factores de riesgo. Comedores colectivos, de empresa y sociales.
 6. 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.
 7. Alimentación en adolescentes: Principales problemas de salud en relación con la alimentación. Hábitos alimentarios inadecuados. Planificación de menús.
 8. 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.

PRÁCTICO

Las prácticas tienen como finalidad complementar, operativizar y, en su caso, contextualizar el contenido teórico y se estructuran en las sesiones que a continuación se relacionan. Combinan la metodología expositiva con el trabajo autónomo colaborativo en grupos por parte del alumnado:

1. Análisis DAFO para la identificación de conductas alimentarias en diferentes colectividades.
2. Preparación y realización de un programa de educación nutricional dirigido a una colectividad específica.
3. Papel del dietista-nutricionista en restauración colectiva. Breves aspectos legales. Pliego de prescripciones técnicas y Plan EVACOLE. Caso práctico.
4. Preparación de un programa nutricional para comedores escolares. Elaboración de fichas técnicas de los platos que componen el menú. Caso práctico.
5. Adaptaciones de menú y contenido informativo del menú escolar, información a las familias. Evaluación del estado de satisfacción de un centro servido por catering. Caso práctico.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Araluce Letamendía MM. Empresas de Restauración Alimentaria. Un sistema de gestión global. Díaz de Santos, Madrid, 2001.
- Aranceta J. Nutrición comunitaria. Ed. Masson. Barcelona, 2001.
- Esteban Pérez M, Fernández-Ballart J, Salas-Salvadó. Estudio nutricional de la población anciana en función del régimen de institucionalización. *Nutr Hosp*; 15:105-113, 2000.
- Muñoz Calvo MT, Suárez Cortina L. "Nutrición en pediatría". 3ª ed. Ed. Ergon, 2007.
- Muñoz Hornillos M, Aranceta Bartrina J, Guijarro García, JL. "El libro blanco de la alimentación escolar". Ed. McGraw-Hill Interamericana, 2007.
- Organización Panamericana de la salud oficina regional de la OMS. Valoración nutricional del adulto mayor.
- Piédrola Gil et al. Medicina Preventiva y Salud Pública. 12ª Ed. Elsevier-Masson. Barcelona, 2015.



- Ribera JM, Cruz AJ. Geriatria en Atención Primaria. Editorial Aula Médica: Madrid Rubio Herrera MA (2002) “Manual de alimentación y nutrición en el anciano”. Ed. Masson, 2008.
- Serra Majem L, Aranceta Batrina J, Mataix Verdú FJ. Nutrición y Salud Pública. 2ª Ed. Elsevier-Masson. Barcelona, 2006.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Marriott NG. Principios de higiene alimentaria. Editorial Acribia, 2003.
- Williams T, Moon A, William M. 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.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es>
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC): <https://www.eufic.org/es>
- Normativa española: <http://www.boe.es>. Normativa europea: <http://europa.eu>.
- 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.salud-publica.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

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 - Lección magistral/expositiva.
- MD02 - Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD04 - Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
- MD08 - Realización de trabajos en grupo.
- MD09 - Realización de trabajos individuales.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

DEPARTAMENTO MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA

a) Único examen teórico-práctico final (65% de la calificación final). Será del tipo respuesta



múltiple, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Por cada pregunta contestada de manera correcta se sumará 1 punto a la calificación del examen y por cada pregunta incorrecta se restará 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación.

Aquellos alumnos que, por alguno de los motivos especificados en el artículo 9 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, no pueden concurrir al examen final el día fechado, deberán notificarlo vía email, al Director del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, o en su caso, a la/s profesora/s responsable de la asignatura, solicitando un **examen de incidencias**. La fecha alternativa será propuesta por la/s profesora/s encargada/s de la docencia y el examen consistirá en **preguntas de respuesta breve** de contenido teórico-práctico.

b) Trabajo autónomo del alumno (20% de la calificación final). Consistirá en la realización de uno o varios trabajos en los que se abordarán temas de interés actual relacionados con contenidos del programa. Se darán más detalles sobre su realización a lo largo del curso académico.

c) Prácticas (15% de la calificación final). Tienen carácter obligatorio. Consistirá en la realización de un trabajo grupal en las sesiones 1 y 2 de prácticas. El trabajo de la sesión 1 contará con un máximo de 5 puntos y el de la sesión 2 de 10 puntos. Se darán más detalles sobre su realización a lo largo del transcurso de las prácticas.

Los alumnos acogidos a esta modalidad de evaluación, se podrán presentar al examen teórico-práctico final independientemente de la calificación obtenida en prácticas. Únicamente la superación del examen no supone aprobar la asignatura bajo esta modalidad de evaluación. Para sumar el resto de puntuaciones (detalladas en los apartados b y c) al examen teórico final será necesario obtener en éste, al menos, el 40% de la puntuación máxima posible.

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

a) Examen teórico final (65% de la calificación final). El examen tendrá dos partes:

1. Preguntas de tipo **respuesta múltiple**, con 4 opciones, de las que sólo una es correcta. Cada pregunta contestada de manera correcta suma 1 punto a la calificación final del examen y cada pregunta errónea resta 0,25 puntos. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación.
2. Preguntas de **respuesta corta y/o de tipo ensayo** (desarrollo), donde el alumno deberá responder, de forma más o menos extensa, a cada cuestión planteada.

Aquellos alumnos que, por alguno de los motivos especificados en el artículo 9 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, no pueden concurrir al examen final el día fechado, deberán notificarlo vía email, a la Directora del Departamento de Nutrición y Bromatología, o en su caso, a la/s profesora/s responsable/s de la asignatura, solicitando un **examen de incidencias**. La fecha alternativa será propuesta por la/s profesora/s encargada de la docencia y el examen consistirá en **preguntas de respuesta breve** de contenido teórico.

b) Realización de un trabajo académicamente dirigido (20% de la calificación final). Tendrá carácter obligatorio y versará sobre la gestión integral de la planificación y organización de menús para diferentes colectividades. La preparación del trabajo se realizará en grupos de 4-6 alumnos y será seguida por la profesora a través de un calendario de tutorías. Además, cada trabajo deberá ser expuesto y defendido públicamente, contemplándose la posibilidad de que el



profesor y el resto de compañeros puedan realizar preguntas y/o iniciar un debate sobre el mismo. La evaluación del trabajo considerará la asistencia y desarrollo/avance del trabajo en cada tutoría, su entrega a tiempo y diversos aspectos de su exposición oral, considerando criterios relativos al componente expresivo-verbal, contenido temático, presentación y defensa del trabajo.

c) **Prácticas (15% de la calificación final)**. Tienen carácter obligatorio. Incluirán aspectos prácticos y teóricos, destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas. En un plazo de una semana tras la finalización de las prácticas, los alumnos deberán entregar los casos prácticos trabajados en clase junto con algunos ejercicios similares a los expuestos durante la realización de las prácticas.

Los alumnos acogidos a esta modalidad de evaluación, se podrán presentar al examen teórico final independientemente de la calificación obtenida en prácticas. Únicamente la superación del examen no supone aprobar la asignatura bajo esta modalidad de evaluación. Para sumar el resto de puntos al examen teórico final es necesario obtener, al menos, un 40% de la máxima calificación.

Para la obtención de la calificación final de la asignatura se hará la media aritmética de la calificación obtenida en cada parte de la asignatura, siempre y cuando se alcance un mínimo de un **40% de la puntuación máxima posible** en cada una de las partes.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Para aquellos/as alumnos/as que, o bien no concurren a la convocatoria ordinaria o bien no obtengan el aprobado en ella, se contempla un Examen Extraordinario de las mismas características que el examen en convocatoria ordinaria. Existe la posibilidad de examen de incidencias, en las mismas condiciones que se contempla en la convocatoria ordinaria. Se necesitará cumplir los mismos requisitos para sumar el resto de puntos (prácticas y trabajo/s del curso académico 2022-23) que en evaluación ordinaria.

Para la obtención de la calificación final de la asignatura se hará la media aritmética de la calificación obtenida en cada parte de la asignatura, siempre y cuando se alcance un mínimo de un **40% de la puntuación máxima posible** en cada una de las partes..

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

En las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de la asignatura, se podría solicitar a través del procedimiento electrónico (<https://sede.ugr.es/procs/Gestion-Academica-Solicitud-de-evaluacion-unica-final/>) a la Directora del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública o alternativamente a la Directora del Departamento de Nutrición y Bromatología, alegando y acreditando las razones que asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. La Directora del Departamento al que dirigió la solicitud, o bien el profesorado responsable de la asignatura, resolverá la solicitud en el plazo de diez días hábiles. Transcurrido dicho plazo sin que el estudiante haya recibido respuesta expresa por escrito, se entenderá estimada la solicitud.

DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA

La evaluación, en **convocatoria ordinaria y extraordinaria**, se realizará en un único acto



académico consistente en un examen que abarcará la totalidad de los contenidos teóricos-prácticos de la asignatura, con preguntas de respuesta múltiple con 4 alternativas y solo una respuesta correcta. Por cada pregunta contestada de manera correcta se sumará 1 punto a la calificación del examen y por cada pregunta incorrecta se **restará 0,25 puntos**. Las preguntas en blanco no se considerarán a efectos de puntuación. Además, se podrá plantear alguna pregunta de desarrollo para evaluar el resto de competencias de la asignatura. Dicho examen corresponde al **100% de la calificación final** y la máxima calificación que se podrá obtener con esta modalidad será de 10. El día y hora de dicho examen será la misma que la fijada para el examen único final contemplado en la modalidad de evaluación continuada.

Aquellos alumnos que, por alguno de los motivos especificados en el artículo 9 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, no puedan concurrir al examen final el día fechado, deberán notificarlo vía email, a la Directora del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, o en su caso, a la/s profesora/s responsable/s de la asignatura, solicitando un **examen de incidencias**. La fecha alternativa será propuesta por la/s profesora/s encargada de la docencia y el examen consistirá en preguntas de respuesta breve de contenido teórico-práctico. Además, se podrá plantear alguna pregunta de desarrollo para evaluar el resto de competencias de la asignatura.

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen de las mismas características que el examen de la convocatoria ordinaria que incluirá una parte teórica (70%) y otra práctica (30%).

Aquellos alumnos que, por alguno de los motivos especificados en el artículo 9 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada, no puedan concurrir al examen final el día fechado, deberán notificarlo vía email, a la Directora del Departamento de Nutrición y Bromatología, o en su caso, a la/s profesora/s responsable de la asignatura, solicitando un **examen de incidencias**. La fecha alternativa será propuesta por la/s profesora/s encargada de la docencia y el examen consistirá en preguntas de respuesta breve de contenido teórico.

Para la obtención de la calificación final de la asignatura se hará la media aritmética de la calificación obtenida en cada parte de la asignatura, siempre y cuando se alcance un mínimo de un **40% de la puntuación máxima posible** en cada una de las partes.

INFORMACIÓN ADICIONAL

[Los estudiantes deben consultar la página Web del Departamento de Nutrición y Bromatología \(https://www.ugr.es/~nutricion/ \) para la actualización de los datos relacionados con la docencia y, especialmente, los apartados de horario de tutoría de los profesores, procedimiento de petición de evaluación única final y otros apartados que el profesor indique, así como la plataforma de docencia PRADO-2. En relación con otros aspectos que pueden afectar al desarrollo y evaluación de la presente asignatura, se remite al alumnado a la información que se ofrezca mediante avisos puntuales en la página web oficial del Departamento de Nutrición y Bromatología, y especialmente a la documentación publicada en sus apartados de docencia e información del alumnado. Consúltese además la Normativa de evaluación y calificación de los estudiantes de la](https://www.ugr.es/~nutricion/)





[Universidad de Granada \(http://secretariageneral.ugr.es/bougr/pages/bougr112/doc/examenes/\)](http://secretariageneral.ugr.es/bougr/pages/bougr112/doc/examenes/)

