

Guía docente de la asignatura

Dietética y Dietoterapia (20411A6)

Fecha de aprobación: 21/06/2022

Grado	Grado en Farmacia	Rama	Ciencias de la Salud				
Módulo	Complementos de Formación	Materia	Dietética y Dietoterapia				
Curso	5º	Semestre	1º	Créditos	6	Tipo	Optativa

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Se recomienda que los estudiantes tengan conocimientos en Bioquímica, Fisiología, Fisiopatología, Nutrición y Bromatología

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Estudio de ingredientes, productos alimenticios y dietas en la prevención y tratamiento de las enfermedades.
- Consejo y asesoramiento dietético para la prevención y tratamiento de enfermedades

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

COMPETENCIAS GENERALES

- CG05 - Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.
- CG09 - 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.
- 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.

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.
- 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.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Al final de la asignatura, se espera que el estudiantado sea capaz de:
 1. Saber cuál es el papel de la alimentación en la prevención, desarrollo y tratamiento de las enfermedades.
 2. Diferenciar perfectamente los ingredientes y productos alimenticios con función relevante en la reducción del riesgo de enfermedad.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

DIETÉTICA

Tema 1: Introducción: Conceptos básicos. Relación dieta-salud. Estrategias nutricionales. Educación nutricional.

Tema 2: Valoración del estado nutricional: Objetivos y aplicaciones. Parámetros antropométricos y composición corporal. Valoración dietética: Estimación del consumo de alimentos. Encuestas alimentarias. Tablas y bases de datos de alimentos. Indicadores bioquímicos del estado nutricional.

Tema 3: Objetivos nutricionales. Guías dietéticas. Recomendaciones nutricionales.

Tema 4: Información alimentaria: Etiquetado. Alimentos Funcionales. Productos dietéticos. Declaraciones nutricionales y funcionales de los alimentos. Alergias e intolerancias alimentarias.

Tema 5: Dietética: diseño y planificación de dietas.



Tema 6: Alimentación del lactante. Lactancia materna y artificial.

Tema 7: Alimentación en los niños de corta edad, escolares y adolescentes.

Tema 8: Embarazo, lactancia y menopausia.

DIETOTERAPIA

Tema 8: Dietética en la sintomatología intestinal

Tema 9: Recomendaciones dietéticas en enfermedades cardiovasculares.

Tema 10: Dietas para el control de peso.

Tema 11: Dietética en la patología renal.

Tema 12: Tratamiento dietético en gota e hiperuricemia.

Tema 13: Pautas dietéticas en la diabetes.

Tema 14: Alimentación y cáncer.

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.
- Las prácticas son obligatorias. La asistencia y participación contarán para la calificación de la parte de prácticas.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- 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, CUQJ-L. MALEWIAK M, LEYNAUD-ROUAUD C, et BERTHIER (1997). La alimentación humana. Ed. Bellaterra Barcelona.
- GIL, A. (2017). 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 DEL P (2011). Fundamentos teóricoprácticos 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 (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 teóricopráctico, 2ª ed. Díaz de Santos, Madrid

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- GONZÁLEZ GALLEGO J, SÁNCHEZ COLLADO P, MATAIX VERDÚ J. (2011). Nutrición en el deporte: ayudas ergogénicas y dopaje (2011) Díaz de Santos: Fundación Universitaria Iberoamericana. Madrid.
- MELVIN H. W (2005). Nutrición para la salud, la condición física y el deporte. McGraw-Hill. México

ENLACES RECOMENDADOS

- https://european-union.europa.eu/index_es. Portal de la Union Europea.
- <https://www.efsa.europa.eu/es>. Agencia Europea de Seguridad Alimentaria.
- <https://www.mapa.gob.es/es/>. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- <https://consumo.gob.es/es/ministerio/organigrama>. Ministerio de Consumo.
- <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.
- https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- <http://portalfarma.com>. Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos.
- <https://fen.org.es/>. Fundación Española de Nutrición.

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 - Lección magistral/expositiva
- MD03 - Resolución de problemas y estudio de casos prácticos
- MD06 - Prácticas en sala de informática
- MD10 - Realización de trabajos individuales
- MD12 - Tutorías
- MD13 - Participación en plataformas docentes

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



EVALUACIÓN ORDINARIA

- **Evaluación de los contenidos teóricos:** Se realizará uno o dos controles parciales eliminatorios (uno por cada parte de la asignatura) y un final. Dicha nota de los conocimientos teóricos, computarán con un **70%** en la calificación final, y que podrá incluir una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura. En el caso de los exámenes escritos (parciales y finales) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 4 (sobre 10), en cada una de las pruebas escritas.
- **Trabajo autónomo.** Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programas, 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, será obligatoria y se hará de forma resumida en las clases presenciales, con el objeto de iniciar al alumno en las tareas docentes. La calificación del trabajo autónomo contribuirá con un **10 %**.
- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura.** La calificación de las prácticas contribuirá con un **20 %** Para la evaluación de las prácticas se tendrá en cuenta:

1. El desarrollo e interés mostrado durante la ejecución de las prácticas.
2. La elaboración diaria de los informes correspondientes a cada práctica.
3. Un supuesto práctico relativo a un alimento y un ejercicio teórico sobre los fundamentos de las prácticas realizadas y cálculos correspondientes.

- Para aprobar la asignatura es necesario aprobar las tres partes de la misma que son evaluadas (examen teórico, examen práctico y trabajo)
- Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota de los conocimientos teóricos y prácticos sea como mínimo 4.0 sobre 10.0 en ambos casos. Además, el trabajo autónomo será obligatorio.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

En la evaluación extraordinaria, se guardarán las notas de trabajo autónomo y prácticas, y la nota de la evaluación de los contenidos teóricos será de un 60% de la calificación final, de forma que la suma de todos los apartados sea 10.0. Así pues, la evaluación de la asignatura será como a continuación se detalla:

- **Evaluación de los contenidos teóricos:** Dicha nota de los conocimientos teóricos, computarán con un **60%** en la calificación final, y que podrá incluir una parte tipo test y otra con preguntas de desarrollo de los conocimientos teóricos de la asignatura.
- **Trabajo autónomo.** La calificación del trabajo autónomo contribuirá con un mínimo del **20 %** a la nota final.
- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura.** La nota de prácticas supone un **20 %** de la calificación final obtenida.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Las/os estudiantes, que desee acogerse a esta modalidad de evaluación, tendrán que solicitarla a la directora del departamento en las dos primeras semanas de impartición de



la asignatura o a las dos semanas siguientes a la fecha de matriculación, alegando y acreditando las razones que concurran para no poder seguir el sistema de evaluación continua. En caso de que se le conceda la Evaluación única final, el acto único consistirá en:

1. Examen teórico. Será el mismo que el examen teórico final correspondiente a la totalidad del temario de la asignatura y será el mismo al que se sometan los alumnos de evaluación continua que no hayan aprobado ningún control y que supondrá un **70%** de la calificación final.
2. Examen práctico incluyendo aspectos prácticos y teóricos: destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas y que supondrá un **30%** de la calificación final. Para ello deberán superar dos pruebas:
 - 2.A. La realización práctica en el Laboratorio de una práctica elegida por el profesor al azar de las existentes en el cuaderno de prácticas de la asignatura. Opcionalmente, el profesor podrá someter al alumno a cuestiones prácticas consistentes en la habilidad para operaciones del laboratorio: valorar, pipetear, pesar, etc.
 - 2.B. Un examen teórico correspondiente a un caso práctico de alguna practica del cuaderno (resolución de problemas) y 2-3 preguntas teóricas sobre el fundamento de dichas prácticas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada
- **INCLUSIÓN y DIVERSIDAD** de la UGR: En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales

