



1. DATOS GENERALES

Asignatura: DIETÉTICA Y ALIMENTACIÓN COMUNITARIA

Tipología: OBLIGATORIA

Grado: 383 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS CR.

Curso: 3

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 58325

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2019-20

Grupo(s): 22

Duración: C2

Segunda lengua:

English Friendly: S

Bilingüe: N

Profesor: GIUSEPPE FREGAPANE QUADRI - Grupo(s): 22

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3439	giuseppe.fregapane@uclm.es	Lunes, Martes y Miércoles de 12:00 a 14:00h.

Profesor: SERGIO GOMEZ ALONSO - Grupo(s): 22

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
IRICA/Primera planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	926052829	sergio.gomez@uclm.es	Lunes, Martes y Jueves (12:00-14:00)

2. REQUISITOS PREVIOS

Se precisan los conocimientos adquiridos previamente en la asignatura de Nutrición Humana y en las materias del módulo de Fundamentos Básicos de Fisiología y Bioquímica y en las materias del módulo de Ciencia de los Alimentos de Estructura y Propiedades de los Componentes de los Alimentos y Bromatología.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La materia de Nutrición Humana y Dietética del Módulo de Nutrición y Salud, integrada por las asignaturas de Nutrición Humana y Dietética y Alimentación comunitaria tiene como objetivos generales la adquisición de conocimientos básicos y especializados acerca de los nutrientes en relación con la Nutrición humana, así como de la nutrición individual en las distintas etapas de la vida y la alimentación de comunidades. Igualmente comprende el estudio de la alimentación como factor preventivo de múltiples patologías y la valoración del estado nutricional de individuos y colectividades.

Existe en la actualidad un marcado interés por la nutrición humana al haberse hecho patente la influencia que ésta ejerce tanto en el mantenimiento como en la restauración de la salud, la prevención de enfermedades, y en la consecución del óptimo rendimiento físico e intelectual. Este interés exige la preparación de profesionales con una formación científica contrastada y actual.

Los conocimientos básicos y aplicados adquiridos a través del estudio de la materia de Nutrición Humana y Dietética resultan imprescindibles en relación con el servicio que los profesionales de la Ciencia de los Alimentos pueden aportar tanto a la Industria Alimentaria como a diferentes sectores de la Administración Pública.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
E05	Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.
E11	Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.
E18	Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
E22	Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario
E24	Asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de los ingredientes y alimentos.
E25	Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.
E26	Evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades.
E27	Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.
G05	Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).
G06	Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).
G07	Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.
G09	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Lograr que el alumno sea capaz de evaluar el valor nutritivo, las propiedades funcionales y la importancia alimentario-nutricional de los alimentos. También se pretende que el alumno conozca los efectos del procesado sobre los componentes de interés nutricional y que sepa asegurar y mejorar la calidad nutricional y las propiedades saludables de ingredientes y alimentos.

En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública conseguir que el alumno sea capaz de: planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención en salud; establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades; evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades y desarrollar estudios epidemiológicos.

Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar información en el ámbito de estas disciplinas y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita, en idioma español e inglés.

Se pretende que el alumno adquiera los conceptos y principios básicos de la Nutrición Humana, Dietética y Alimentación Comunitaria y desarrollar en el alumno la capacidad para plantear y resolver casos prácticos, así como de interpretar los resultados obtenidos.

6. TEMARIO

Tema 1: Objetivos nutricionales y Guías Dietéticas

Tema 2: Valor nutritivo de los Alimentos

Tema 3: Nutrición y Dietética durante el Embarazo y la Lactancia

Tema 4: Nutrición y Dietética en la Adolescencia

Tema 5: Nutrición y Dietética en la Madurez y Tercera Edad

Tema 6: Fundamentos de Alimentación Comunitaria y Salud Pública

Tema 7: Educación nutricional. Etiquetado nutricional e información al consumidor

Tema 8: Restauración colectiva

Tema 9: Principios de Estudios dietéticos y Epidemiología nutricional

Tema 10: Métodos basados en la Estimación del Consumo de Alimentos

Tema 11: Antropometría y Composición Corporal

Tema 12: Métodos Bioquímicos

Tema 13: Resolución de casos y actividades prácticas

Tema 14: Nutrición y Dietética en la Infancia y la Niñez

Tema 15: Nutrición y Deporte

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral		1.28	32	S	N	S	Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de casos prácticos
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas		0.4	10	S	S	N	Enseñanza presencial práctica (laboratorio y aula de informática)
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas		0.2	5	S	S	N	
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales		0.1	2.5	S	N	S	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado		0.2	5	S	N	S	
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Aprendizaje cooperativo/colaborativo		1	25	S	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		2.7	67.5	S	N	S	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.12	3	S	N	S	
Total:			6	150				
Créditos totales de trabajo presencial: 2.3			Horas totales de trabajo presencial: 57.5					
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.7			Horas totales de trabajo autónomo: 92.5					

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Resolución de problemas o casos	40.00%	0.00%	Prueba escrita en la que se valorará la capacidad del alumno para desarrollar las distintas actividades prácticas realizadas en la asignatura, la discusión de los resultados obtenidos y la extracción de conclusiones.
Pruebas de progreso	60.00%	0.00%	Evaluación de los conocimientos adquiridos, por medio de examen(es) escrito(s), con diferentes cuestiones que permitan valorar la capacidad de razonar, sintetizar y relacionar las distintas partes del temario.
Total:	100.00%	0.00%	

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL**No asignables a temas**

Horas	Suma horas
-------	------------

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Krause, Marie V. (1906-1994)	Nutrición y dietoterapia de Krause	McGraw-Hill Interamericana		970-10-3204-7	2005	
Margetts, Barrie M.	Design concepts in nutritional epidemiology	University Press		0-19-262739-2	2003	
Aranceta Bartrina, Javier	Nutrición comunitaria	Masson		84-458-1042-1	2001	
	Conocimientos actuales sobre nutrición	Organización Panamericana de Salud		1-57881-107-4	2003	
	http://api.ning.com/files/-Tl4uM2ffQgvZR0HO9lBmqr5Vq6mB4cDz8q0SPq4f-z05zno24N88EkplbEzYAdQ*fzuxDNGxu-yz8FsbXDshPal-qlyZJVA/NUTRICIONTRATADOOMS2003.pdf					