



# UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

## GUÍA DOCENTE

### 1. DATOS GENERALES

**Asignatura:** DIETÉTICA Y ALIMENTACIÓN COMUNITARIA

**Código:** 58325

**Tipología:** OBLIGATORIA

**Créditos ECTS:** 6

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

**Curso académico:** 2023-24

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

**Grupo(s):** 22

**Curso:** 3

**Duración:** C2

**Lengua principal de impartición:** Español

**Segunda lengua:**

**Uso docente de otras lenguas:**

**English Friendly:** S

**Página web:**

**Bilingüe:** N

Profesor: <b>GIUSEPPE FREGAPANE QUADRI</b> - 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	Enviar un correo electrónico al profesor para concertar día y hora de la tutoría.
Profesor: <b>SERGIO GOMEZ ALONSO</b> - 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	Enviar un correo electrónico al profesor para concertar día y hora de la tutoría.

### 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

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.

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.

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.

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.

## 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: Nutrición y Dietética en la Infancia y la Niñez**

**Tema 7: Nutrición y Deporte**

**Tema 8: Fundamentos de Alimentación Comunitaria y Salud Pública**

**Tema 9: Educación nutricional. Etiquetado nutricional e información al consumidor**

**Tema 10: Restauración colectiva**

**Tema 11: Principios de Estudios dietéticos y Epidemiología nutricional**

**Tema 12: Métodos basados en la Estimación del Consumo de Alimentos**

**Tema 13: Antropometría y Composición Corporal**

**Tema 14: Métodos Bioquímicos**

**Tema 15: Resolución de casos y actividades prácticas**

## 7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral		1.4	35	S	N	Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de casos prácticos
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas		0.4	10	S	S	Enseñanza presencial práctica (laboratorio y aula de informática)
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales		0.1	2.5	S	N	Discusión y resolución de conceptos y dudas
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Seminarios		0.4	10	S	N	Seminarios de problemas y casos prácticos
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		0.8	20	S	N	Preparación de evaluaciones
Otra actividad no presencial [AUTÓNOMA]	Combinación de métodos		2.8	70	S	N	Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.1	2.5	S	N	
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>			
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b>				
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

## 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba	40.00%	40.00%	Evaluación de las actividades desarrolladas (actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.)
Prueba	60.00%	60.00%	Evaluación de los conocimientos teóricos adquiridos por medio de controles parciales o bien prueba final escrita basados en la contestación razonada de preguntas vinculadas a la materia y la resolución de supuesto prácticos.
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>	

\* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

**Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:**

**Evaluación continua:**

Los criterios de evaluación y la información relativa a las "Resoluciones de problemas y casos" estará disponible en Campus virtual con el objetivo de que todos los alumnos (tanto los estudiantes que asistan regularmente a clase como los que no se acogen a la evaluación continua) puedan ser evaluados.

**Evaluación no continua:**

Los criterios de evaluación de la modalidad no continua se definen en el cuadro anterior y se detallan en Campus virtual

**Particularidades de la convocatoria extraordinaria:**

No se establecen particularidades. Se realiza de la misma forma que la convocatoria ordinaria.

**Particularidades de la convocatoria especial de finalización:**

No se establecen particularidades. Se realiza de la misma forma que la convocatoria ordinaria.

**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
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	
	<a href="http://api.ning.com/files/-T14uM2ffQgvZR0HO9lBmqr5Vq6mB4cDz8q0SPq4f-z05zno24N88EkplbEzYAdQ*fzuxDNGxuyz8FsbXDshPaI-qlyZJVA/NUTRICIONTRATADOOMS2003.pdf">http://api.ning.com/files/-T14uM2ffQgvZR0HO9lBmqr5Vq6mB4cDz8q0SPq4f-z05zno24N88EkplbEzYAdQ*fzuxDNGxuyz8FsbXDshPaI-qlyZJVA/NUTRICIONTRATADOOMS2003.pdf</a>					
Mahan & Raymond	Krause. Dietoterapia 14 ed.	ELSEVIER		978-8-49-113084-0	2017	
	<a href="https://tienda.elsevier.es/krause-dietoterapia-9788491130840.html?gclid=EAlalQobChMlp-KNhI_K6gIVSrTVCh3-agYjEAQYASABEgLVfD_BwE&amp;gclid=aw.ds#panel1">https://tienda.elsevier.es/krause-dietoterapia-9788491130840.html?gclid=EAlalQobChMlp-KNhI_K6gIVSrTVCh3-agYjEAQYASABEgLVfD_BwE&amp;gclid=aw.ds#panel1</a>					