

PROFESORADO

CARMEN DÍEZ MARQUÉS, M^a DE CORTES SÁNCHEZ MATA

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El objetivo de esta asignatura es dar a conocer al alumno distintos aspectos relacionados con los productos dietéticos, tan demandados por la sociedad actual. Se estudia la definición, clasificación, regulación normativa y datos de mercado de estos preparados. Asimismo, se evalúan nutricionalmente estos productos, estableciendo los diferentes nutrientes que aportan, y en que medida cubren los requerimientos nutricionales en las distintas situaciones y/o patologías en las que se utilizan, así como cuales son sus condiciones de uso.

COMPETENCIAS GENERALES

- Utilizar información científica cualificada, bibliografía y bases de datos especializadas, tanto en inglés como en español, así como otros recursos destacados en el campo de la alimentación y nutrición.
- Capacidad de comunicación con la población, en general, y con otros profesionales expertos en la materia
- Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito de las ciencias de la salud
- Capacidad de trabajar en equipo
- Comunicarse correctamente utilizando medios audiovisuales y elaborar informes de carácter técnico
- Reconocer las propias limitaciones y 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
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
- 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
- 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.
- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Interpretar aspectos normativos y legislativos de estos preparados. Normas españolas y comunitarias
- Analizar el etiquetado general y nutricional de estos productos
- Estudiar los distintos tipos de alimentos infantiles utilizados en la primera etapa de la vida, incluyendo aquellos destinados a diversos estados patológicos
- Evaluar los preparados especiales para situaciones de esfuerzo y desgaste
- Conocer los diferentes tipos de preparados para determinados regímenes nutricionales específicos
- Valorar los alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales
- Estudiar otros preparados dietéticos de amplia demanda y consumo por un gran sector de la población
- Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento
- Conocer y saber aplicar las relaciones existentes entre alimentación y salud: conocer la idoneidad de los distintos alimentos en relación con la salud
- Colaborar en la planificación de políticas alimentario-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
- Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética

TEMARIO

- Tema 1.- Productos dietéticos. Concepto. Clasificación y características generales. Bibliografía.
- Tema 2.- Legislación general de preparados dietéticos. Normas españolas y comunitarias.
- Tema 3.- Estudio del etiquetado general y nutricional de los productos dietéticos. Requisitos exigibles a los mismos.
- Tema 4.- Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Preparados para lactantes y preparados de continuación.
- Tema 5.- Fórmulas especiales para niños con algún tipo de patología.
- Tema 6.- Alimentos infantiles a base de cereales. Alimentos infantiles homogeneizados.
- Tema 7.- Alimentos complementarios para situaciones de esfuerzo y desgaste. Características, clasificación y marco normativo. Complementos alimenticios. Criterios de suplementación y justificación de su empleo.
- Tema 8.- Utilización de complementos alimenticios en distintas etapas fisiológicas: Mujeres embarazadas y en

TEMA 9.- Personas de edad avanzada. Características de estos productos y valor nutritivo.

Tema 10.- Los preparados dietéticos y el deporte. Distintos tipos de productos que pueden encontrarse en el mercado. Características y valoración nutricional.

Tema 11.- Alimentos para regímenes nutricionales específicos. Preparados para celíacos. Papel de estos preparados en el tratamiento complementario de esta patología.

Tema 12.- Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso. Características de estos preparados. Valoración nutricional. Legislación específica de estos preparados.

Tema 13.- Preparados para diabéticos. Importancia de estos preparados en la nutrición del paciente diabético. Característica, tipos y valoración nutricional.

Tema 14.- alimentos especiales considerados tradicionalmente como dietéticos. Características de las levaduras y germen de trigo. Alimentos no refinados y productos a base de fibra.

Tema 15.- Los productos de la colmena: Polen, jalea real y propóleos. Características bromatológicas y aplicación en el campo sanitario.

Tema 16.- Aceites y grasas con alto contenido en ácidos grasos esenciales. Aspectos generales sobre las distintas situaciones en las que se utilizan estos preparados. Valoración nutricional.

Tema 17.- Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales. Productos utilizados en nutrición artificial. Preparados de nutrición enteral y parenteral. Tipos e implicaciones clínicas farmacéuticas.

EVALUACIÓN

En la evaluación se considerará:

- Evaluación continua y examen final escrito sobre los contenidos teóricos de la asignatura
- Asistencia y participación en las clases teóricas y seminarios.
- Realización de un trabajo de recopilación bibliográfica sobre un tema relacionado con los contenidos del programa. (obligatoria).

En cualquier caso se evaluará según la norma establecida y aprobada en cada momento por la Junta de Facultad

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA / ENLACES EN INTERNET RELACIONADOS

ASTIASARAN, I. y MARTINEZ HERNANDEZ, J.A. (2002) *Alimentos. Composición y propiedades*. Ed. Mc Graw-Hill Interamericana. Madrid

ASTIASARAN, I., LASHERAS, B., ARIÑO, A. y MARTINEZ HERNANDEZ, J.A. (2003). *Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria*. Ed. Díaz de Santos. Madrid

Bello gutierrez, J. (2000) *Ciencia Bromatológica. Principios generales de los alimentos*. Díaz de Santos. Madrid.

CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL (2006). *Biblioteca de Textos Legales*. 7ª Edición Ed. Tecnos. Madrid.

FARRÉ, E., VILAR, P. (2007) *La enfermedad celíaca paso a paso*. Edebé. Barcelona.

FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE CELÍACOS DE ESPAÑA (2002) *Enfermedad celíaca. Manual del celíaco*. 2ª ed. Gráficas Marte. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.

FIRSHEIN, R. (2003) *La revolución de los fármacosnutrientes*. Edaf. Madrid.

GUTIÉRREZ DUBÁN, C. ORZÁEZ VILLANIEVA, M.ª T.

dietéticos. Una aportación a la seguridad alimentaria. Díaz de Santos. Madrid.

HERNANDEZ RODRIGUEZ, J. y SASTRE GALLEGO, A. (1999) *Tratado de Nutrición*. Ed. Díaz de Santos. Madrid.

ILLERA, M.; ILLERA, J., ILLERA, J.C: (2000) *Vitaminas y minerales*. Complutense. Madrid.

LÓPEZ VANDAM, L. (2002) *Los suplementos alimenticios del siglo XXI*. 2ª ed. Ed. Werner-Cosomos S.L. Madrid.

MASON, P. (2005) *Suplementos dietéticos*. Pharma Editores. SL. Barcelona.

MAHAN, L.K. y ESCOTT-STEMP, S. (2009) *KRAUSE Dietoterapia*. Ed. Elsevier Masson. Barcelona

MARCOS SÁNCHEZ, A.; OLEMDILLA, ALONSO, B. (2012) *Suplementación Nutricional*. AFEPAI.

MATAIX VERDÚ, J. (2009) *Nutrición y alimentación humana. I. Nutrientes y alimentos II. Situaciones fisiológicas y patológicas*. Ed. ERGON. Madrid.

MAZZA, G. (2000) *Alimentos funcionales: Aspectos bioquímicos y de procesado*. Ed. Acribia.S.A. Zaragoza.

OLIVERA, J.E. (1997) *Fórmulas infantiles*. En: *Nutrición en la infancia y adolescencia*. Eurograf. Navarra.

REDONDO MÁRQUEZ, L. (1999) *La fibra terapéutica*. Glosa Ediciones. Barcelona.

RIVERO, M. (1994) *Productos dietéticos de venta en oficinas de farmacia*. En: *Medicamentos y Nutrición en Terapéutica*. Eurograf. Navarra.

ROMÁN MARTÍNEZ, J., IGLESIAS ROSADO, C. (2006) *El libro blanco de la hidratación*. Ed. Cinca. S.A: Madrid.

PÁGINAS WEB DE INTERÉS

www.boe.es Boletín Oficial del Estado.

www.iberlex.boe.es Iberlex (Legislación estatal, autonómica y comunitaria).

www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp Codex Alimentarius.

www.fao.org Food And Agriculture Organization Of The United Nations (FAO).

www.fda.gov/ U.S. Food and Drug Administration (FDA).

<http://efsa.eu.int> European Food Safety Authority.

www.aesa.msc.es/ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

www.nal.usda.gov/fnic/etext/fnic.html Food and Nutrition Information Center (USDA).

www.inia.es Instituto Nacional de Investigación Agraria y Agroalimentaria.

www.csic.es Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

www.portalfarma.es Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos.

www.msc.es Ministerio de Sanidad y Consumo de España .

www.colvet.es/ Consejo General de Colegios Oficiales de Veterinarios.

<http://europa.eu.int> El portal de la Unión Europea.

www.who.ch Organización Mundial de la Salud (OMS).

www.seguridadalimentaria.org Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU)