

# ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

## Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2019-20

**Código:** 804005

**Módulo:** 7

**Materia:** Formación complementaria

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Dirigida a:** Estudiantes de 3er Curso

**Departamento:** Nutrición y Ciencia de los Alimentos

**Créditos:** 3 ECTS

**Periodo de impartición:** Septiembre – Diciembre 2019 (Primer Cuatrimestre)

**Fecha de inicio:** 6 de septiembre de 2019

**Horario:** martes, 12:30 a 13:30 h.; viernes, 11:30 a 12:30 h.

**Lugar:** Facultad de Medicina, Aula 11

**Número de estudiantes:** 40 (máximo)

### PROFESORADO

**Coordinador:** Sánchez Mata, M<sup>a</sup> Cortes

Email: cortesm@ucm.es

**Profesores:**

Matallana González, M<sup>a</sup> Cruz;

Sánchez Mata, M<sup>a</sup> Cortes

### BREVE DESCRIPCIÓN

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

### COMPETENCIAS

**Competencias Generales**

**C.G.8.1.**

**Competencias Específicas**

**CE.M7.1**

**CE.M7.2**

**CE.M7.3**

**CE.M7.4**

### TEMARIO

**Tema 1.** Productos dietéticos. Evolución conceptual y legislativa. Tipos de productos comercializados actualmente de los productos dietéticos. Requisitos exigibles a los mismos.

**Tema 2.** Alimentos para lactantes y niños de corta

edad. Preparados para lactantes y preparados de continuación. Leches de crecimiento.

**Tema 3.** Fórmulas lácteas especiales para alimentación infantil.

**Tema 4.** Alimentos infantiles a base de cereales. Alimentos infantiles homogeneizados.

**Tema 5.** Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales. Preparados para nutrición enteral y parenteral. Composición e implicaciones clínicas.

**Tema 6.** Alimentos complementarios para situaciones de esfuerzo y desgaste. Características, clasificación y marco normativo.

**Tema 7.** Complementos alimenticios. Criterios de suplementación y justificación de su empleo.

**Tema 8.** Utilización de complementos alimenticios en distintas etapas fisiológicas: Mujeres embarazadas y en periodo de lactancia. Personas de edad avanzada.

**Tema 9.** Los preparados dietéticos y el deporte. Distintos tipos de productos que pueden encontrarse en el mercado.

**Tema 10.** Alimentos para regímenes nutricionales específicos. Preparados para celíacos.

**Tema 11.** Preparados para diabéticos. Características, tipos y valoración nutricional.

**Tema 12.** Productos sin lactosa.

**Tema 13.** Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso.

**Tema 14.** Los productos de la colmena:

Polen, jalea real y propóleos.

Características bromatológicas y aplicación en el campo sanitario.

**Tema 15.** Alimentos no refinados y productos a base de fibra.

**Tema 16.** Aceites y grasas con alto contenido en ácidos grasos esenciales. Levaduras y germen de trigo. Otros productos dietéticos.

## METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases magistrales
- Seminarios
- Elaboración de trabajos dirigidos

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Examen final escrito (85 %): consistirá en preguntas de extensión corta y media, así como de tipo test. Para aprobar la asignatura es necesario obtener en el examen final una puntuación de 5/10 o superior.
- Asistencia y participación en clases y seminarios (5%).
- Realización de un trabajo sobre un tema relacionado con los contenidos del programa (10%). Esta actividad es obligatoria para poder superar la asignatura, y consistirá en la realización de trabajos en grupos (máximo 4 estudiantes por grupo), que se expondrán de forma oral.

### **Actitud a seguir ante una infracción voluntaria o accidental en las normas de realización del examen.**

La infracción voluntaria o accidental de las normas de realización del examen impide la valoración del mismo, por lo que el alumno infractor se presentará a examen oral de la asignatura para establecer su conocimiento sobre la materia. De confirmarse intencionalidad en el engaño, se considerará falta ética muy grave, y se pondrá en conocimiento de la Inspección de Servicios para tomar las medidas

disciplinarias que la misma estime oportunas.

## BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Astiasarán, I. y Martínez, F. (2000), "Alimentos. Composición y propiedades", McGraw-Hill-Interamericana, Madrid.
- Bello Gutiérrez, J. (2000), "Ciencia Bromatológica. Principios generales de los alimentos", Editorial Díaz de Santos, Madrid.
- Farré, E. y Villar, P. (2007), "La enfermedad celíaca paso a paso", Editorial Edebé, Barcelona.
- Federación de Asociaciones de Celíacos de España (2002), "Enfermedad celíaca. Manual del celíaco, 2ª ed., Editorial Gráficas Marte, Ministerio de Sanidad y Consumo, Madrid.
- Gutiérrez Durán, C. y Orzáez Villanueva, M<sup>a</sup>.T. (2003), "La información al consumidor en los productos dietéticos. Una aportación a la seguridad alimentaria", Editorial Díaz de Santos, Madrid.
- Illera Martín, M; Illera del Portal, J. e Illera del Portal, J.C. (2000), "Vitaminas y Minerales", Complutense. Madrid.
- López Van Dam, L. (2002), "Los suplementos alimenticios del siglo XXI", 2ª ed., Editorial Werner-Cosmos, S.L., Madrid.
- Mason, P. (2005), "Suplementos dietéticos", Pharma Editores, S.L., Barcelona.
- Olivera, J.E. (1997), "Fórmulas infantiles", Facultad de Farmacia de la Universidad de Navarra. En: Nutrición en la infancia y adolescencia, Eurograf, Navarra.
- Rivero, M. (1994), "Productos dietéticos de venta en oficinas de farmacia", Facultad de Farmacia de la Universidad de Navarra. En: Medicamentos y Nutrición en Terapéutica, Eurograf, Navarra.