

# ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2020-21

**Código:** 804005

**Módulo:** 7

**Materia:** Formación complementaria

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Dirigida a:** estudiantes de tercer y cuarto curso

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

**Créditos:** 3 ECTS

**Periodo de impartición:** 29 de Septiembre 2020 – 22 enero 2021

**Fecha inicio:** 29 de septiembre

**Horario:** martes, 12:30 a 13:30 h.; viernes: del 29 de septiembre al 23 octubre, 11:30 a 12:30 h. y del 26 de octubre al 22 de enero, 10:30 a 11:30 h

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

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

**Grupos:** único

**Requisitos:** Haber superado las asignaturas de Fundamentos de Bromatología y Bromatología Descriptiva.

## PROFESORADO

**Coordinadora:** Sánchez Mata, M<sup>a</sup> Cortes: [cortesm@ucm.es](mailto:cortesm@ucm.es)

### Profesores

Sánchez Mata, M<sup>a</sup> Cortes

García Herrera, Patricia

## BREVE DESCRIPCIÓN

En esta asignatura se estudia la definición, clasificación, regulación normativa, aplicaciones y datos de mercado de los tradicionalmente llamados "productos dietéticos" o "destinados a una alimentación especial", actualmente considerados como "alimentos especiales". En este grupo, y de acuerdo a la normativa vigente actualmente en la Unión Europea, se incluyen los alimentos infantiles, los alimentos destinados a usos médicos especiales, los sustitutos de dieta para el control de peso corporal. Asimismo se tratarán los productos sin gluten y sin lactosa, los complementos alimenticios, y otros productos alimenticios tradicionalmente considerados bajo esta denominación especial.

## OBJETIVOS

El objetivo de esta asignatura es dar a conocer al estudiante distintos aspectos relacionados con los alimentos especiales, grupo muy heterogéneo de alimentos altamente demandados por la sociedad

actual. Este objetivo incluye la evaluación nutricional de 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.

## 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 y Complementos alimenticios. Evolución y marco normativo. Criterios de suplementación y justificación de su empleo.
- Tema 7.** Utilización de complementos alimenticios en distintas etapas fisiológicas: Mujeres embarazadas y en periodo de lactancia. Personas de edad avanzada.
- Tema 8.** Los preparados dietéticos y el deporte. Distintos tipos de productos que pueden encontrarse en el mercado.
- Tema 9.** Alimentos para regímenes nutricionales específicos. Preparados para celíacos.
- Tema 10.** Preparados para diabéticos. Características, tipos y valoración nutricional.
- Tema 11.** Productos sin lactosa.
- Tema 12.** Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso.
- Tema 13.** Los productos de la colmena: Polen, jalea real y propóleos. Características bromatológicas y aplicación en el campo sanitario.
- Tema 14.** Alimentos no refinados y productos a base de fibra.
- Tema 15.** Aceites y grasas con alto contenido en ácidos grasos esenciales. Levaduras y germen de trigo. Otros productos dietéticos.

## COMPETENCIAS

Competencias del grado:

### Competencias Generales

CG 8.1

### Competencias Específicas

CE.M7.1

CE.M7.2

CE.M7.3

CE.M7.4

CE.M7.5

## 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.

## METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases teóricas
- Seminarios
- Elaboración de trabajos dirigidos
- Tutorías

## BIBLIOGRAFÍA

- 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, Mª.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.