

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	33959
Nom	Dietètica: dietètica I
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2020 - 2021

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	2	Segon quadrimestre
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	20 - Dietètica	Obligatòria
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	1 - Assignatures obligatòries del PDG Farmàcia-Nutrició Humanai Dietètica	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
FRIGOLA CANOVES, ANA MARIA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
LOZANO RELAÑO, MANUEL	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

La Dietètica I és una assignatura obligatòria que s'imparteix amb una càrrega de 6 ECTS en el segon quadrimestre del segon any del grau en Nutrició Humana i Dietètica (NHD) i en el mateix quadrimestre del quart any del Doble Grau (Farmàcia i NHD). La segona part de la matèria (Dietètica II) en el grau en NHD s'imparteix en el primer quadrimestre del tercer any. Forma part del mòdul 4: Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut, que inclou altres matèries com ara Nutrició, Dietètica II i Patologia Nutricional.



Amb aquesta assignatura es pretén que l'alumne assimile els coneixements bàsics sobre conceptes generals de dietètica i l'aplicació a les distintes etapes fisiològiques de la vida, amb vista a ampliar els seus coneixements amb Dietètica II el curs següent.

Les línies bàsiques del programa de l'assignatura s'articulen al voltant de l'estudi de conceptes bàsics en dietètica: la seua relació amb la salut, la dieta mediterrània, els objectius nutricionals i les guies dietètiques, i l'alimentació en les distintes etapes de la vida. Amb aquesta assignatura es pretén que l'estudiant conega les necessitats nutritives de la població i com ajustar-les en una dieta equilibrada i variada. Es tracta que l'estudiant siga capaç d'interpretar i aplicar aquests coneixements en l'exercici professional.

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

COMPETÈNCIES

1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica

- Reconéixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, inclosos els principis ètics, responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant amb respecte envers les persones, els seus hàbits, creences i cultures, amb perspectiva de gènere.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Realitzar la comunicació de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida.
- Interpretar i manejar les taules i bases de dades de composició d'aliments.
- Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats p e r t r e b a l l a r e n e q u i p .
- Dissenyar i dur a terme protocols d'avaluació de l'estat nutricional, identificant els factors de risc n u t r i c i o n a l .
- Interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i realitzar el p l a d ' a c t u a c i ó d i e t è t i c a .



- Aplicar els coneixements científics de la fisiologia, la fisiopatologia, la nutrició i l'alimentació a la planificació i al consell dietètic en individus i col·lectivitats, al llarg del cicle vital, tant sans com malalts.
- Adquirir la terminologia pròpia de la matèria de Dietètica.
- Estudiar la relació dels hàbits alimentaris amb la salut i la malaltia.
- Conèixer les bases d'una alimentació saludable i poder establir una dieta equilibrada, variada i suficient.
- Conèixer les característiques dels diferents patrons i hàbits alimentaris i la seua relació amb la salut.
- Estudiar els diferents objectius nutricionals i guies dietètiques a nivell nacional i internacional.
- Conèixer els canvis metabòlics i funcionals amb repercussió nutricional en les diferents etapes del cicle vital (des del nou-nat fins a l'ancià fràgil) i realitzar les modificacions en la dieta d'acord amb els requeriments energètics propis de cada etapa del desenvolupament.
- Conèixer l'estructura i la utilització de les diferents taules de composició d'aliments i les llistes d'intercanvis.
- Establir els criteris per a la realització d'una dieta individualitzada, incloent-hi bases de dades i aplicacions informàtiques.
- Conèixer l'alimentació i les modificacions per realitzar en situacions especials, veient les adaptacions metabòliques i les necessitats alimentàries nutricionals específiques.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

L'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà en forma d'avaluació continuada al llarg del curs.

Es consideraren paràmetres avaluables:

- a) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius als distintes activitats en aula, aula informàtica i en el laboratori, en els que s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides *ad hoc* per a la matèria així com el treball desenrotllat per l'estudiant i adquisició de procediments i conceptes bàsics;
- b) prova escrita en la que s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics, pràctics i procediments presentats per a cada tema;
- c) actitud de l'estudiant, avaluable a partir dels tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts en aula.



DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Dieta i Salut

En aquesta unitat s'estudia la relació entre la dieta i la salut. Establint les bases per seguir una alimentació equilibrada.

- 1.1. La dietètica: història i definició actual. Els dietistes hui
- 1.2. Dieta i salut. L'alimentació equilibrada.
- 1.3. Comportament alimentari i models
- 1.4. La dieta mediterrània
- 1.5. Objectius nutricionals i guies dietètiques

2. L'alimentació individual, modificacions i adaptacions en distintes etapes de la vida.

En aquesta segona unitat se estudia l'alimentació en l'adult sà, les modificacions i les adaptacions en les diferents etapes de la vida.

- 2.1. L'alimentació del adult sa
- 2.2. L'alimentació durant l'embaràs
- 2.3. L'alimentació de la mare lactant
- 2.4. L'alimentació del lactant
- 2.5. L'alimentació del preescolar i escolar
- 2.6. L'alimentació del adolescent
- 2.7. L'alimentació durant el climateri i l'edat madura
- 2.8. L'alimentació en l'edat geriàtrica i de l'ancià fràgil

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	38,00	100
Pràctiques en laboratori	15,00	100
Seminaris	2,00	100
Tutories reglades	2,00	100
Elaboració de treballs en grup	10,00	0
Elaboració de treballs individuals	5,00	0
Estudi i treball autònom	50,00	0
Lectures de material complementari	5,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	2,00	0
Preparació de classes de teoria	10,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	5,00	0



Resolució de casos pràctics	3,00	0
TOTAL	147,00	

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructura en:

Classes de teoria: Es realitzaran en sessions setmanals d'una hora de duració. En total seran necessàries 38 sessions d'una hora per a cobrir esta faceta docent. En les classes de teoria s'emprarà bàsicament la classe magistral. El professor presentarà els continguts més rellevants de l'assignatura, emprant els mitjans audiovisuals necessaris per al desenvolupament àgil i coherent de les mateixes. El professor deixarà accessible amb suficient antelació en la plataforma de suport a la docència "Aula Virtual", el material necessari per al correcte seguiment de les classes de teoria. Les classes teòriques permeten sobretot l'adquisició de CONEIXEMENTS, i contribueixen en menor mesura a l'adquisició de PROCEDIMENTS I ACTITUDS.

Sessions pràctiques de laboratori: Són d'assistència obligatòria. Es realitzen en 4 sessions de 4 hores de duració. Durant la sessions es disposarà d'un guió de les sessions "Quadern de pràctiques", amb una xicoteta introducció teòrica de les mateixes i el protocol detallat a realitzar. Durant cada sessió l'alumne haurà d'omplir el quadern de pràctiques, incloent les reaccions químiques i els càlculs matemàtics necessaris per a obtenir els resultats i la solució final. El quadern de pràctiques s'entregarà durant la setmana següent a la finalització de les pràctiques i serà corregit pel professor. Durant les classes es revisaran els càlculs més representatius, realitzats prèviament per l'estudiant en el seu temps d'estudi. Les classes pràctiques contribueixen fonamentalment a l'adquisició d'HABILITATS, i en menor mesura a la d'ACTITUDS i CONEIXEMENTS.

Seminaris: Són de realització i assistència obligatòria per als alumnes que estiguen matriculats. Es tracta de construir coneixement mitjançant la interacció i l'activitat. Es realitzarà 1 seminari coordinat amb tema i format proposat pels alumnes i consensuat amb el professor seguint la normativa de seminaris coordinats indicada la web de la Facultat. L'elaboració del seminari estarà supervisada mitjançant tutories, que estaran acordades entre el professor i els estudiants. Els seminaris se presentaran per escrit i seran exposats pels estudiants. Després de l'exposició oral s'obrirà un torn d'intervenció de la resta dels estudiants, moderat pel professor.

La valoració d'esta activitat contemplarà tant els continguts científics tractats com la forma en què estos han sigut presentats, valorant especialment la capacitat de comunicació i transmissió d'idees i conceptes, així com també la capacitat d'integrar-se en un grup de treball.

En el cas del Doble Grau (Farmàcia i NHD), el seminari no sera coordinat.

Tutories: Són d'assistència obligatòria i els alumnes acudirán a elles en grups organitzats i seran 2 en total repartides uniformement al principi, mitat i a final del semestre. La duració de dites tutories serà d'1 hora. En elles, el professor avaluarà el procés d'aprenentatge dels estudiants d'una manera globalitzat i orientarà als estudiants sobre els mètodes de treball més útils per a la resolució dels problemes que se'ls puguén presentar. Igualment, les tutories serviran per a resoldre tots els dubtes que hagen pogut sorgir al llarg de les classes teòriques i pràctiques.



Tasques: al llarg del curs a l'alumne se li plantejaran una sèrie de qüestions pràctiques i problemes que haurà de resoldre.

AVALUACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà en forma d'avaluació continuada al llarg del curs. Es consideraran paràmetres avaluable: a) prova escrita final teòric-pràctica en la qual s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics i procediments presentats per a cada tema; b) preparació i participació en seminaris: treball escrit i exposició (s'avaluarà el contingut científic del treball, i la capacitat d'exposició i debat amb els professors i companys, així com la capacitat d'integració en el grup de treball; c) altres tasques proposades al llarg del curs, la realització del qual s'anunciarà als estudiants amb la suficient antelació; d) assistència a classe.

L'avaluació es distribuirà, a l'efecte de percentatges en la qualificació, com segueix:

Avaluació dels continguts teòrics i pràctics: La matèria d'examen inclou els temes exposats en les classes teòriques, les classes pràctiques i d'informàtica, amb preguntes de resposta oberta i curta o de resposta alternativa (verdader-fals) amb raonament, resolució numèrica de casos pràctics de les sessions de laboratori i de l'aula d'informàtica. En el cas del Doble Grau (Farmàcia i NHD), podran incloure's qüestions referents als temes tractats als seminaris. El resultat d'aquesta avaluació representarà el **85%** de la qualificació final de l'assignatura. Es requereix obtenir un **mínim de 5 punts sobre 10** per a comptabilitzar esta prova en la nota final.

Avaluació de tutories i tasques: L'avaluació d'aquest apartat representarà **0.5 punts**. En aquesta qualificació es tindrà en compte la resolució de les tasques proposades, diferents a les pràctiques de laboratori i als seminaris, i l'assistència a tutories. La no assistència (sense causa justificada), implicarà un zero en l'apartat d'avaluació corresponent a tutories.

Avaluació dels seminaris: El seminari realitzat contribuirà amb un màxim d'**1.0 punt** a la nota final d'aquesta assignatura. S'avaluarà el treball realitzat, tant el contingut científic del treball, com la labor de preparació del mateix i la capacitat per a exposar-ho en públic i debatre-ho amb el professor i companys, així com la seua integració en el grup. Es tindrà en compte també l'assistència als mateixos. La no assistència als mateixos (sense causa justificada), implicarà un zero en l'apartat d'avaluació corresponent a seminaris.

En el cas de **suspendre l'assignatura en la primera convocatòria**, només es guardarà fins a la segona convocatòria la nota corresponent a tutories, tasques i seminaris. En cap cas es guardarà la nota obtinguda en l'examen (ni la corresponent a les qüestions teòriques ni la referida a les qüestions pràctiques del mateix).

En el cas de suspendre l'assignatura en segona convocatòria, les pràctiques de laboratori no cal repetir-les durant els dos cursos següents.



REFERÈNCIES

Bàsiques

- GIL HERNÁNDEZ, Ángel (ed.), 3ª ed. (2017) Tratado de Nutrición, Tomos I y III. Editorial Panamericana.
- HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ i SASTRE GALLEG0 (ed.) (1999) Tratado de Nutrición. Editorial Díaz de Santos.
- MATAIX VERDÚ, José (ed.) (2009) Nutrición y Alimentación Humana. Editorial Ergon, 2a edició.
- SERRA MAJEM, Lluís i Javier ARANCETA BARTRINA (eds.) (2006) Nutrición y Salud Pública. Editorial Masson-Elsevier, 2a edició.

Complementàries

- CERVERA, P., J. CLAPÉS i R. RIGOLFAS (1999) Alimentación y Dietoterapia. McGraw-Hill-Interamericana, 3a edició.
- KUKLINSKI, C. (2003) Nutrición y Bromatología. Barcelona: Ed. Omega.
- MAHAN, L.K. i S. SCOTT-STUMP (2001) Nutrición y Dietoterapia de Krause. Mèxic: McGraw-Hill-Interamericana, 10a edició.
- MARTÍNEZ, J.A. (1998) Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Mèxic: McGraw-Hill-Interamericana

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Continguts

Es mantenen els continguts inicialment inclosos en la guia docent

2. Volum de treball i planificació temporal de l'ensenyament

Es manté la càrrega de treball per a l'estudiant, derivada del nombre de crèdits, però la metodologia de les activitats canvia respecte a la guia docent, a causa de la situació actual que fa necessari adoptar un model híbrid de docència.

3. Metodologia de l'ensenyament/ Metodología de la enseñanza/ Teaching methodology



- Ensenyament teòric: es portarà a terme mitjançant sessions sincròniques (videoconferències en BBC, o altra tecnologia que indique el Centre) i presencials. La distribució dels alumnes es farà per grups, de manera que un 50 % estarà a l'aula de la Facultat mentre que l'altre 50 % es connectarà online, alternant l'assistència per setmanes. La classe es realitzarà sempre seguint l'horari (data i hora) aprovat per la Junta de Centre.
- Tutories: Seran totes presencials d'acord amb les dates que marca el calendari del curs
- Seminaris coordinats o no coordinats: Seran tots presencials d'acord amb les dates que marca el calendari del curs
- Classes pràctiques: Seran presencials i d'acord amb el calendari del curs, però amb les modificacions adequades per a complir amb la normativa de seguretat enfront de CoVid19. Estes poden consistir:
 - Limitació de la capacitat dels laboratoris al 50% establint torns d'assistència en cada grup.
 - Ús de descripcions audiovisuals que servisquen com a introducció prèvia a la pràctica (aula virtual)
 - Reducció dels temps de processament de la mostra al mostrar-li a l'estudiant el resultat que s'obtingria si hagueren transcorregut els temps d'incubació estàndard (24 hores) , etc."

Si es produïra un empitjorament de la situació o un estat de confinament total, tota la docència presencial passaria a realitzar-se online.

4. Avaluació

Si l'evolució de la pandèmia actual ho permet, serà presencial i en els termes que indica la guia docent. Només en cas que això no siga possible, l'avaluació es realitzarà en línia, mitjançant preguntes d'opció múltiple a l'aula virtual que es poden complementar amb preguntes curtes i/ o en certes ocasions mitjançant un examen oral mitjançant videoconferència.

El pes relatiu de la teoria, les pràctiques i seminaris es manté com s'indica en la guia docent