FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	33959
Nombre	Dietética: Dietética I
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2021 - 2022

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	2	Segundo cuatrimestre
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	4	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	20 - Dietética	Obligatoria
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	1 - Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
FRIGOLA CANOVES, ANA MARIA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La Dietética I es una asignatura obligatoria que se imparte con una carga de 6 créditos ECTS en el segundo cuatrimestre del segundo año del grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD) y en el mismo cuatrimestre del cuarto año del Doble Grado (Farmacia y NHD). La segunda parte de la materia (Dietética II) en el grado en NHD se imparte en el primer cuatrimestre del tercer año. Forma parte del módulo 4: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud, que incluye otras materias como por ejemplo Nutrición, Dietética II y Patología Nutricional. Con esta asignatura se pretende que el alumno asimile los conocimientos básicos sobre conceptos generales de dietética y la aplicación a las distintas etapas fisiológicas de la vida, en orden a ampliar sus conocimientos con Dietética II el curso siguiente. Las líneas básicas del programa de la asignatura se articulan alrededor del estudio de conceptos básicos en

dietética: su relación con la salud, la dieta mediterránea, los objetivos nutricionales y las guías dietéticas, y la alimentación en las distintas etapas de la vida. Con esta asignatura se pretende que el estudiante conozca las necesidades nutritivas de la población y como ajustarlas en una dieta equilibrada y variada. Se trata que el estudiante sea capaz de interpretar y aplicar estos conocimientos en el ejercicio profesional.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

COMPETENCIAS

1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética

- Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas, con perspectiva de género.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- Adquirir la terminología propia de la materia de Dietética.

- Estudiar la relación de los hábitos alimentarios con la salud y la enfermedad.
- Conocer las bases de una alimentación saludable y poder establecer una dieta equilibrada, variada y suficiente.
- Conocer las características de los diferentes patrones y hábitos alimentarios y su relación con la salud.
- Estudiar los diferentes objetivos nutricionales y guías dietéticas a nivel nacional e internacional.
- Conocer los cambios metabólicos y funcionales con repercusión nutricional en las diferentes etapas del ciclo vital (desde el neonato hasta el anciano frágil) y realizar las modificaciones en la dieta de acuerdo con los requerimientos energéticos propios de cada etapa del desarrollo.
- Conocer la estructura y la utilización de las diferentes tablas de composición de alimentos y las listas de intercambios.
- Establecer los criterios para la realización de una dieta individualizada, incluyendo bases de datos y aplicaciones informáticas.
- Conocer la alimentación y modificaciones a realizar en situaciones especiales, viendo las adaptaciones metabólicas y las necesidades alimentarias-nutricionales específicas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

De acuerdo con lo establecido en la materia de Alimentación Humana, la evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables:

a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula, aula informática y en el laboratorio, en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas ad hoc para la materia así como el trabajo desarrollado por el estudiante y la adquisición de procedimientos y conceptos básicos;

b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos, prácticos y procedimientos presentados para cada tema;

c) actitud del estudiante, evaluable a partir de las tutorías individuales y colectivas, clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Dieta y salud

En esta unidad se estudia la relación entre la dieta y la salud. Estableciendo las bases para seguir una alimentación equilibrada.

1.1. La dietética: historia y definición actual. Los dietistas hoy
1.2. Dieta y salud. La alimentación equilibrada.

1.3. Comportamiento alimentario y modelo
1.4. La dieta mediterránea
1.5. Objetivos nutricionales y guías dietéticas

2. La alimentación individual, modificaciones y adaptaciones en distintas etapas de la vida.

En esta segunda unidad se estudia la alimentación del adulto sano, las modificaciones y las adaptaciones en las diferentes etapas de la vida.

2.1. La alimentación del adulto sano
2.2. La alimentació durante el embarazo
2.3. La alimentación de la madre lactante
2.4. La alimentación del lactante
2.5. La alimentación del preescolar y escolar
2.6. La alimentación del adolescente
2.7. La alimentación durante el climaterio y la edad madura
2.8. La alimentación en la edad geriátrica y del anciano frágil

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	38,00	100
Prácticas en laboratorio	15,00	100
Seminarios	2,00	100
Tutorías regladas	2,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	10,00	0
Elaboración de trabajos individuales	5,00	0
Estudio y trabajo autónomo	50,00	0
Lecturas de material complementario	5,00	0
Preparación de actividades de evaluación	2,00	0
Preparación de clases de teoría	10,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	5,00	0
Resolución de casos prácticos	3,00	0
TOTAL	**147,00**	

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en:

Clases de teoría: Se realizarán en sesiones semanales de una hora de duración. En total serán necesarias 38 sesiones de una hora para cubrir esta faceta docente. En las clases de teoría se empleará básicamente la clase magistral. El profesor presentará los contenidos más relevantes de la asignatura, empleando los medios audiovisuales necesarios para el desarrollo ágil y coherente de las mismas. El profesor dejará accesible con suficiente antelación en la plataforma de apoyo a la docencia “Aula Virtual”, el material necesario para el correcto seguimiento de las clases de teoría. Las clases teóricas permiten sobre todo la adquisición de CONOCIMIENTOS, y contribuyen en menor medida a la adquisición de PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES. El profesor realizará un seguimiento de la asistencia a las mismas.

Sesiones prácticas de laboratorio: Son de asistencia obligatoria. Se realizan en cuatro sesiones de 4 horas de duración.Durante la sesiones se dispondrá de un guión de las sesiones “Cuaderno de prácticas”, con una pequeña introducción teórica de las mismas y el protocolo detallado a realizar. Durante cada sesión el alumno deberá rellenar el cuaderno de prácticas, incluyendo las reacciones químicas y los cálculos matemáticos necesarios para obtener los resultados y la solución final. El cuaderno de prácticas se entregará durante la semana siguiente a la finalización de las prácticas y será corregido por el profesor. Durante las clases se revisarán los cálculos más representativos, realizados previamente por el estudiante en su tiempo de estudio. Las clases prácticas contribuyen fundamentalmente a la adquisición de HABILIDADES, y en menor medida a la de ACTITUDES y CONOCIMIENTOS.

Seminarios: Son de realización y asistencia obligatoria para los alumnos que estén matriculados. Se realizará 1 seminario coordinado con tema y formato propuesto por los alumnos y consensuado con el professor, siguiendo la normativa de seminarios coordinados indicada en la web de la Facultad. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes. Los seminarios se presentarán por escrito y serán expuestos por los estudiantes. Tras la exposición oral se abrirá un turno de intervención del resto de los estudiantes, moderado por el profesor. Tambien se podrán realizar los seminarios con artículos científicos de actualidad relacionados con la asignatura, cumplimentando las tareas solicitadas sobre los mismos en el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD).

En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), el seminario no será coordinado.

Tutorías: Son de asistencia obligatoria i los alumnos acudirán a ellas en grupos organizados y serán 2 en total repartidas uniformemente al principio, mitad y a final del semestre. La duración de dichas tutorías será de 1 hora. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases teóricas y prácticas.

Tareas: a lo largo del curso al alumno se le plantearán una serie de cuestiones prácticas y problemas que deberá resolver.

Se procederá a relacionar los contenidos de la asignatura con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos,habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables: a) prueba escrita final teórico-práctica en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema; b) preparación y participación en seminarios: trabajo escrito y exposición (se evaluará el contenido científico del trabajo, y la capacidad de exposición y debate con los profesores y compañeros, así como la capacidad de integración en el grupo de trabajo; c) otras tareas propuestas a lo largo del curso, cuya realización se anunciará a los estudiantes con la suficiente antelación; d) asistencia a clase.

La evaluación se distribuirá, a efectos de porcentajes en la calificación, como sigue:

Evaluación de los contenidos teóricos y prácticos: La materia de examen incluye los temas expuestos en las clases teóricas, las clases prácticas y sesiones de informática, con preguntas de respuesta abierta y corta o de respuesta alternativa (verdadero-falso) con razonamiento, resolución numérica de casos prácticos de las sesiones de laboratorio y del aula de informática. En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), podrán incluirse preguntas referentes a los temas tratados en los seminarios. Esta prueba representa el 85% de la nota final. Se requiere obtener un **mínimo de 5 puntos sobre 10** para contabilizar esta prueba en la nota final.

Evaluación de tutorías y tareas: La evaluación de este apartado representará 0.5 puntos. En dicha calificación se tendrá en cuenta la resolución de las tareas propuestas, distintas a las prácticas de laboratorio y a los seminarios, y la asistencia a tutorías. La no asistencia (sin causa justificada), implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente a tutorías.

Evaluación de los seminarios: El seminario realizado contribuirá con un máximo de 1.0 punto a la nota final de esta asignatura. Se evaluará el trabajo realizado, tanto el contenido científico del trabajo, como la labor de preparación del mismo y la capacidad para exponerlo en público y debatirlo con el profesor y compañeros, así como su integración en el grupo. Se tendrá en cuenta también la asistencia a los mismos. La no asistencia a los mismos (sin causa justificada), implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente a seminarios.

En el caso de **suspender la asignatura en la primera convocatoria**, sólo se guardará hasta la segunda convocatoria la nota correspondiente a tutorías, tareas y seminarios. En ningún caso se guardará la nota obtenida en el examen (ni la correspondiente a las cuestiones teóricas ni la referida a las cuestiones prácticas del mismo).

En el caso de suspender la asignatura en segunda convocatoria, las prácticas de laboratorio no hay que repetirlas durante los dos cursos siguientes.

REFERENCIAS

Básicas

- GIL HERNÁNDEZ, Ángel (ed.), 3ª ed. (2017) Tratado de Nutrición, Tomos I y III. Editorial Panamericana.
- HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ i SASTRE GALLEGO (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.

Complementarias

- 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

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenidos

Se mantienen los contenidos inicialmente incluidos en la guía docente

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la enseñanza

Se mantiene la carga de trabajo para el estudiante, derivada del número de créditos, pero la metodología de las actividades cambia con respecto a la guía docente convencional, debido a la situación actual que hace necesario adoptar un modelo híbrido de docencia.

3. Metodología de la enseñanza

- Enseñanza teórica: se llevará a cabo mediante sesiones sincrónicas (videoconferencias sincronizadas en BBC, u otra tecnología que indique el Centro) y presenciales. La distribución de los alumnos se hará por grupos, de manera que un 50% estará en el aula de la Facultad mientras el otro 50% se conectará online, alternando su asistencia por semanas. La clase se realizará siempre siguiendo el horario (fecha y hora) aprobado por la Junta de Centro
- Tutorías: Serán todas presenciales de acuerdo a las fechas que marca el calendario del curso

- Seminarios coordinados o no coordinados: Serán todos presenciales de acuerdo a las fechas que marca el calendario del curso
- Clases prácticas: Serán presenciales y de acuerdo al calendario del curso, pero con las modificaciones adecuadas para cumplir con la normativa de seguridad frente a CoVid19. Estas pueden consistir en:
    - Limitación de la capacidad de los laboratorios al 50% estableciendo turnos en cada grupo
    - Uso de descripciones audiovisuales que sirvan como introducción previa a la práctica (aula virtual)
    - Reducción de los tiempos de procesamiento de la muestra al mostrarle al estudiante el resultado que se obtendría si hubieran transcurrido los tiempos de incubación estándar (24 horas), etc.

Si se produjera un estado de confinamiento total, toda la docencia presencial pasaría a realizarse online.

4. Evaluación

Si la evolución de la pandemia actual lo permite, será presencial y en los términos que indica la guía docente. Solo en caso de que esto no sea posible, la evaluación se realizará mediante el aula virtual con tareas o cuestionarios en línea con preguntas de opción única o múltiple, que se pueden complementar con preguntas cortas y/ o en ciertas ocasiones mediante un examen oral mediante videoconferencia.

El peso relativo de la teoría, las prácticas y seminarios se mantiene como se indica en la guía docente