

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	33960
Nombre	Dietética: Dietética II
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2017 - 2018

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia	3	Primer cuatrimestre
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia	5	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Carácter
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
ESTEVE MAS, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
GUILLEM RAMON, ANA DOLORES	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La Dietética II es una asignatura obligatoria que se imparte con una carga de 6 créditos ECTS en el primer cuatrimestre del tercer año del grado en Nutrición Humana y Dietética. La primera parte de la materia (Dietética I) se imparte en el segundo cuatrimestre del segundo año. Forma parte del módulo 4: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud, que incluye otras materias como por ejemplo Nutrición, Dietética I y Patología Nutricional.

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, creencia y culturas, con perspectiva de género.
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- 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.
- Reconocer 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 la motivación por la calidad.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- 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.
- 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.
- 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.
- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.



- Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica.
- Comprender y utilizar los datos clínicos y bioquímicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

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. Planificación de dietas



En esta unidad se darán las herramientas necesarias para que el alumno sea capaz de valorar y planificar la dieta de un individuo.

- 1.1. Proceso para la realización de una dieta individualizada.
- 1.2. Formas de planificar una dieta equilibrada. Planificación de dietas en las distintas etapas de la vida.
- 1.3 Consumo de alimentos en las diferentes horas del día: Crononutrición.
- 1.4. Expresión gastronómica y formas de presentación de una dieta.

2. La alimentación en situaciones especiales

En esta unidad se estudian distintas situaciones en las que se deben hacer modificaciones en la dieta.

- 2.1. Dieta Vegetariana
- 2.2. Alimentación motivada por preferencias personales, culturales o religiosas: Macrobiótica, Cetogénica, Disociada,...
- 2.3. Dietas para el control del peso. Dietas en situación de pérdida involuntaria de peso.
- 2.4. Dieta y ejercicio físico. Dietas de entrenamiento, precompetición y recuperación.
- 2.5. Trastornos de la conducta alimentaria.

3. El menú como unidad dietética

- 3.1. Estructura y distribución de las comidas.
- 3.2. Elaboración y valoración de fichas dietéticas
- 3.3. Interpretación de recetas.
- 3.4. Escandalo y coste del menú completo

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 por el estudiante e. 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. Deberán prepararse en grupos de 4 ó 5 estudiantes, cada uno de los cuales presentará un tema que se desarrollará durante el seminario (trabajo escrito y presentación oral de 20 minutos). Las exposiciones se realizarán en dos jornadas de seminarios. Los plazos y fechas relativas al seminario aparecerán publicados en Aula Virtual de la asignatura, con antelación suficiente.

Los alumnos encontrarán en el aula virtual una presentación, que constará de un guión, una sinapsis esquemática de los contenidos y una bibliografía que el alumno puede utilizar de base para realizar el trabajo. El trabajo deberá entregarse al tutor en formato electrónico y en papel y deberá constar de los siguientes documentos:

- a) El trabajo de la presentación deberá tener una extensión comprendida entre 10 y 20 folios, y una bibliografía recomendada que permita, si el estudiante así lo desea profundizar más en el tema.
- b) Presentación prevista en Power Point.

Los trabajos se expondrán públicamente durante los seminarios. En la exposición deberán participar activamente todos los miembros del grupo. Al finalizar se entablará una discusión en la que participarán todos los asistentes al seminario.



La valoración de ésta actividad contemplará tanto los contenidos científicos tratados como la forma en que éstos han sido presentados, valorando especialmente la capacidad de comunicación y transmisión de ideas y conceptos, así como también la capacidad de integrarse en un grupo de trabajo.

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. Este trabajo se tendrá en cuenta en la calificación de la asignatura.

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) 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 aprehensión de procedimientos y conceptos básicos; c) 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; d) otras tareas propuestas a lo largo del curso, cuya realización se anunciará a los estudiantes con la suficiente antelación; e) actitud del estudiante (valorable a partir de las tutorías individuales y colectivas, y la participación en las clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula); f) asistencia a clase.

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

PARTE I:

Evaluación de los contenidos teóricos a través de las cuestiones teóricas del examen final: El resultado de esta evaluación representará **6.5 puntos** de la calificación final de la asignatura.

PARTE II:



Evaluación de las clases prácticas de laboratorio: La calificación obtenida en esta evaluación representará **2.0 puntos** de la calificación final de la asignatura. Las clases prácticas se evaluarán mediante la actitud y aptitud demostrada (cuidado y utilización del material, realización de cálculos, registro del todo el trabajo realizado en el laboratorio,...) y la corrección de los cuadernos de laboratorio (5%), y la realización de cuestiones prácticas en el examen final (95%).

PARTE III:

III. 1. **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 nota se distribuirá según el número de tareas y/o cuestiones propuestas). Se tendrá en cuenta también la asistencia a las mismas; la no asistencia (sin causa justificada), implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente a tutorías.

III. 2. **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.

Para aprobar la asignatura es necesario haber obtenido una puntuación mínima global de 5 sobre 10, en el examen de teoría. Por tanto, **no se puede aprobar la asignatura** si se da cualquiera de estas circunstancias:

1º No haber obtenido, al menos, un 50% de la puntuación del examen teórico.

2ª Que la calificación global de la asignatura sea inferior a 5.

En el caso de **suspender la asignatura en la primera convocatoria, sólo se guardará** hasta la segunda convocatoria la nota obtenida en la realización de las prácticas de laboratorio y cuadernillos correspondientes a las mismas y la nota correspondiente a la PARTE III (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.**



En la **primera convocatoria y segunda convocatoria** serán calificados como **No Presentados**:

1º Los alumnos que no se hayan presentado al examen escrito de teoría, pero hayan participado y tengan nota en alguna/s de las actividades realizadas (seminarios, laboratorio, informática, tutorías,...).

2º Los alumnos que no se hayan presentado al examen escrito de teoría ni hayan participado ni obtenido nota en el resto de las actividades del curso.

REFERENCIAS

Básicas

- SALAS-SALVADÓ, J. Nutrición y dietética clínica. Barcelona : Elsevier, cop. 2014
- MARTÍNEZ, J.A. y María del Puy Portillo Baquedano. Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones. Ed. Médica Panamericana (Madrid). 2011
- MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. AND RAYMOND, J.L. Krause's food & the nutrition care process. Elsevier/Saunders 12th ed. c2008.
- Olveira Fuster, Gabriel, ed. Manual de nutrición clínica y dietética (2a. ed.). España: Ediciones Díaz de Santos, 2007. ProQuest ebrary. Web. 28 June 2015.

Complementarias

- Gil-Hernández, A. Tratado de nutrición. Ed. Médica Panamericana, 2010
- Muñoz Hornillos, M., Aranceta Bartrina, J., García-Jalón de la Lama, I. Nutrición aplicada y dietoterapia. Pamplona: Eunsa, 1999