FITXA IDENTIFICATIVA

Dades de l'Assignatura

Codi	33960
Nom	Dietètica: dietètica II
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2017 - 2018

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Primer quadrimestre
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	5	Primer 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 Farmacia-Nutrició Humanai Dietètica	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
ESTEVE MAS, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
GUILLEM RAMON, ANA DOLORES	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

La Dietètica II és una assignatura obligatòria que s'imparteix amb una càrrega de 6 ECTS en el primer quadrimestre del tercer any del grau en Nutrició Humana i Dietètica. La primera part de la matèria (Dietètica I) s'imparteix en el segon quadrimestre del segon 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.

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

- Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, incloent-hi els principis ètics, les 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, creença i cultures, amb perspectiva de gènere.
- Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats per treballar en equip.
- 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.
- Reconèixer la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant especial importància a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Elaborar, interpretar i manejar les taules i bases de dades de composició d'aliments.
- 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.
- Dissenyar i dur a terme protocols d'avaluació de l'estat nutricional, identificant els factors de risc nutricional.
- Interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i realitzar el pla d'actuació dietètica.
- 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 nounat 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.
- Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i la nutrició 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.
- Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- Participar en el disseny d'estudis de dieta total.
- Conèixer, detectar precoçment i avaluar les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutriconal.
- Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- Elaborar i interpretar una història dietètica en subjectes sans i malalts. Interpretar una història clínica.
- Comprendre i utilitzar les dades clíniques i bioquímiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dietètic-nutricional.
- Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutriconal 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.

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.

És 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. Planificació de dietes

En aquesta unitat es donaran les eines necessàries perquè l'alumne siga capaç de valorar i planificar la dieta d'un individu.
1.1. Procés per a la realització d'una dieta individualitzada.
1.2. Formes de planificar una dieta equilibrada. Planificació de dietes en les distintes etapes de la vida.
1.3 Consum d'aliments en les diferents hores del dia: Crononutrició.
1.4. Expressió gastronòmica i formes de presentació d'una dieta.

2. L'alimentació en situacions especials

En aquesta unitat s'estudien diferents situacions en les quals s'han de fer modificacions en la dieta.
2.1. Dieta Vegetariana
2.2. Alimentació motivada per preferències personals, culturals o religioses: Macrobiòtica, Cetogènica, Dissociada,...
2.3. Dietes per al control del pes. Dietes en situació de pèrdua involuntària de pes.
2.4. Dieta i exercici físic. Dietes d'entrenament, precompetició i recuperació.
2.5. Trastorns de la conducta alimentària.

3. El menú com a unitat dietètica

3.1. Estructura i distribució dels menjars.
3.2. Elaboració i valoració de fitxes dietètiques
3.3. Interpretació de receptes.
3.4. Escandallo i cost del menú complet

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 desenrotllament 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 obtindre 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 per l'estudiant. Les classes pràctiques contribueixen fonamentalment a l'adquisició d'HABILITATS, i en menor mesura a la d'ACTITUDS i CONEIXEMENTS.

Seminarios: Són de realització i assistència obligatòria per als alumnes que estiguen matriculats. Hauran de preparar-se en grups de 4 o 5 estudiants, cada u dels quals presentarà un tema que es desenrotllarà durant el seminari (treball escrit i presentació oral de 20 minuts). Les exposicions es realitzaran en dos jornades de seminaris. Els terminis i dates relatives al seminari apareixeran publicats en Aula Virtual de l'assignatura, amb antelació suficient. Els alumnes trobaran en l'aula virtual una presentació, que constarà d'un guió, una sinapsi esquemàtica dels continguts i una bibliografia que l'alumne pot utilitzar de base per a realitzar el treball. El treball haurà d'entregar-se al tutor en format electrònic i en paper i haurà de constar dels següents documents:

a)El treball de la presentació haurà de tindre una extensió compresa entre 10 i 20 folis, i una bibliografia recomanada que permeta, si l'estudiant així ho desitja

aprofundir més en el tema.

b)Presentació prevista en Power Point. Els treballs s'exposaran públicament durant els seminaris. En l'exposició hauran de participar activament tots els membres del grup. Al finalitzar s'entaularà una discussió en què participaran tots els assistents al seminari.

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.

Tutories: Són d'assistència obligatòria i els alumnes acudiran 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 puguen 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. Este treball es tindrà en compte en la qualificació de l'assignatura.

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 avaluables: 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) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius a les diferents activitats en aula, aula informàtica i en el laboratori, en els quals s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides *ad hoc* per a la matèria, així com el treball desenvolupat per l'estudiant i l'aprehensió de procediments i conceptes bàsics; c) 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; d) altres tasques proposades al llarg del curs, la realització del qual s'anunciarà als estudiants amb la suficient antelació; i) actitud de l'estudiant (valorable a partir de les tutories individuals i col·lectives, i la participació en les classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts en l'aula); f) assistència a classe.

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

PART I:

Avaluació dels continguts teòrics a través de les qüestions teòriques de l'examen final: El resultat d'aquesta avaluació representarà 6.5 punts de la qualificació final de l'assignatura.

PART II:

Avaluació de les classes pràctiques de laboratori: La qualificació obtinguda en aquesta avaluació representarà **2.0 punts** de la qualificació final de l'assignatura. Les classes pràctiques s'avaluaran mitjançant a) l'actitud i aptitud demostrada durant les practiques (cura i utilització del material, realització dels càlculs, registre de tot el treball realitzat al laboratori,…) i la correcció dels quaderns de laboratori (5%), b) la realització de qüestions pràctiques en l'examen final (95%).

PART III:

III. 1. 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 nota es distribuirà segons el nombre de tasques i/o qüestions proposades). Es tindrà en compte també l'assistència a les mateixes; la no assistència (sense causa justificada), implicarà un zero en l'apartat d'avaluació corresponent a tutories.

III. 2. 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.

Per a aprovar l'assignatura és necessari haver obtingut una puntuació mínima global de **5 sobre 10**, a l'examen de teoría. Per tant, **no es pot aprovar l'assignatura** si es dóna qualsevol d'aquestes circumstàncies:

1º No haver obtingut, almenys, un 50% de la puntuació assignada a l'examen teòric.

2ª Que la qualificació global de l'assignatura siga inferior a 5.

En el cas de **suspendre l'assignatura en la primera convocatòria**, **només es guardarà** fins a la segona convocatòria la nota obtinguda en la realització de les pràctiques de laboratori i quaderns corresponents a les mateixes i la nota corresponent a la PART III (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.

En la **primera convocatòria** i **segona convocatòria** seran qualificats com **No Presentats**:

1º Els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit de teoria, però hagen participat i tinguen nota en alguna/s de les activitats realitzades (seminaris, laboratori, informàtica, tutories,...).

2º Els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit de teoria ni hagen participat ni obtingut nota en la resta de les activitats del curs.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- 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.

Complementàries

- 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