

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

Código	33960
Nombre	Dietética: Dietética II
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	3	Primer cuatrimestre
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	5	Primer 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
ESTEVE MAS, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
GOZALBO MONFORT, MONICA	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.
- 1.3. Consumo de alimentos en las diferentes horas del día. Crononutrición.
- 1.4. Expresión gastronómica. Formas de presentar una dieta. El menú como unidad dietética
- 1.5. Aplicación de la informática en la valoración del estado nutricional y planificación de dietas. Programas informáticos. Aplicaciones móviles.



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 hipocalóricas. Dietas en situación de pérdida involuntaria de peso.

2.4. Dieta y ejercicio físico. Dietas de entrenamiento, precompetición y de recuperación.

2.5. Trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia nerviosa. Bulimia. Comer en atracones (binge eating disorder).

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, así como metodologías de aprendizaje inductivo y clase inversa. 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 las 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. Se realizarán 2 seminarios coordinados con tema y formato propuesto por los alumnos y consensuado con el profesor, 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. 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. En el caso de los alumnos del DG de Farmacia y NHD, al no tener seminarios coordinados, se realizarán trabajos en grupo (máximo 3 estudiantes) cuyo tema podrá ser propuesto por los alumnos, y posteriormente se expondrán en clase. La asistencia es obligatoria.

Tutorías: Son de asistencia obligatoria i los alumnos acudirán a ellas en grupos organizados y serán 2 en total repartidas uniformemente al principio y a final del semestre. La duración de dichas tutorías será de 1 hora. Se trabajará en el grupo las tareas (cuestiones cortas y/o problemas) proporcionadas con anterioridad en la plataforma virtual y los estudiantes podrán plantear dudas sobre la materia. 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.

Actividades complementarias: a lo largo del curso se pueden plantear otras actividades que complementen la formación del alumno.

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como en las propuestas de temas para los seminarios coordinados. 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) 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:

Evaluación de los contenidos teóricos: La evaluación se realizará a través de cuestiones teóricas en un examen escrito (90 % de la calificación de este apartado), así como en caso de realizar cuestionarios o actividades para la preparación de las clases teóricas, también se tendrán en cuenta para la nota final de teoría (máximo 10% de la evaluación de los contenidos teóricos). El resultado de esta evaluación representará el 60% de la calificación final de la asignatura.

Evaluación de las clases prácticas de laboratorio: La calificación obtenida en esta evaluación representará el **20%** 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 a) la corrección de los cuadernos de laboratorio (25%), b) elaboración de un atlas de alimentos (25%) y c) la realización de una única prueba con preguntas que versarán sobre las prácticas realizadas, cuando finalicen todos los grupos (50%).

La no asistencia a las prácticas de laboratorio implica no poder obtener el aprobado en la asignatura.

Evaluación de tutorías: La evaluación de este apartado representará el **5%** de la calificación final de la asignatura. En dicha calificación se tendrá en cuenta la resolución de las actividades propuestas (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 implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente a tutorías.

Evaluación de tareas: La evaluación de este apartado representará el **5%** de la calificación final de la asignatura. En dicha calificación se tendrá en cuenta la resolución de las tareas propuestas en clase o en el aula virtual, distintas a las prácticas de laboratorio y a las tutorías (la nota se distribuirá según el número de tareas y/o cuestiones propuestas).

Evaluación de los seminarios: El seminario realizado contribuirá en un **10%** 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, implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente a seminarios.



No se puede aprobar la asignatura si se da cualquiera de estas circunstancias:

1. No haber obtenido, al menos, un 45% de la puntuación en el examen de teoría.
2. No haber obtenido, al menos, un 50% de la puntuación de teoría.
3. Que la calificación global de la asignatura sea inferior a 5.

En el caso de **suspender la asignatura en la primera convocatoria**, se guardará hasta la segunda convocatoria la nota obtenida en los 3 apartados que configuran la evaluación de prácticas (ficha/cuaderno, atlas de alimentos y prueba escrita), la nota correspondiente a seminarios y la nota correspondiente a tareas/actividades y a las tutorías. En ningún caso se guardará la nota obtenida en el examen escrito que evalúa los contenidos teóricos.

En el caso de **suspender la asignatura en segunda convocatoria**, las prácticas de laboratorio no hay que repetirlas durante los dos cursos siguientes, y además se guardará la nota obtenida en los tres apartados que configuran la evaluación de las prácticas. Así mismo también se guardará durante los dos cursos siguientes la nota obtenida en seminarios.

Los **alumnos repetidores de la asignatura** deben asistir de nuevo a las tutorías en segunda y posteriores matrículas NO conservándose asistencias ni notas previas.

Los **alumnos repetidores de la asignatura** que no puedan asistir a las tutorías y a los seminarios de nuevo lo tienen que justificar debidamente.

Los alumnos que no se hayan presentado al examen escrito (primera y segunda convocatoria) serán calificados como **No Presentados**.

REFERENCIAS

Básicas

- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica. Elsevier, 2014
- Martínez, J.A. y María del Puy Portillo Baquedano. Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones. Ed. Médica Panamericana (Madrid). 2011
- Olveira Fuster, Gabriel, ed. Manual de nutrición clínica y dietética (2a. ed.). España: Ediciones Díaz de Santos, 2007. ProQuest ebrary. Web. 28 June 2015.
- Brown, J.E. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. McGraw Hill Interamericana, 2014
- Mahan, L.K., Raymond, J.L. Krause's food and the nutrition care process (Castellano). Elsevier, 2017.

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
- Bezares Sarmiento V.,S. et al. Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. McGraw-Hill, 2014.
- Cuervo, M. , et al. FESNAD. Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Eunsa, 2010
- Ruiz López, M.D. Guía para estudios dietéticos: álbum fotográfico de alimentos. Granada. Universidad, D.L. 2010
- Martínez Sanz, J.M., Marques Lopes, I., Sospedra López, I., Menal Puey, S., Norte Navarro, A. (eds.) Manual práctico para la elaboración de dietas y menús. Publicacions de la Universitat d'Alacant, 2019

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 todos los contenidos inicialmente programados en la guía docente para las sesiones teóricas y prácticas.

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Se mantiene el peso de las distintas actividades que suman las horas de dedicación en créditos ECTS marcadas en la guía docente original.

3. Metodología docente

Teoría: Sustitución de la clase presencial por la videoconferencia. El material docente necesario para seguir la clase se subirá al Aula Virtual con la suficiente antelación.

Se sigue con la dinámica seguida durante el periodo de docencia presencial con la propuesta de actividades y problemas que se entregarán mediante la opción de “Tareas”o “cuestionarios” del Aula Virtual. Posteriormente a la entrega por parte del estudiante, se facilitará la resolución de la actividad utilizando las herramientas que faciliten la comprensión.

Prácticas de laboratorio: Si es necesario se reducirá la presencialidad del alumno al 50 % en el laboratorio, con apoyo de medios audiovisuales a través del Aula Virtual. Si por circunstancias sanitarias se cancelara la presencialidad, las prácticas se adaptarán con medios audiovisuales (videos, videoconferencia síncrona, actividades tuteladas..)

Seminarios: la presentación y defensa será mediante videoconferencia de forma síncrona.



Sistema de tutorías. Se mantiene el programa de tutorías virtuales (atención en 48 horas laborables máximos por correo electrónico). Se utiliza foro o el chat del aula virtual para atender las dudas, se programan videoconferencias mediante BBC, así como el correo electrónico.

4. Evaluación

Se mantienen los criterios recogidos en la guía docente.

Si por circunstancias sanitarias se cancelara la evaluación presencial, la evaluación de la asignatura se adaptará al uso del Aula Virtual, mediante pruebas objetivas tipo test, prueba escrita mediante preguntas abiertas, preguntas corta y resolución de problemas.

5. Bibliografía

Se mantienen la bibliografía recomendada en la guía docente.