

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

Codi	36368
Nom	Dietètica
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	2	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	10 - Nutrició i dietètica	Obligatòria

Coordinació

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

RESUM

La Dietètica és una assignatura de caràcter obligatori, que s'imparteix amb una càrrega de 6 crèdits ECTS, en el segon quadrimestre del segon any del Grau de Ciències Gastronòmiques. Amb aquesta assignatura es pretén que l'alumne assimile els coneixements bàsics sobre conceptes generals de dietètica, l'aplicació a les diferents etapes fisiològiques de la vida i la seva relació amb la salut.

L'objectiu fonamental és que l'estudiant conega les necessitats nutritives de la població, i sàpiga com ajustar-les en una dieta equilibrada i variada, a més de conèixer l'alimentació indicada en diverses patologies nutricionals i cròniques. Es tracta que l'estudiant siga capaç d'interpretar i aplicar els coneixements adquirits en l'assignatura 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

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Conèixer els nutrients, la seua funció en l'organisme, la seua biodisponibilitat, les necessitats i recomanacions, i les bases de l'equilibri energètic i nutricional.
- Que els estudiants tinguen la capacitat d'arreglar i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seua àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguen una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arreglar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.
- Aprendre el suficient maneig de l'instrumental científic directament relacionat amb la seua tasca professional.
- Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.
- Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.
- Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.
- Dissenyar ofertes gastronòmiques atractives, saludables i adequades a les característiques de l'establiment i expectatives del mercat.



RESULTATS DE L'APRENTATGE

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:

- Realització de memòries individuals i / o col·lectives d'exercicis relatius a les diferents activitats en aula, aula d'informàtica i en 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'adquisició de procediments i conceptes bàsics.
- Prova escrita en la que s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics, pràctics i procediments presentats per a cada tema.
- Actitud de l'estudiant, avaluable a partir de les tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts a l'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.
- 1.2. Dieta equilibrada o saludable.

2. L'ALIMENTACIÓ INDIVIDUAL, MODIFICACIONS I ADAPTACIONS EN LES DIFERENTS ETAPES DE LA VIDA

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

- 2.1. Procés per a la realització d'una dieta individualitzada. Interrogatori alimentari. Formes de planificar una dieta equilibrada.
- 2.2. L'alimentació de l'adult sa.
- 2.3. L'alimentació de la dona embarassada i la mare lactant.
- 2.4. Alimentació del lactant.
- 2.5. Alimentació del nen preescolar i escolar.
- 2.6. Alimentació de l'adolescent.
- 2.7. Alimentació en l'edat madura i durant el climateri.
- 2.8. L'alimentació en l'edat geriàtrica.



3. ALIMENTACIÓ EN SITUACIONS ESPECIALS

En aquesta unitat s'estudien diferents situacions en què s'han de realitzar modificacions en la dieta.

3.1. Alimentació motivada per preferències personals, culturals o religioses: alimentació vegetariana, macrobiòtica, cetogènica, dissociada

3.2. Alimentació en patologies nutricionals cròniques: sobrepès / obesitat, diabetis, celiaquia, etc.

3.3. Alimentació per a col·lectivitats: menjadors escolars, residències de gent gran, hospitals

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	45,00	100
Pràctiques en laboratori	10,00	100
Pràctiques en aula informàtica	5,00	100
Elaboració de treballs en grup	5,00	0
Elaboració de treballs individuals	5,00	0
Estudi i treball autònom	55,00	0
Lectures de material complementari	5,00	0
Preparació d'activitats d'avaluació	5,00	0
Preparació de classes de teoria	10,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	5,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructura en:

Classes de teoria: Bàsicament, es farà servir el model de classe magistral, que es realitzarà en sessions setmanals d'una hora de durada. El professor presentarà els conceptes i continguts més importants de cada tema, utilitzant els mitjans audiovisuals necessaris per al desenvolupament àgil i coherent de les mateixes. El professor deixarà accessible amb suficient antelació a la plataforma de suport a la docència "Aula virtual", el material necessari per al correcte seguiment de les classes de teoria. El professor realitzarà un seguiment de l'assistència a les mateixes.

Classes pràctiques d'aula: Es plantejaran una sèrie de qüestions pràctiques i problemes, relacionats amb els conceptes adquirits en teoria, que els alumnes hauran de resoldre.

Sessions pràctiques, inclou les de laboratori i les de l'aula d'informàtica: Són d'assistència obligatòria. Durant les sessions, l'alumne disposarà del "Quadern de pràctiques", amb una xicoteta introducció teòrica de les mateixes i el protocol a realitzar. L'alumne haurà d'omplir el mateix i lliurar-lo al professor a la finalització de les pràctiques per a la seva correcció. Durant les classes pràctiques es revisaran els càlculs més representatius.



Seminaris: Són de realització i d'assistència obligatòria per als alumnes matriculats. Hauran preparar-se en grups de 4 estudiants, cadascun dels quals presentarà un tema que es desenvoluparà durant el seminari (treball escrit i presentació oral de 20 minuts). Els terminis i dates relatives al mateix apareixeran a l'aula virtual de l'assignatura amb la suficient antelació.

Els alumnes trobaran a 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 s'ha de lliurar al tutor en format electrònic i en paper i haurà de constar dels

següents documents:

a) El treball de la presentació haurà tenir una extensió compresa entre 10 i 20 folis, i una bibliografia recomanada que permeti, si l'estudiant així ho desitja aprofundir més en el tema.

b) Presentació prevista en power point

Els treballs s'exposaran durant els seminaris, i en l'exposició hauran de participar activament tots els membres del grup. En acabar d'entaular una discussió en la qual participaran tots els assistents al seminari.

La valoració dels seminaris contemplarà tant els continguts científics tractats com la forma en què s'ha realitzat la presentació, valorant especialment la capacitat de comunicació i transmissió d'idees i conceptes, així com la capacitat d'integrar-se en un grup de treball.

AVALUACIÓ

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

- Els coneixements teòric-pràctics mitjançant una prova escrita final, amb preguntes de resposta oberta i curta, o de resposta alternativa (vertader / fals) amb raonament.
- La realització de memòries individuals i / o col·lectives d'exercicis relatius a les diferents activitats en aula, aula d'informàtica i al laboratori
- La preparació i participació en seminaris: treball escrit i exposició
- Altres tasques proposades al llarg del curs
- Actitud de l'estudiant (valorable a partir de les tutories individuals i col·lectives, i la participació en les classes pràctiques i seminaris
- Assistència a classe.

A efectes de percentatges, l'avaluació es distribuirà:

Avaluació dels continguts teòrics a través de qüestions en la prova escrita final. El resultat d'aquesta avaluació representarà 7 punts de la qualificació final de l'assignatura.



Avaluació de les classes pràctiques de laboratori. La qualificació obtinguda representa 1,5 punts de la qualificació global de l'assignatura, que es reparteixen entre la correcció dels quaderns de pràctiques (5%) i la realització de qüestions pràctiques en la prova final escrita (95%).

Avaluació dels seminaris: El seminari realitzat amb un màxim d'1 punt a la nota final de l'assignatura. També es tindrà en compte l'assistència als mateixos, i la no assistència sense causa justificada, implicarà un zero en aquest apartat.

Avaluació de tutories i classes pràctiques a l'aula (tasques): Aquest apartat representa 0,5 punts. Aquesta qualificació pertany a les tasques proposades en les classes pràctiques a l'aula i en les tutories reglades. La nota es distribuirà segons el nombre de qüestions i tasques que s'hagen proposat. La no assistència a les tutories sense causa justificada implicarà un zero en aquest apartat.

Per aprovar l'assignatura cal obtenir una puntuació mínima global de 5 sobre 10 en l'examen de teoria. Per tant, no es pot aprovar l'assignatura si es dóna qualsevol d'aquestes circumstàncies:

- 1) No haver obtingut, almenys, un 50% de l'examen teòric.
- 2) Que la qualificació global de l'assignatura sigui 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 quadernets corresponents a les mateixes i 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 hi ha que repetir-les durant els dos cursos següents.

A la primera convocatòria seran qualificats com No Presentats:

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

2n) 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.

A la segona convocatòria seran qualificats com a no presentats, tan sols els alumnes que no es hagen presentat a l'examen escrit de teoria ni hagen participat ni obtingut nota en la resta de les activitats del curs. En canvi, els que no es presentin a l'examen teòric però tinguen alguna puntuació d'un altre tipus d'activitats, seran qualificats com Suspens.

REFERÈNCIES



Bàsiques

- Referencia b1: SALAS-SALVADÓ, J. Nutrición y dietética clínica. Barcelona : Elsevier, cop. 2014
- Referencia b2: MARTÍNEZ, J.A. y María del Puy Portillo Baquedano. Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones. Ed. Médica Panamericana (Madrid). 2011
- Referencia b3: MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. AND RAYMOND, J.L. Krause's food & the nutrition care process. Elsevier/Saunders 12th ed. c2008.
- Referencia b4: Oliveira Fuster, Gabriel, ed. Manual de nutrición clínica y dietética (2a. ed.). España: Ediciones Díaz de Santos, 2007. ProQuest ebrary. Web. 28 June 2015.

Complementàries

- Referencia c1: Gil-Hernández, A. Tratado de nutrición. Ed. Médica Panamericana, 2010
- Referencia c2: Muñoz Hornillos, M., Aranceta Bartrina, J., García-Jalón de la Lama, I. Nutrición aplicada y dietoterapia. Pamplona: Eunsa, 1999

ADDENDA COVID-19

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

1. Continguts

Se mantienen los contenidos inicialmente recogidos en la guía docente.

Se reducen los temas que serán objeto de evaluación.

2. Volum de treball i planificació temporal de la docència

La guía docente preveía 60 h de actividades presenciales:

- 10 h prácticas de laboratorio y 5 h de prácticas en el aula de informática (se han completado en su totalidad)
- 45 h de teoría en el aula, de las que restaban 17 h en el momento de inicio de la docencia no presencial.

Las 17 h que restan, se trasladan 7 h de aprendizaje autónomo del estudiante con los materiales subidos al aula virtual, 6 h para resolución de problemas/actividades y 4 h preparación/exposición de un tema propuesto por el profesor.



3. Metodología docente

Subida al aula virtual de los mismos materiales previstos en la guía docente original para la docencia presencial. Estos materiales se han complementado con videoconferencias y/o diapositivas locutadas. Al mismo tiempo, se ha atendido de manera rápida y eficiente por medio de aula virtual o emails directos cualquier duda que el alumnado haya podido tener en cuanto al material docente-

Propuesta de problemas/actividades con entrega mediante la opción de “Tareas” del aula virtual. La resolución de tareas será de manera autónoma con ayuda de los contenidos docentes aportados, pero tendrán en todo momento la tutoría para la resolución de dudas antes de la entrega de la misma. Se han añadido actividades extra a las contempladas inicialmente con objeto de poder realizar una mejor evaluación continua.

Tutorías:

Mantenimiento de las tutorías virtuales a través del correo electrónico (atención en 48 h laborables máximo), y mantenimiento del horario de las tutorías presenciales en el que el profesor estará disponible....

4. Avaluació

Las notas resultantes de la evaluación continua obtenidas con anterioridad al establecimiento del estado de alarma, se mantienen, pero su peso cambia.

Se aumenta el peso de la evaluación continua que es del 15 % en la guía docente a un 40 % (25 % actividades y 15 % preparación y exposición de un tema).

Reducción del peso de la prueba escrita final (evaluación de conceptos teóricos), pasa del 70% al 40%.

Peso de la evaluación de prácticas es el mismo que en la guía docente, 2el 20 % (20% calificación ficha de prácticas y 80 % resolución de cuestiones sobre las mismas)

Prueba de evaluación final: Se basará en una prueba tipo test a través de la opción “cuestionarios” del aula virtual. Constará de 20 preguntas de opción múltiple que aparecerán de forma aleatoria para cada alumno, y se contestarán en el período de tiempo establecido.

Serán materia de examen todos los temas subidos en el aula virtual a excepción de los temas 3.3 y 3.4, que se evaluarán a través de actividades propuestas para tal fin.

5. Bibliografia

5. Bibliografía



Sin modificaciones

