

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

Código	36368
Nombre	Dietética
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2023 - 2024

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	2	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	10 - Nutrición y dietética	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
GALVEZ LLOMPART, MARIA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La Dietética es una asignatura de carácter obligatorio, que se imparte con una carga de 6 créditos ECTS, en el segundo cuatrimestre del segundo año del Grado de Ciencias Gastronómicas. Con esta asignatura se pretende que el alumno asimile los conocimientos básicos sobre conceptos generales de dietética, la aplicación a las distintas etapas fisiológicas de la vida y su relación con la salud.

El objetivo fundamental es que el estudiante conozca las necesidades nutritivas de la población, y sepa como ajustarlas en una dieta equilibrada y variada, además de conocer la alimentación indicada en diversas patologías nutricionales y crónicas. Se trata que el estudiante sea capaz de interpretar y aplicar los conocimientos adquiridos en la asignatura 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 (RD 1393/2007) // RESULTADOS DEL APRENDIZAJE (RD 822/2021)

1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas

- Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.
- Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.
- Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.
- Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.
- Diseñar ofertas gastronómicas atractivas, saludables y adecuadas a las características del establecimiento y expectativas del mercado.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RD 1393/2007) // SIN CONTENIDO (RD 822/2021)



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:

Realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula, aula de informática y en 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.

Prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos, prácticos y procedimientos presentados para cada tema.

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.
- 1.2. Dieta equilibrada o saludable

2. LA ALIMENTACIÓN INDIVIDUAL, MODIFICACIONES Y ADAPTACIONES E LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

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

- 2.1. Proceso para la realización de una dieta individualizada. Interrogatorio alimentario. Formas de planificar una dieta equilibrada.
- 2.2. La alimentación del adulto sano.
- 2.3. La alimentación de la mujer embarazada y la madre lactante.
- 2.4. Alimentación del lactante.
- 2.5. Alimentación del niño preescolar y escolar.
- 2.6. Alimentación del adolescente.
- 2.7. Alimentación en la edad madura y durante el climaterio.
- 2.8. La alimentación en la edad geriátrica.

3. ALIMENTACIÓN EN SITUACIONES ESPECIALES



En esta unidad se estudian diferentes situaciones en las que se deben realizar modificaciones en la dieta.

3.1. Alimentación motivada por preferencias personales, culturales o religiosas: alimentación vegetariana, macrobiótica, cetogénica, disociada...

3.2. Alimentación en la práctica de actividad física. Nutrición deportiva y gastronomía.

3.3. Dieta en intolerancias y alergias alimentarias.

3.4 Alimentación en patologías nutricionales crónicas: sobrepeso/obesidad, dislipemias, HTA etc. Recomendaciones alimentarias y dietéticas.

4. EL MENÚ COMO UNIDAD DIETÉTICA

- Estructura y distribución de las comidas.
- Elaboración y valoración de fichas dietéticas
- Interpretación de recetas.
- Escandallo y coste del menú completo

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	45,00	100
Prácticas en laboratorio	10,00	100
Prácticas en aula informática	5,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	5,00	0
Elaboración de trabajos individuales	5,00	0
Estudio y trabajo autónomo	55,00	0
Lecturas de material complementario	5,00	0
Preparación de actividades de evaluación	5,00	0
Preparación de clases de teoría	10,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	5,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en:



Clases de teoría: Básicamente, se utilizará el modelo de clase magistral, que se realizará en sesiones semanales de una hora de duración. El profesor presentará los conceptos y contenidos más importantes de cada tema, utilizando 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. El profesor realizará un seguimiento de la asistencia a las mismas.

Clases prácticas de aula: Se plantearán una serie de cuestiones prácticas y problemas, relacionados con los conceptos adquiridos en teoría, que los alumnos deberán resolver.

Sesiones prácticas, incluye las de laboratorio y las del aula de informática): Son de asistencia obligatoria. Durante las sesiones, el alumno dispondrá del "Cuaderno de prácticas", con una pequeña introducción teórica de las mismas y el protocolo a realizar. El alumno deberá rellenar el mismo y entregarlo al profesor a la finalización de las prácticas para su corrección. Durante las clases prácticas se revisarán los cálculos más representativos.

Seminarios: Son de realización y de asistencia obligatoria para los alumnos matriculados. Deberán prepararse en grupos de 4 estudiantes, cada uno de los cuales presentará un tema que se desarrollará durante el seminario (trabajo escrito y presentación oral de 20 minutos). Los plazos y fechas relativas al mismo aparecerán en el aula virtual de la asignatura con la suficiente antelación.

El trabajo deberá entregarse al tutor en formato electrónico y en papel y deberá constar de los siguientes documentos:

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.

Presentación prevista en power point

Los trabajos se expondrán durante los seminarios, y 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 los seminarios contemplará tanto los contenidos científicos tratados como la forma en que se ha realizado la presentación, valorando especialmente la capacidad de comunicación y transmisión de ideas y conceptos, así como la capacidad de integrarse en un grupo de trabajo.

EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se evaluarán:

Los conocimientos teórico-prácticos mediante una prueba escrita final, con preguntas de respuesta abierta y corta, o de respuesta alternativa (verdadero/falso) con razonamiento.

La realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula, aula de informática y en el laboratorio



La preparación y participación en seminarios: trabajo escrito y exposición

Otras tareas propuestas a lo largo del curso

Actitud del estudiante (valorable a partir de las tutorías individuales y colectivas, y la participación en las clases prácticas y seminarios)

Asistencia a clase.

A efectos de porcentajes, la **evaluación** se distribuirá:

Evaluación de los contenidos teóricos a través de cuestiones en la **prueba escrita final**. El resultado de esta evaluación representará **7 puntos de la calificación final de la asignatura**.

Evaluación de las clases prácticas de laboratorio. La calificación obtenida representa 1,5 puntos de la calificación global de la asignatura, que se reparten entre la corrección de los **cuadernos de prácticas** (50%) y la realización de **cuestiones prácticas en la prueba final escrita** (50 %). **La no asistencia a las prácticas de laboratorio implica no poder obtener el aprobado de la asignatura**.

Evaluación de los seminarios: El seminario realizado con un máximo de **1 punto** a la nota final de la asignatura. También se tendrá en cuenta la asistencia a los mismos, y la no asistencia sin causa justificada, implicará un cero en este apartado.

Evaluación de tutorías y clases prácticas en el aula (tareas): Este apartado representa **0,5 puntos**. Esta calificación pertenece a las tareas propuestas en las clases prácticas en el aula y en las tutorías regladas. La nota se distribuirá según el número de cuestiones y tareas que se hayan propuesto. La no asistencia a las tutorías sin causa justificada implicará un cero en este apartado.

Para aprobar la asignatura es necesario obtener 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:

No haber obtenido, al menos, un 5 sobre 10 en el examen teórico.

No haber obtenido un 5 en la calificación global de la asignatura.

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 tutorías, tareas y seminarios.

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

A los estudiantes repetidores de la asignatura, se les conservará la nota de seminarios y de tareas de clase durante los dos cursos siguientes.

En la primera 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.

En la segunda convocatoria serán calificados como No Presentados, tan sólo 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. En cambio, los que no se presenten al examen teórico pero tengan alguna puntuación de otro tipo de actividades, serán calificados como Suspenso.

REFERENCIAS

Básicas

- 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.

Complementarias

- 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