

Facultad de Farmacia

Grado en Nutrición Humana y Dietética

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

Dietética
(2022 - 2023)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Dietética	Código: 899593103
<ul style="list-style-type: none"> - Centro: Facultad de Farmacia - Lugar de impartición: Facultad de Farmacia - Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética - Plan de Estudios: 2019 (Publicado en 2019-12-17) - Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud - Itinerario / Intensificación: - Departamento/s: Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica - Área/s de conocimiento: Nutrición y Bromatología - Curso: 3 - Carácter: Obligatoria - Duración: Primer cuatrimestre - Créditos ECTS: 6,0 - Modalidad de impartición: Presencial - Horario: Enlace al horario - Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es - Idioma: Español 	

2. Requisitos para cursar la asignatura

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: BEATRIZ RODRÍGUEZ GALDÓN
- Grupo: 1
<p>General</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre: BEATRIZ - Apellido: RODRÍGUEZ GALDÓN - Departamento: Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica - Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología
<p>Contacto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teléfono 1: 922316502 ext 6010 - Teléfono 2: - Correo electrónico: bgaldon@ull.es - Correo alternativo: bgaldon@ull.edu.es - Web: http://www.campusvirtual.ull.es
Tutorías primer cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición
Todo el cuatrimestre		Miércoles	12:00	14:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición
Todo el cuatrimestre		Jueves	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición

Observaciones:

Tutorías segundo cuatrimestre:

Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición
Todo el cuatrimestre		Miércoles	12:00	14:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición
Todo el cuatrimestre		Jueves	09:00	11:00	Facultad de Farmacia - AN.3E	Nutrición

Observaciones:

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **MÓDULO 4. CIENCIAS DE LA NUTRICION, LA DIETÉTICA Y LA SALUD**
Perfil profesional:

5. Competencias

Básicas

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - 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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Generales

CG1 - 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, creencias y culturas.

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG3 - 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 a la motivación por la calidad.

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG5 - 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.

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG14 - 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.

CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.

CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.

CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

CG23 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.

CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de 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 en materia sanitaria y nutricional.

Específicas

- CE7** - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE14** - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE18** - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.
- CE25** - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE27** - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE28** - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29** - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30** - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31** - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE33** - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE35** - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE39** - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE42** - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE44** - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE46** - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- CE47** - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE51** - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- CE52** - Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

Teoría 30 h. Profesores: Dra. Beatriz Rodríguez Galdón y Profesor ayudante doctor plaza DL2179

1. Introducción a la Dietética.
2. Guías alimentarias,
3. Tablas y bases de datos de composición de alimentos.
4. Valoración del consumo alimentario. Encuestas alimentarias colectivas
5. Encuestas alimentarias individuales.
6. Valoración de la Dieta.
7. Realización y confección de dietas.
8. Dietas especiales.
9. Planificación y organización de menús en colectividades.
10. Realización de dietas mediante soportes informatizados.

Seminarios Profesores: Dra. Beatriz Rodríguez Galdón y Profesor ayudante doctor plaza DL2179

1. Caso práctico valoración del consumo alimentario colectivo
2. Realización de encuestas alimentarias, valoración del estado nutricional individual.
3. Casos prácticos valoración de la dieta, realización de informes.
4. Tablas de consumo de alimentos. Raciones
- 5.-8. Elaboración de dietas (gestación y lactación, infancia y la adolescencia, edad adulta y avanzada, deportista)
9. Formas alternativas de alimentación.
10. Empleo de sistemas informáticos en la elaboración de dietas.

Actividades a desarrollar en otro idioma

-En esta asignatura se impartirán 0.4 ECTS en inglés

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

La metodología incluirá: clases magistrales, seminarios

Clases magistrales. Se expondrán los contenidos básicos de la asignatura.

Seminarios. Los/as estudiantes trabajarán en temas propuestos con antelación con objeto de fomentar el estudio y trabajo continuado individual o en equipo, profundizando así en algunos de los contenidos de las clases magistrales.

También se familiarizarán con las aplicaciones informáticas que se emplean en la realización de dietas. Los/as estudiantes entregarán en los plazos previstos por el/la profesor/a una serie de tareas evaluables asociadas a los seminarios.

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	25,00	0,00	25,0	[CE52], [CE51], [CE46], [CE44], [CE39], [CG22], [CG21], [CG20], [CG14], [CG2], [CG1], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	6,00	0,00	6,0	[CE51], [CE46], [CE44], [CE28], [CE27], [CE18], [CE7], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]

Realización de seminarios u otras actividades complementarias	24,00	0,00	24,0	[CE51], [CE46], [CE44], [CE30], [CE25], [CE14], [CE7], [CG29], [CG28], [CG26], [CG13], [CG5], [CG2], [CG1], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Evaluación	5,00	0,00	5,0	[CG20], [CG13], [CG7], [CG5], [CG1], [CB3], [CB2], [CB1]
Estudio y trabajo en grupo	0,00	10,00	10,0	[CE39], [CE7], [CG3], [CG2]
Estudio y trabajo individual	0,00	25,00	25,0	[CG14], [CG13], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5], [CG4], [CG3], [CG2], [CG1], [CB3], [CB2], [CB1]
Estudio autónomo	0,00	25,00	25,0	[CE42], [CE35], [CE31], [CE29], [CE27], [CE18], [CE7], [CG28], [CG23], [CG21], [CG7], [CG5], [CG4], [CG2], [CG1], [CB2], [CB1]
Preparación de Problemas, informes u otros trabajos	0,00	15,00	15,0	[CE47], [CE35]
Lecturas recomendadas, búsquedas bibliográficas, etc	0,00	15,00	15,0	[CE51], [CE33], [CE31], [CE29], [CG23], [CG6], [CG3], [CG2], [CG1], [CB5], [CB3], [CB2], [CB1]
Total horas	60,00	90,00	150,00	
Total ECTS			6,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

Cervera P, Clapes F, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. McGrawHill Interamericana, Madrid 2010

Mahan L Kathleen. Nutrición y dietoterapia. 8ª ed., 3ª ed. en español. Interamericana McGraw-Hill, 1995.

Mataix J. Nutrición y Alimentación Humana. Editorial Ergon, 2002.

Bibliografía Complementaria

Mataix J. 1995. Nutrición para Educadores. Editorial Díaz de Santos. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Guías alimentarias para la población española. Ed. Díaz de Santos. Madrid 2000.

Russolillo G, Marques I. Sistemas de Intercambios para la confección de dietas y planificación de Menús. ISBN 978-84-65-3462-3. 2011

Otros Recursos

MAPA. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

<http://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>

AESAN. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

BEDCA. Base de datos Española de Composición de Alimentos.

<http://www.bedca.net/>

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

De manera general, la evaluación será continua realizándose diversos tipos de actividades a lo largo del cuatrimestre con el objetivo de valorar si el alumnado ha alcanzado las competencias y los resultados del aprendizaje de la asignatura, tal como especifica el Reglamento de Evaluación y Calificación de la ULL (BOC nº 36, 23 de junio de 2022).

Las actividades evaluativas que conformarán la **evaluación continua** serán las siguientes:

1) Seminarios (50%). Para superar esta actividad no se exige una puntuación mínima sino la asistencia cómo mínimo al 80% de las sesiones. La calificación obtenida se sumará al resto de actividades evaluables (puntuación máxima 5.0 puntos sobre calificación global).

- **Entrega de informes** correspondiente a seminarios de casos prácticos y elaboración de dietas (2.5 puntos).
- **Prueba tipo test** sobre los seminarios realizados que constará de 20 preguntas, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta, cada pregunta mal contestada restará 0,2 puntos (2.5 puntos).

2) Examen de los contenidos teóricos (50%): Para superar esta actividad se exige una puntuación mínima del 50% de la calificación máxima (puntuación máxima 5.0 puntos sobre calificación global)

- Examen tipo test con 30 preguntas, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo solo una correcta, cada pregunta mal contestada restará 0,33 puntos. Será necesario superar este examen para que tengan en cuenta el resto de las actividades evaluables.

Evaluación única:

El alumnado que opte por esta modalidad de evaluación podrá obtener una calificación de 0 a 10 y deberá solicitarlo comunicándolo a la coordinadora, a través del procedimiento habilitado en el aula virtual de la misma, en el plazo de un mes a partir del inicio del cuatrimestre correspondiente. Solo por circunstancias sobrevenidas derivadas, tales como enfermedad grave, accidente o incompatibilidad de la jornada laboral, se podrán admitir solicitudes transcurrido el primer mes de docencia.

El/la estudiante realizará las siguientes pruebas de forma consecutiva. Para superar cada prueba será necesario obtener una puntuación de 5 sobre 10, y no se podrá suspender ninguna:

Contenidos teóricos (60%). Puntuación máxima sobre la calificación final: 6 puntos.

Si la puntuación es inferior a 5 puntos sobre 10 no se procederá a corregir el resto de pruebas. Será mediante examen tipo test de 50 preguntas tipo test, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta. Cada pregunta incorrecta restará 1 pregunta correcta.

Seminarios (40%). Puntuación máxima de la prueba sobre la calificación final: 4.0 puntos.

-Examen tipo test con 20 preguntas, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta. Cada pregunta incorrecta restará 1 pregunta correcta. 2.5 puntos

-Supuesto práctico. El estudiante tendrá que resolver un caso práctico sobre la evaluación o la elaboración de una dieta tipo. 1.5 puntos.

La primera convocatoria de esta asignatura en cada curso académico será mediante evaluación continua, a menos que el alumno o alumna haya optado por la evaluación única. El alumnado que no haya superado la asignatura en la primera convocatoria dispondrá de una segunda, **cuya calificación resultará de la evaluación de actividades recuperables dentro de las que conforman la evaluación continua.** El alumnado podrá concurrir a cualquiera de las dos evaluaciones o a ambas, siempre que no hubiera superado la asignatura en la primera evaluación. La calificación en el acta correspondiente a esta segunda convocatoria será la obtenida en la última de las evaluaciones efectuada.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas de respuesta corta	[CE52], [CE29], [CE28], [CE27], [CE25], [CE18], [CG29], [CG20], [CG14], [CG6], [CG5], [CG4], [CG3], [CG1], [CB5], [CB3], [CB2], [CB1]	Exámen de teoría: Se realizará un examen tipo test de los conocimientos impartidos durante las clases teóricas. El examen constará de 30 preguntas, cada una con 4 respuestas, y cada pregunta incorrecta restará 0,33 puntos. Puntuación sobre la nota final (10 puntos): 5.0 puntos Exámen de seminarios: Se realizará una prueba tipo test sobre los seminarios realizados que constará de 20 preguntas, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta, cada pregunta mal contestada restará 0,2 puntos (2.5 puntos).	75,00 %

Trabajos y proyectos	[CE51], [CE47], [CE46], [CE44], [CE42], [CE39], [CE35], [CE33], [CE31], [CE30], [CE29], [CE18], [CE14], [CE7], [CG28], [CG26], [CG23], [CG22], [CG21], [CG20], [CG14], [CG13], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5], [CG2], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]	Se entregarán de informes de los seminario de casos prácticos y elaboración de dietas. Puntuación sobre la nota final (10 puntos): 2.5 puntos	25,00 %
----------------------	--	--	---------

10. Resultados de Aprendizaje

- Saber aplicar las herramientas básicas utilizadas en el campo de la dietética.
- Ser capaces de realizar la valoración nutricional de cualquier alimento en base a su composición o etiquetado, y valorar su relación con la dieta equilibrada.
- Manejar e interpretar de modo práctico las bases de datos y las tablas de composición de alimentos.
- Saber diseñar y valorar una dieta para un individuo o un colectivo.
- Saber elaborar dietas para las distintas etapas de la vida.
- Adquirir destreza en la elaboración de informes y la interpretación de resultados.

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

Las clases teóricas se imparten a razón de dos horas por semana.
Los seminarios/prácticas de aula se imparten en sesiones de 3 h/día.

Primer cuatrimestre					
Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Tema 1-2	Teoría, seminarios, prácticas (2,0,0)	2.00	3.00	5.00
Semana 2:	Temas 2-3	Teoría, seminarios, prácticas (2,0,0)	2.00	3.00	5.00
Semana 3:	Temas 3-4	Teoría, seminarios, prácticas (2,0,0)	2.00	3.00	5.00

Semana 4:	Temas 4-5	Teoría, seminarios, prácticas (2,0,0)	2.00	3.00	5.00
Semana 5:	Tema 5	Teoría, seminarios, prácticas (2,0,0)	2.00	3.00	5.00
Semana 6:	Tema 6	Teoría, seminarios, prácticas (2,0,0)	2.00	3.00	5.00
Semana 7:	Tema 6-7 Seminario 1	Teoría, seminarios, prácticas (2,3,0)	5.00	7.50	12.50
Semana 8:	Tema 7 Seminario 2	Teoría, seminarios, prácticas (2,3,0)	5.00	7.50	12.50
Semana 9:	Tema 7	Teoría, seminarios, prácticas (2,0,0)	2.00	3.00	5.00
Semana 10:	Tema 7-8 Seminario 3-4-5	Teoría, seminarios, prácticas (2,9,0)	11.00	16.50	27.50
Semana 11:	Tema 8	Teoría, seminarios, prácticas (1,0,0)	1.00	1.50	2.50
Semana 12:	Tema 9 Seminario 6 Examen de seminarios	Teoría, seminarios, prácticas (2,3,0) Examen de seminarios 1h	6.00	10.00	16.00
Semana 13:	Tema 9 Seminario 7-8	Teoría, seminarios, prácticas (2,6,0)	8.00	12.00	20.00
Semana 14:	Tema 10 Seminario 9-10	Teoría, seminarios, prácticas (2,6,0)	8.00	12.00	20.00
Semana 15 a 17:	Entrega de informes de prácticas de aula Exámenes	Exámen de teoría	2.00	2.00	4.00
Total			60.00	90.00	150.00