

Guía docente de la asignatura

Dietética

Fecha última actualización: 17/06/2021

Fecha de aprobación: 17/06/2021

Grado	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias				
Módulo	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	Materia	Dietética				
Curso	4 ^o	Semestre	2 ^o	Créditos	6	Tipo	Obligatoria

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

Se recomienda haber cursado las siguientes asignaturas: Bioquímica Metabólica, Fisiología Celular y Humana, Fisiología Humana, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología Nutrición I, Nutrición II, Fisiopatología y Principios de Dietética.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

La alimentación en las distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, preescolar, escolar, adolescencia, adulto y mayores. Dieta Mediterránea. Dietas desarrolladas para el control del peso.

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA**COMPETENCIAS GENERALES**

- CG01 - 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
- CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CG03 - 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
- CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios



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

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE14 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos
- CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total
- CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
- CE44 - Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética
- CE46 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Poder diseñar y evaluar dietas y menús acordes a la situación fisiológica, a las ingestas recomendadas y guías alimentarias, utilizando los programas informáticos que existen.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

TEMARIO TEÓRICO:

- Primer tema: Conceptos generales: dietética, dieta, dieta mediterránea, relación dieta-salud, factores dietéticos para prevenir el desarrollo de enfermedades no transmisibles, estilo de vida saludable.
- Segundo tema: Dietas de adelgazamiento. Elaboración de dietas.
- Tercer tema: La alimentación en el embarazo y la lactancia. Elaboración de dietas.
- Cuarto tema: La alimentación en los niños/as: lactantes, infancia y escolares. Elaboración de dietas.
- Quinto tema: La alimentación en la adolescencia. Elaboración de dietas.
- Sexto tema: La alimentación en la edad adulta. Elaboración de dietas.
- Séptimo tema: La alimentación en personas mayores. Elaboración de dietas.

SEMINARIOS/ESTUDIOS DE CASOS

- Diseño y valoración de dietas en las diferentes etapas de la vida mediante la utilización de dos softwares informáticos: i-Diet e EasyDiet.



PRÁCTICO

Planificación de dietas por el sistema de intercambios.

- Concepto de intercambio. Clasificación de los alimentos.
- Elaboración y manejo de listas de intercambio.
- Planificación de dietas: dieta equilibrada en las diferentes etapas de la vida
- Planificación de dietas: dietas hipocalóricas.
- Elaboración de menús.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- BELLIDO GUERRERO D, DE LUÍS ROMÁN DA (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Ed. Díaz de Santos, Madrid.
- CERVERA, (2004). Alimentación y dietoterapia (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad) 4ª Ed. Interamericana McGraw-Hill.
- CESNID (2008). Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Ed McGraw-Hill, Madrid.
- GIL, A. (2010). Tratado de nutrición (Tomos II y III). Ed. Panamericana, Madrid.
- González Gallego J, Sánchez Collado P, Mataix Verdu J. (2011). Nutrición en el deporte: ayudas ergogénicas y dopaje (2011) Díaz de Santos: Fundación Universitaria Iberoamericana., Madrid.
- MAHAN L K. Y ARLIN M. (2009). Nutrición y dietética de Krauser. 12ª ed. Elsevier Masson, Barcelona.
- MARTINEZ FERNANDEZ J, MIGUEL VALOR N, PEROTE ALEJANDRE, A (Coordinadores) (2011). Alergias alimentarias ¿Y AHORA QUE? 2ª ed. International Marketing & Communication S.A.
- MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO M DEL P (2011). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Panamericana., Madrid.
- MELVIN H. W (2005). Nutrición para la salud, la condición física y el deporte. McGraw-Hill, México.
- MUÑOZ M. ARANCETA J. GARCÍA-JALON I. (2004) Nutrición y dietoterapia. Ed. EUNSA. Ediciones Universidad de Navarra.
- RIBERO M (2003). Nuevo manual de dietética y nutrición. Ed. V, Madrid.
- SALAS-SALVADO J, BONADA A, TRALLERO R, SALÓ ME, BURGOS R (2008). Nutrición y dietética clínica. 2ª ed. Ed. Masson. Barcelona.
- SENC (2001). Guías alimentarias para la población española. IM y C, S.A. Madrid.
- VAZQUEZ C, DE COS AI, LOPEZ NOMDEDEU C (2005). Alimentación y nutrición. Manual teórico-práctico, 2ª ed. Díaz de Santos, Madrid.
- ZUVELDIA JM, BAEZA ML, JAUREGUI I, SENNET C (Coordinadores)(2012). Libro de las enfermedades alérgicas de la Fundación BBVA. Ed. Nerea S.A.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ENLACES RECOMENDADOS



- <http://www.nutricioncomunitaria.org/> (Sociedad española de Nutrición Comunitaria)
- <http://www.senba.es/> (Sociedad de Nutrición Básica y adaptada)
- <http://www.sennutricion.org/> (Sociedad Española de Nutrición)
- <http://www.seedo.es/> (Sociedad Española para estudiar la Obesidad)
- <http://www.aesan.es> (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- <http://fen.org.es> (Fundación Española de Nutrición)

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva.
- MD02 Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.
- MD06 Prácticas en sala de informática.
- MD09 Realización de trabajos individuales.
- MD11 Tutorías.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

Se realizará mediante **evaluación continua**, con los siguientes criterios:

- **Evaluación de los conocimientos teóricos:** Se realizará un examen final (50%) que podrá contener preguntas cortas, preguntas de desarrollo y/o preguntas tipo test, sobre el contenido del temario teórico y lo tratado clase (incluyendo seminarios).
- **Evaluación de los estudios de casos:** Es obligatorio realizar todas las dietas solicitadas y suponen un 30% de la calificación final. Se desarrollarán 6 dietas con diferentes programas informáticos (i-Diet y EasyDiet). Criterios de evaluación de las dietas: presencia de logotipo individualizado y datos del dietista, comentarios generales al paciente sobre la dieta, introducción de 5 alimentos nuevos y 5 recetas nuevas (no incluidos en los programas informáticos), evaluación razonada del grado de alcance de los objetivos nutricionales e ingestas dietéticas de referencia y exposición oral de la dieta.
- **Evaluación de los conocimientos prácticos:** Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas (1,5 créditos presenciales) y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Las prácticas suponen un 15% de la calificación final obtenida.
- **Evaluación de otras actividades:** Evaluación de la participación en clase, asistencia, etc. (5%).

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas (5 puntos/10 posibles) cada una de las partes y realizado el trabajo autónomo de forma completa (entregar todas las dietas y exponerlas).

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

La evaluación extraordinaria de los estudiantes que han realizado el trabajo autónomo (entrega y exposición de todas las dietas) y aprobado las prácticas se llevará a cabo mediante



la realización de un examen teórico que supondrá el 60% de la calificación final, mientras que la calificación de la parte práctica (elaboración-exposición de dietas y realización de las prácticas) supondrá el 40% de la calificación final. La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes.

La evaluación extraordinaria de los alumnos que no realizaron el trabajo autónomo (entrega y exposición todas las dietas) o las prácticas, consistirá en la realización de un examen con una parte teórica (60% de la calificación final) y una parte práctica (40% de la calificación final).

- El examen teórico incluirá preguntas de desarrollo, cortas y tipo test del temario recogido en la guía docente de la asignatura.
- El examen práctico constará de dos partes: la elaboración de dietas con dos programas informáticos (i-Diet y EasyDiet) y la elaboración de dietas por el sistema de intercambios.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

Atendiendo a la normativa de “Evaluación y calificación de los estudiantes” de la Universidad de Granada se realizará también una evaluación única final cuya solicitud se dirigirá al Director/a del departamento en las 2 semanas posteriores a partir de la fecha de la matriculación del alumno en la asignatura alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.

Constará de una parte teórica (60% de la calificación final) y una parte práctica (40% de la calificación final). Para superar la asignatura el alumno deberá haber aprobado ambas partes.

El examen teórico incluirá preguntas de desarrollo, cortas y tipo test del temario recogido en la guía docente de la asignatura.

El examen práctico constará de dos partes: la elaboración de dietas con dos programas informáticos (i-Diet y EasyDiet) y la elaboración de dietas por el sistema de intercambios.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la [Universidad de Granada](https://www.ugr.es).

