

Fecha de aprobación: 22/06/2023

Guía docente de la asignatura

Dietética (2111147)

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:

1. Conceptos generales: dietética, dieta, papel del dietista-nutricionista, dieta mediterránea, relación dieta-salud, promoción de un estilo de vida saludable.
2. La alimentación en la edad adulta. Elaboración de dietas.
3. Uso de software dietético profesional.
4. Dietas de pérdida de peso. Elaboración de dietas.
5. La alimentación en el embarazo y mujer lactante. Elaboración de dietas.
6. La alimentación en los niños/as: lactantes, infancia y escolares. Elaboración de dietas.
7. La alimentación en la adolescencia. Elaboración de dietas.
8. La alimentación en personas mayores. Elaboración de dietas.
9. Seguimiento dietético de un caso (y exposición del mismo) aplicando la teoría de los temas primero a octavo.

TRABAJO AUTÓNOMO

- Realización del seguimiento dietético de un caso y exposición del mismo.

PRÁCTICO

Planificación de dietas por el sistema de intercambios.



- Práctica 1: Concepto de intercambio. Clasificación de los alimentos.
- Práctica 2: Elaboración y manejo de listas de intercambio.
- Práctica 3: Planificación de dietas: dieta equilibrada en las diferentes etapas de la vida
- Práctica 4: Planificación de dietas: dietas hipocalóricas.
- Práctica 5: 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.sennutricion.org/> (Sociedad Española de Nutrición)
- <http://www.seedo.es/> (Sociedad Española para estudiar la Obesidad)



- <http://www.aesan.gob.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 parcial (20% de la calificación final, nota para eliminar 6, necesaria asistencia al 80% de las clases de teoría y tener entregadas las dietas solicitadas hasta esa fecha para poder realizarlo) y un examen final (30% de la calificación final) que podrán contener preguntas cortas, preguntas de desarrollo y/o preguntas tipo test, sobre el contenido del temario teórico y lo tratado clase. Así mismo incluirá la realización, entrega y exposición de todas las dietas solicitadas (20% de la calificación final) con dos softwares dietéticos distintos (es necesaria la asistencia al 80% de las clases donde se explique el uso de los softwares utilizados y a la exposición de las dietas entregadas). La no entrega y exposición de las dietas supondrá que el estudiante no se acogerá a la evaluación continua y pasará al modelo de evaluación no continua.
- **Evaluación del trabajo autónomo:** Consistirá en realizar el seguimiento dietético de un caso y exposición del mismo (15% de la calificación final). La asistencia a la exposición de los casos dietéticos es obligatoria para todos los estudiantes. En caso de que se se entregue y exponga el caso dietético pero no se asista al 80% de las exposiciones, la evaluación del apartado de seguimiento dietético de un caso será como mucho del 7,5%. La no entrega y exposición del caso dietético supondrá que el estudiante no se acogerá a la evaluación continua y pasará al modelo de evaluación no continua.
- **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. La recuperación se realizará junto con el examen final de la convocatoria ordinaria.

La **evaluación no continua** incluirá los siguientes criterios:

- **Evaluación de los conocimientos teóricos:** Se realizará un examen final (50% de la calificación final) que podrá contener preguntas cortas, preguntas de desarrollo y/o preguntas tipo test, sobre el contenido del temario teórico y lo tratado clase. También se incluirá un examen de tipo práctico de elaboración de dietas con los dos softwares nutricionales utilizados en clase (20% de la calificación final).
- **Evaluación de trabajo autónomo:** Consistirá en la realización de un examen de tipo práctico de evaluación de un caso práctico (15% de la calificación final).
- **Evaluación de los conocimientos prácticos:** Aquellos estudiantes que no hayan realizado



las prácticas realizarán un examen de las mismas (15% de la calificación final). La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas (5 puntos/10 posibles) cada una de las partes.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

La evaluación extraordinaria de los estudiantes que han realizado el trabajo autónomo, las dietas y aprobado las prácticas, se llevará a cabo mediante la realización de un examen teórico que supondrá el 50% de la calificación final, mientras que la calificación del trabajo autónomo, las dietas y de la parte práctica supondrá el 50% de la calificación final. La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas (5 puntos/10 posibles) cada una de las partes.

La evaluación extraordinaria de los estudiantes que no realizaron el trabajo autónomo, dietas y/o las prácticas, consistirá en la realización de un examen con una parte teórica (70% de la calificación final) y una parte práctica (30% 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 (50% de la calificación final) y la elaboración de dietas con los dos softwares dietéticos utilizados en clase (20% de la calificación final).
- El examen práctico constará de dos partes: la evaluación de un caso práctico (15% de la calificación final) y la elaboración de dietas por el sistema de intercambios (15% de la calificación final).

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas (5 puntos/10 posibles) 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 (70% de la calificación final) y una parte práctica (30% de la calificación final). Para superar la asignatura el estudiante deberá haber aprobado (5 puntos/10 posibles) ambas partes.

El examen teórico incluirá preguntas de desarrollo, cortas y tipo test del temario recogido en la guía docente de la asignatura (50% de la calificación final) y elaboración de dietas con los dos softwares nutricionales utilizados en clase (20% de la calificación final).

El examen práctico constará de dos partes: la evaluación de un caso práctico (15% de la calificación final) y la elaboración de dietas por el sistema de intercambios (15% de la calificación final).

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas (5 puntos/10 posibles) cada una de las partes.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la [Universidad de Granada](#). Inclusión y Diversidad de la UGR: En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.





<https://viis.ugr.es/areas/inclusion/medidas-accion-positiva>

