

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Nutrición Humana y Dietética (Híbrido)
-------------	---

Ámbito	Fisioterapia, Podología, Nutrición y Dietética, Terapia Ocupacional, Óptica y Optometría y Logopedia.
--------	---

Facultad/Escuela:	Ciencias de la Salud
-------------------	----------------------

Asignatura:	Dietética
-------------	-----------

Tipo:	Obligatoria
-------	-------------

Créditos ECTS:	9
----------------	---

Curso:	2
--------	---

Código:	1871
---------	------

Periodo docente:	Tercer-Cuarto semestre
------------------	------------------------

Materia:	Dietética
----------	-----------

Módulo:	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud
---------	---

Tipo de enseñanza:	Presencial
--------------------	------------

Idioma:	Castellano
---------	------------

Total de horas de dedicación del alumno:	225
--	-----

Equipo Docente	Correo Electrónico
Lucía Rodríguez Vázquez	l.rvazquez@ufv.es
Juan Alfonso Revenga Frauca	juanalfonso.revenga@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de Dietética es la disciplina encargada de aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, la nutrición y la bromatología, en la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades en las diferentes etapas fisiológicas del ciclo vital.

Para ello, esta materia forma a los alumnos en el aprendizaje teórico y en el manejo práctico de las distintas herramientas que el Dietista-Nutricionista necesita para el diseño de planes dietéticos personalizados.

OBJETIVO

El objetivo final se enfoca en la adquisición de las competencias y habilidades técnicas y personales necesarias para diseñar y planificar planes dietéticos personalizados de acuerdo a los principios de la nutrición.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Es recomendable haber superado la asignatura de Bioquímica (1º) y cursar simultáneamente la asignatura de Fundamentos de Nutrición (2º).

CONTENIDOS

Parte I. INTRODUCCIÓN

1. Concepto de Dietética. Dieta y comportamiento alimentario.
2. Dieta y diversidad cultural. Influencias de la multiculturalidad en la alimentación. Patrones dietéticos y migraciones.
3. El perfil profesional del Dietista-Nutricionista. Intervención fundamentada en la evidencia científica. Límites éticos y legales de la práctica dietética.
4. Las encuestas alimentarias. Evaluación del consumo alimentario individual y colectivo.
5. La historia clínica y la historia dietética.
6. La entrevista y el consejo dietético. Técnicas, destrezas y habilidades. Papel del Dietista-Nutricionista en la educación dietético-nutricional de sujetos y grupos sanos.
7. Concepto y evolución del término dieta equilibrada.
8. Recomendaciones nutricionales. Ingestas dietéticas de referencia.
9. Estándares nutricionales. Objetivos y guías alimentarias. Raciones aconsejadas de alimentos.
10. Tablas de composición de alimentos. Tablas de organismos nacionales e internacionales. Tablas de equivalencias por raciones. Variación de los valores nutritivos.

Parte II. DISEÑO Y ELABORACIÓN DE DIETAS

1. Fundamentos y variables en el diseño de dietas
2. El menú como unidad dietética básica
3. Métodos de elaboración de dietas. Por gramajes y por intercambios.
4. Aplicación de herramientas TIC al ámbito de la alimentación, la nutrición y la dietética. Aplicaciones y softwares de Dietética.

Parte III. DIETÉTICA APLICADA

1. Pautas dietéticas en la etapa preconcepcional. Estilos de vida y fertilidad.
2. Pautas dietéticas en la gestación. Necesidades nutricionales y manejo de situaciones de riesgo nutricional.
3. Pautas dietéticas en niños prematuros.
4. Pautas dietéticas en la madre lactante. Necesidades nutricionales y manejo de situaciones de riesgo nutricional.
5. Pautas dietéticas en el lactante. Lactancia materna y lactancia artificial. Ventajas y contraindicaciones. Fórmulas y recomendaciones.
6. Pautas dietéticas durante el primer año de vida. Alimentación complementaria.
7. Pautas dietéticas durante la infancia y la adolescencia. Necesidades nutricionales y manejo de situaciones de riesgo nutricional.

8. Pautas dietéticas en el adulto. Recomendaciones alimentarias durante el climaterio.
9. Pautas dietéticas en la vejez. Necesidades nutricionales especiales. Importancia de la adecuación individual.
10. Pautas dietéticas para formas alternativas de alimentación. Veganismo y vegetarianismo. Crudismo. Alimentación macrobiótica.
11. Pautas dietéticas en situaciones especiales. Rehabilitación dietética del hábito tabáquico y alcohólico. Pautas dietéticas en personas sedentarias-inmóviles-inválidas. Pautas dietéticas en astronautas y militares. Pautas dietéticas en jet-lag y trabajo por turnos. Pautas dietéticas en la alimentación fuera del hogar.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Clase expositiva participativa. Se proporcionará a los alumnos información esencial y organizada procedente de diversas fuentes. Además de la exposición oral se utilizarán otros recursos didácticos, como vídeos o lecturas y se estimulará la participación activa de los alumnos con el fin de facilitar una mayor recepción y comprensión. Se contará con la participación de expertos invitados que impartirán charlas magistrales de interés para el aprendizaje de los alumnos.
- Seminarios teórico-prácticos. El alumno asistirá a dos "sesiones demo" de consulta nutricional, que se realizarán en el servicio de nutrición del Centro de Acompañamiento en Psicología y Nutrición (CAIF). Además, realizará dos sesiones de simulación clínica en el Centro de Simulación Clínica Avanzada de la UFV. Estas sesiones estarán tutorizadas por un Dietista-Nutricionista Mentor. La asistencia a las sesiones demo y a las sesiones de simulación clínica es obligatoria para superar la asignatura.
- Trabajos individuales o en grupo.
- Estudio teórico y práctico.
- Tutorías individuales o grupales. Atención individual o en grupo para solucionar dudas y para seguimiento de habilidades adquiridas.
- Prueba de evaluación final.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
90 horas	135 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica.
Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS

Aplica los fundamentos de las ciencias de la alimentación y la nutrición a la práctica dietética

Es capaz de interpretar datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos de individuos y poblaciones, así como los datos de ingesta dietética.

Es capaz de recoger, analizar y evaluar la información dietética para realizar un diagnóstico dietético nutricional.

Es capaz de interpretar una historia clínica.

Es capaz de elaborar e interpretar una historia dietética.

Es capaz de diseñar, formular y evaluar una dieta para diferentes individuos y colectivos en cualquier situación fisiológica.

Es capaz de planificar y llevar a cabo la educación dietético-nutricional de sujetos y grupos sanos.

Utiliza herramientas basadas en TIC para la elaboración y evaluación de dietas.

Comprende e integra los límites éticos y legales de la práctica dietética.

Conoce y fundamenta los principios científicos que sustentan la intervención del Dietista-Nutricionista.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Los resultados de aprendizaje de los alumnos se evaluarán con una metodología que tiene en cuenta las diferentes actividades realizadas durante el curso.

CONVOCATORIA ORDINARIA:

- Prueba de evaluación final: examen escrito con preguntas de tipo test, preguntas a desarrollar y casos clínicos. (60%). Es necesario aprobar el examen final con una nota igual o superior a 5 para superar la asignatura. Se realizará un examen parcial, opcional, que permitirá liberar materia si la nota obtenida es igual o superior a 5 puntos sobre 10. Si el examen parcial se libera, la nota obtenida hará media con la nota del examen final en primera convocatoria. Si el examen parcial no se libera el alumno se enfrentará a un examen final en primera convocatoria con toda la materia.
- Realización de trabajos y ejercicios individuales y grupales. (30%)
- Participación en las actividades presenciales en el aula. (10%)

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

- Prueba de evaluación final: examen escrito con preguntas de tipo test, preguntas a desarrollar y casos clínicos. (60%). Es necesario aprobar el examen final con una nota igual o superior a 5 para superar la asignatura.
- Realización de trabajos y ejercicios individuales y grupales. (30%)
- Participación en las actividades presenciales en el aula. (10%)

A la convocatoria extraordinaria sólo se presentarán aquellos alumnos que tengan suspensa la asignatura en convocatoria ordinaria. En convocatoria extraordinaria, el alumno sólo podrá entregar aquellos elementos de la evaluación (trabajos y ejercicios) que tuviera suspensos o no presentados en convocatoria ordinaria.

Todas las pruebas susceptibles de evaluación estarán supeditadas a lo establecido en la normativa de evaluación de la Universidad Francisco de Vitoria. Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo establecido en la Normativa de Evaluación y Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

L.Kathleen Mahan y Janice L. Raymond. Krause dietoterapia/ 14ª ed. Barcelona :Elsevier,2017.

director Ángel Gil Hernández ; coordinador Fermín Sánchez de Medina Contreras. Tratado de nutrición / 2ª ed. Barcelona :Panamericana,2010.

Janice L. Thompson, Melinda M. Manore, Linda A. Vaughan. Nutrición / Madrid :Pearson Educación,2008.

Jordi Salas-Salvadó ... [et al.]. Nutrición y dietética clínica / 4ª ed. Barcelona :Elsevier,2019.

Complementaria

Academia Española de Nutrición y Dietética Easy Diet Programa de Gestión en la consulta 2024

e-lactancia ¿Es compatible con la lactancia? 2024

Asociación Española de Pediatría Lactancia materna, el mejor inicio para ambos 2017

The American College of Obstetrician and Gynecologists Nutrition during pregnancy 2022

AESAN BEDCA Base de datos española de composición de alimentos 2024

Asociación Española de Pediatría Libro blanco de las ACES pediátricas 2022