

## 29212 - Dietética

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2023/24

**Asignatura:** 29212 - Dietética

**Centro académico:** 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

**Titulación:** 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

**Créditos:** 9.0

**Curso:** 2

**Periodo de impartición:** Anual

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

La Dietética tiene como objetivo global conocer las bases y recomendaciones para una alimentación saludable, manejar las herramientas y metodologías empleadas en la confección de dietas y menús saludables para el adulto sano y en diferentes estados fisiológicos (incluida gestación, lactancia y persona mayor). Esta alimentación saludable se trata también teniendo en cuenta los estilos de vida de la realidad actual (dieta mediterránea, dietas vegetarianas y otras culturas), elaborando consejo dietético adecuado a cada caso.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), en concreto, la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida al logro de la meta 2.1 del Objetivo 2, las metas 3.4 del Objetivo 3, y la meta 12.2 del Objetivo 12.

### 2. Resultados de aprendizaje

1. Demostrar conocimiento en las bases de la alimentación saludable y las herramientas de la dietética para el diseño de planes alimentarios saludables en las diferentes situaciones fisiológicas del adulto sano.
- 2.- Llevar a cabo la planificación dietética en el adulto sano aplicando los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición tanto en la confección de dietas como en las medidas de consejo dietético.
- 3.- Interpretar una historia dietética en sujetos sanos y utilizar esa información para la confección de una dieta personalizada.
- 4.- Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en la planificación dietética de sujetos sanos.
- 5.- Reconocer las diferencias en el patrón dietético según creencias religiosas, grupos étnicos y otros estilos de alimentación y llevar a cabo medidas de consejo dietético adecuadas a cada caso.
- 6.- Demostrar conocimiento de los aspectos básicos de la alimentación de colectivos incluido el manual de dietas hospitalarias para implementar planes básicos de transición dietético-nutricional.
- 7.- Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- 8.- Valorar críticamente y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición humana aplicada.
- 9.- Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

### 3. Programa de la asignatura

Dietética y perfil profesional del Dietista-nutricionista.

Herramientas de la dietética. Porciones de consumo habitual y raciones recomendadas: gramos y medidas caseras.

El proceso de prescripción dietética y sus etapas iniciales.

Hábitos alimentarios y salud, ingesta dietética en España, nutrición óptima en adulto sano y guías dietéticas de alimentación saludable.

Nutrición y alimentación en gestación, lactancia, menopausia y adulto mayor.

Dieta mediterránea, dietas vegetarianas, otras culturas y colectividades

Confección de dietas y menús por raciones y gramajes, elaboración de platos y alimentos de consumo ocasional en adulto sano, incluido vegetarianismo.

Confección de dietas y menús Sistema de Intercambio de alimentos en ciclo vital.

### 4. Actividades académicas

### **Clases teóricas participativas**

Presencial. 45 horas. Se exponen los contenidos teóricos básicos de la asignatura.

### **Clases prácticas en aula**

Presencial. 39 horas. El alumnado, trabajando en grupo o individualmente, resolverá ejercicios prácticos relacionados con el programa de la asignatura.

### **Clases prácticas en laboratorio**

Presencial. 6 horas. Tendrán lugar en el laboratorio de alimentos. El alumnado llevará a cabo actividades de pesada, descripción de porciones de alimentos.

### **Estudio y trabajo personal**

No presencial. 130,5 horas.

### **Pruebas de evaluación**

Presencial. 4,5 horas.

## **5. Sistema de evaluación**

### **A. EVALUACIÓN GLOBAL FRACCIONADA**

- Realización de una prueba escrita parcial en el 1º cuatrimestre consistente en dos exámenes (teoría y práctica) con preguntas tipo test y su correspondiente penalización (1 por 3 fallos) y preguntas de respuesta abierta de resolución de ejercicios y/o cuestiones. Esta prueba supondrá el **50%** de la nota final. En el segundo cuatrimestre se realiza una segunda prueba de evaluación parcial con dos exámenes de las mismas características que los primeros. Este examen se realizará a la vez que la convocatoria oficial de junio. Esta prueba supondrá el **50%** de la nota final.
- Para superar la prueba de evaluación fraccionada se deben aprobar de forma independiente la parte teórica y la parte práctica en el 1º y 2º cuatrimestre con una **calificación mínima de 5,0 sobre 10,0**. En el caso de que no se supere alguno de los exámenes parciales, el alumno deberá presentarse a la prueba global en la primera o segunda convocatoria oficial.

### **B. EVALUACIÓN GLOBAL**

- La prueba global será realizada por aquellos alumnos que no hayan aprobado los exámenes parciales anteriores. Realización de prueba individual escrita con dos exámenes (teoría y práctica) con preguntas tipo test y su correspondiente penalización (1 por 3 fallos) y preguntas de respuesta abierta de resolución de ejercicios y/o cuestiones. Esta prueba se debe superar con una calificación mínima **de 5,0 sobre 10,0**.

El alumnado que tenga que presentarse a la segunda convocatoria del mismo curso académico por no haber superado la asignatura en primera convocatoria, tendrá una evaluación similar a quienes realicen la prueba global.