

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA****Código:** 33959**Nombre:** Dietética: Dietética I**Ciclo:** Grado**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2025-26**TITULACIONES**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	2	Segundo cuatrimestre
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	4	Segundo cuatrimestre

**MATERIAS**

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Dietética	OBLIGATORIA
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	OBLIGATORIA

**COORDINACIÓN**

CORTES FENOLLAR CLARA

LOZANO RELAÑO MANUEL

**RESUMEN**

La Dietética I es una asignatura obligatoria que se imparte con una carga de 6 créditos ECTS en el segundo cuatrimestre del segundo año del grado en Nutrición Humana y Dietética (NHD) y en el mismo cuatrimestre del cuarto año del Doble Grado (Farmacia y NHD). La segunda parte de la materia (Dietética II) en el grado en NHD se imparte en el primer cuatrimestre del tercer año. Forma parte del módulo 4: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud, que incluye otras materias como por ejemplo Nutrición, Dietética II y Patología Nutricional. Con esta asignatura se pretende que el alumno asimile los conocimientos básicos sobre conceptos generales de dietética y la aplicación a las distintas etapas fisiológicas de la vida, en orden a ampliar sus conocimientos con Dietética II el curso siguiente. Las líneas básicas del programa de la asignatura se articulan alrededor del estudio de conceptos básicos en dietética: su relación con la salud, la dieta mediterránea, los objetivos nutricionales y las guías dietéticas, y la alimentación en las distintas etapas de la vida. Con esta asignatura se pretende que el estudiante conozca las necesidades nutritivas de la población y como ajustarlas en una dieta equilibrada y variada. Se trata que el estudiante sea capaz de interpretar y aplicar estos conocimientos en el ejercicio profesional.



## CONOCIMIENTOS PREVIOS

## RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

## OTROS TIPOS DE REQUISITOS

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Adquirir la terminología propia de la materia de Dietética.

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.

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

Conocer la alimentación y modificaciones a realizar en situaciones especiales, viendo las adaptaciones metabólicas y las necesidades alimentarias-nutricionales específicas.

Conocer la estructura y la utilización de las diferentes tablas de composición de alimentos y las listas de intercambios.

Conocer las bases de una alimentación saludable y poder establecer una dieta equilibrada, variada y suficiente.

Conocer las características de los diferentes patrones y hábitos alimentarios y su relación con la salud.

Conocer los cambios metabólicos y funcionales con repercusión nutricional en las diferentes etapas del ciclo vital (desde el neonato hasta el anciano frágil) y realizar las modificaciones en la dieta de acuerdo con los requerimientos energéticos propios de cada etapa del desarrollo.

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

Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

Establecer los criterios para la realización de una dieta individualizada, incluyendo bases de datos y aplicaciones informáticas.

Estudiar la relación de los hábitos alimentarios con la salud y la enfermedad.

Estudiar los diferentes objetivos nutricionales y guías dietéticas a nivel nacional e internacional.



Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

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.

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, con perspectiva de género.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Dieta y salud

En esta unidad se estudia la relación entre la dieta y la salud. Estableciendo las bases para seguir una alimentación equilibrada. Cada uno de los temas está alineado con varios ODS.

- 1.1. La dietética: historia y definición actual. Los dietistas hoy (ODS 1, 2, 3, 4, 11,12 y 16)
- 1.2. Dieta y salud. La alimentación equilibrada (ODS 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14 y 16)
- 1.3. Comportamiento alimentario y modelo (ODS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9,10, 11, 12, 16 y 17)
- 1.4. La dieta mediterránea (ODS 1, 2, 3, 4, 6, 9, 11, 12, 14 y 16)
- 1.5. Objetivos nutricionales y guías dietéticas (ODS 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 16 y 17)

### 2. La alimentación individual, modificaciones y adaptaciones en distintas etapas de la vida.

En esta segunda unidad se estudia la alimentación del adulto sano, las modificaciones y las adaptaciones en las diferentes etapas de la vida.

- 2.1. La alimentación del adulto sano (ODS 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14 y 16)
- 2.2. La alimentación durante el embarazo (ODS 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14 y 16)
- 2.3. La alimentación de la madre lactante (ODS 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14 y 16)
- 2.4. La alimentación del lactante (ODS 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14 y 16)
- 2.5. La alimentación del preescolar y escolar (ODS 1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14 y 16)
- 2.6. La alimentación del adolescente (ODS 1,2,3,4,6,11,12,14 y 16)
- 2.7. La alimentación durante el climaterio y la edad madura (ODS 1,2,3,4,6,11,12,14 y 16)
- 2.8. La alimentación en la edad geriátrica y del anciano frágil (ODS1, 2, 3, 4, 6, 11, 12, 14 y 16)

## VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

**ACTIVIDADES PRESENCIALES**

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	38,00
Seminario	2,00
Laboratorio	15,00
<b>Total horas</b>	<b>57,00</b>

**ACTIVIDADES NO PRESENCIALES**

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	15,00
Estudio y trabajo autónomo	55,00
Preparación de clases	15,00
Preparación de actividades de evaluación	2,00
Resolución de casos prácticos	3,00
<b>Total horas</b>	<b>90,00</b>

**METODOLOGÍA DOCENTE**

El desarrollo de la asignatura se estructura en:

**Clases de teórico-prácticas:** Se realizarán en sesiones semanales de una hora de duración. En total serán necesarias 38 sesiones de una hora para cubrir esta faceta docente. En las clases de teórico-prácticas se empleará básicamente la clase magistral combinadas con la resolución de casos prácticos y la recreación de posibles situaciones de consulta dietético-nutricional. El profesor presentará los contenidos más relevantes de la asignatura, empleando los medios audiovisuales necesarios para el desarrollo ágil y coherente de las mismas. El profesor dejará accesible con suficiente antelación en la plataforma de apoyo a la docencia "Aula Virtual", el material necesario para el correcto seguimiento de las clases de teoría. Las clases teóricas permiten sobre todo la adquisición de CONOCIMIENTOS, y contribuyen en menor medida a la adquisición de PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES. El profesor realizará un seguimiento de la asistencia a las mismas.

Como parte de las clases teórico-prácticas se podrá pedir al alumnado su participación en los proyectos de Innovación Educativa que desarrolle el profesorado responsable de la asignatura.

**Sesiones prácticas de laboratorio:** Son de **asistencia obligatoria** para alumnos de primera matrícula (se guardan durante dos años, por lo que los de segunda y tercera matrícula no es obligado que las realicen, pero sí deben realizar la parte correspondiente de las prácticas en el examen). Se realizan en cuatro sesiones de 4 horas de duración. Durante las sesiones se dispondrá de un guion de las sesiones "Cuaderno de prácticas", con una pequeña introducción teórica de las mismas y el protocolo detallado a realizar. Durante cada sesión el alumno deberá rellenar el cuaderno de prácticas, incluyendo las reacciones químicas y los cálculos matemáticos necesarios para obtener los resultados y la solución final. El cuaderno de prácticas se entregará durante la semana siguiente a la finalización de las prácticas y será corregido por el profesor. Durante las clases se revisarán los cálculos más representativos, realizados previamente por el estudiante en su tiempo de estudio. Las clases prácticas contribuyen



fundamentalmente a la adquisición de HABILIDADES, y en menor medida a la de ACTITUDES y CONOCIMIENTOS.

**Seminarios:** Son de realización y **asistencia obligatoria para los alumnos que estén matriculados** (la asistencia es obligatoria para los alumnos de primera, segunda o sucesivas matrículas, aunque se guarda la nota). Se realizará 1 seminario coordinado con tema y formato propuesto por los alumnos y consensuado con el profesor siguiendo la normativa de seminarios coordinados indicada en la web de la Facultad. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes. Los seminarios se presentarán por escrito y serán expuestos por los estudiantes. Tras la exposición oral se abrirá un turno de intervención del resto de los estudiantes, moderado por el profesor. En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), el seminario no será coordinado.

**Tutorías:** Son de **asistencia obligatoria para los alumnos que estén matriculados** (la asistencia es obligatoria para los alumnos de primera, segunda o sucesivas matrículas, y tanto unos como otros deben realizar las actividades propuestas puesto que no se guardan) y los alumnos acudirán a ellas en grupos organizados y serán 2 en total repartidas uniformemente al principio, mitad y a final del semestre. La duración de dichas tutorías será de 1 hora. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases teóricas y prácticas.

La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad.

Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el "**Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València**" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>

Se procederá a relacionar los contenidos de la asignatura con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

## EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables: a) prueba escrita final teórico-práctica en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y prácticos presentados para cada tema; b) preparación y participación en seminarios: trabajo escrito y exposición (se evaluará el contenido científico del trabajo, y la capacidad de exposición y debate con los profesores y compañeros, así como la capacidad de integración en el grupo de trabajo; c) otras tareas propuestas a lo largo del curso, cuya realización se anunciará a los estudiantes con la suficiente antelación; d) asistencia a clase.



Para aprobar la asignatura es necesario haber obtenido una puntuación mínima de 5 sobre 10.

La evaluación se distribuirá, a efectos de porcentajes en la calificación, como sigue:

**Evaluación de los contenidos teóricos y prácticos:** La materia de examen incluye los temas expuestos en las clases teórico-prácticas, las clases prácticas de laboratorio y sesiones de informática. El examen constará de preguntas de respuesta múltiple, respuesta alternativa (verdadero-falso), resolución de casos prácticos tratados en aula y resolución numérica de casos prácticos de las sesiones de laboratorio y del aula de informática. En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), podrán incluirse preguntas referentes a los temas tratados en los seminarios. Esta prueba representa el 85% de la nota final. Se requiere obtener un **mínimo de 5 puntos sobre 10** para contabilizar esta prueba en la nota final.

**Evaluación de tutorías:** La evaluación de este apartado representará **0.5 puntos sobre 10**. En dicha calificación se tendrá en cuenta la resolución de las tareas propuestas, distintas a las prácticas de laboratorio y a los seminarios. La no asistencia (sin causa mayor justificada), implicará el suspenso de la asignatura.

**Evaluación de los seminarios:** El seminario realizado contribuirá con un máximo de **1.0 punto sobre 10** a la nota final de esta asignatura. Se evaluará el trabajo realizado, tanto el contenido científico del trabajo, como la labor de preparación del mismo y la capacidad para exponerlo en público y debatirlo con el profesor y compañeros, así como su integración en el grupo, acorde a la normativa disponible en la web del grado. Se tendrá en cuenta también la asistencia a los mismos. La no asistencia a los mismos (sin causa mayor justificada), implicará el suspenso de la asignatura.

En el caso de **suspender la asignatura en la primera convocatoria**, sólo se guardará hasta la segunda convocatoria la nota correspondiente a tutorías y seminarios. En ningún caso se guardará la nota obtenida en el examen (ni la correspondiente a las cuestiones teórico-prácticas ni la referida a las prácticas de laboratorio incluidas en el examen).

**En el caso de suspender la asignatura en segunda convocatoria**, las prácticas de laboratorio no hay que repetirlas durante los dos cursos siguientes; igualmente, la nota del seminario se guarda, aunque sí que hay que asistir a los seminarios correspondientes en segunda y tercera matrícula.

**Las actividades de evaluación continua, que en esta asignatura consta que son prácticas de laboratorio, tutorías y seminarios, son de ASISTENCIA OBLIGATORIA y, por lo tanto, NO RECUPERABLES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6 5 del "Reglamento de Evaluación para títulos y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster".** En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con antelación suficiente. De esta forma, el responsable de la asignatura podrá asignar al estudiante una sesión en otro grupo.

## BIBLIOGRAFÍA

- SALAS-SALVADÓ, J. Nutrición y dietética clínica (4ª ed). Ed. Elsevier, Barcelona. 2019.
- GIL HERNÁNDEZ, Ángel (ed.), 3ª ed. (2017) Tratado de Nutrición, Tomos I y III. Editorial



Panamericana.

- HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ i SASTRE GALLEGO (ed.) (1999) Tratado de Nutrición. Editorial Díaz de Santos.
- MATAIX VERDÚ, José (ed.) (2009) Nutrición y Alimentación Humana. Editorial Ergon, 2a edició.
- SERRA MAJEM, Lluís i Javier ARANCETA BARTRINA (eds.) (2006) Nutrición y Salud Pública. editorial Masson-Elsevier, 2a edició.
- CERVERA, P., J. CLAPÉS i R. RIGOLFAS (1999) Alimentación y Dietoterapia. McGraw-Hill-Interamericana, 3a edició.
- KUKLINSKI, C. (2003) Nutrición y Bromatología. Barcelona: Ed. Omega.
- MAHAN, L.K. i S. SCOTT-STUMP (2001) Nutrición y Dietoterapia de Krause. Mèxic: McGraw-Hill-Interamericana, 10a edició.
- MARTÍNEZ, J.A. (1998) Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Mèxic: McGraw-Hill-Interamericana.