



## FICHA IDENTIFICATIVA

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Código:** 33960

**Nombre:** Dietética: Dietética II

**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	3	Primer cuatrimestre
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	5	Primer 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

QUILES BESES JUAN MANUEL

GUILLEM RAMON ANA DOLORES

GOZALBO MONFORT MONICA

## RESUMEN

La Dietética II es una asignatura obligatoria que se imparte con una carga de 6 créditos ECTS en el primer cuatrimestre del tercer año del grado en Nutrición Humana y Dietética. La primera parte de la materia (Dietética I) se imparte en el segundo cuatrimestre del segundo año. Forma parte del módulo 4: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud, que incluye otras materias como por ejemplo Nutrición, Dietética I y Patología Nutricional.

## 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

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios, aunque sería recomendable cursar anteriormente Dietética I.

### COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Adquirir la terminología propia de la materia de Dietética.

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

Comprender y utilizar los datos clínicos y bioquímicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

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 bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

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.

Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

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.

Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica.

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.

Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

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

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

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

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

Participar en el diseño de estudios de dieta total.

Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos ( en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

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 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 la motivación por la calidad.

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, creencia y culturas, con perspectiva de género.



## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Planificación de dietas

- 1.1. Proceso para la realización de una dieta individualizada.
- 1.2. Formas de planificar una dieta equilibrada.
- 1.3. Consumo de alimentos en las diferentes horas del día. Crononutrición.
- 1.4. Expresión gastronómica. Formas de presentar una dieta. El menú como unidad dietética.

### 2. La alimentación en situaciones especiales

- 2.1. Dietas para el control de peso. Dietas hipocalóricas. Dietas en situación de pérdida involuntaria de peso, TCA.
- 2.2. Dieta y ejercicio físico. Dietas de entrenamiento, precompetición y recuperación.
- 2.3. Alimentación vegetariana.
- 2.4. Otras dietas motivadas por preferencias personales, culturales o religiosos.

## 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 teoría:** 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 teoría se empleará básicamente la clase magistral, así como metodologías de aprendizaje inductivo y clase inversa. 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.

**Sesiones prácticas de laboratorio:** Son de asistencia obligatoria. Se realizan en sesiones de 4 horas de duración. Durante la sesiones se dispondrá de un guión (Cuaderno de prácticas), con una pequeña introducción teórica de las mismas y el protocolo detallado a realizar. Durante cada sesión el alumno deberá rellenar las fichas de cada una de las prácticas, incluyendo las reacciones químicas y los cálculos matemáticos necesarios para obtener los resultados y la solución final, y se tienen que entregar el ultimo día de prácticas. Durante las clases se revisarán los cálculos más representativos, realizados previamente por el estudiante en su tiempo de estudio. El ultimo día de prácticas, y coincidiendo con la sesión de practicas de informática, los alumnos realizarán un examen sobre el contenido teórico-práctico de estas. Las clases prácticas contribuyen fundamentalmente a la adquisición de HABILIDADES, y en menor medida a la de ACTITUDES y CONOCIMIENTOS. Durante el periodo de prácticas en el laboratorio el alumnado deberá gestionar adecuadamente el uso del agua y los residuos generados durante la realización de las mismas (ODS 6).

**Seminarios:** Son de realización y asistencia obligatoria para los alumnos que estén matriculados. Se realizarán 2 seminarios coordinados. Los seminarios coordinados se realizarán sobre temas facilitados por el profesor siguiendo la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del Grado. En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), los seminarios no serán coordinados. 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.

La valoración de esta actividad contemplará tanto los contenidos científicos tratados como la forma en que éstos han sido presentados, valorando especialmente la capacidad de comunicación y transmisión de ideas y conceptos, así como también la capacidad de integrarse en un grupo de trabajo.

**Tutorías:** Son de asistencia obligatoria i los alumnos acudirán a ellas en grupos organizados y serán 2 en total repartidas uniformemente al principio y a final del semestre. La duración de dichas tutorías será de 1 hora. Se trabajará en el grupo las tareas (cuestiones cortas y/o problemas) proporcionadas con anterioridad en la plataforma virtual y los estudiantes podrán plantear dudas sobre la materia. 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.

**Tareas:** a lo largo del curso al alumno se le plantearán una serie de cuestiones prácticas y problemas que deberá resolver. Este trabajo se tendrá en cuenta en la calificación de la asignatura.



**Actividades complementarias:** a lo largo del curso se pueden plantear otras actividades que complementen la formación del alumno.

**ODS:** Los contenidos generales de la asignatura (teoría, práctica, actividades, seminarios y tutorías) están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) números 1, 2, 3, 4, 5, 11 y 12. Además de ello, en cada una de las unidades didácticas y temas de la asignatura se indicarán los ODS específicos que se trabajan en dicho tema.

## 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 procedimientos presentados para cada tema; b) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula, aula informática y en el laboratorio, en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas ad hoc para la materia, así como el trabajo desarrollado por el estudiante y la aprehensión de procedimientos y conceptos básicos; c) 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); d) otras tareas propuestas a lo largo del curso, cuya realización se anunciará a los estudiantes con la suficiente antelación; e) actitud del estudiante (valorable a partir de las tutorías individuales y colectivas, y la participación en las clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula); f) asistencia a clase.

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

**Evaluación de los contenidos teóricos:** La evaluación se realizará a través de cuestiones teóricas en un examen. El resultado de esta evaluación representará el **55%** de la calificación final de la asignatura.

**Evaluación de las clases prácticas de laboratorio:** La calificación obtenida en esta evaluación representará el **20%** de la calificación final de la asignatura. Las clases prácticas se evaluarán mediante a) la actitud y aptitud demostrada (cuidado y utilización del material, realización de cálculos, registro del todo el trabajo realizado en el laboratorio, preparación de las prácticas, ...) y la entrega de las fichas al finalizar cada una de las sesiones, b) elaboración de un atlas de alimentos (50%) y c) El último día de prácticas se realizará un examen escrito con cuestiones de prácticas (conceptos teóricos, cálculos e interpretación de los resultados) que representará el 50% de la nota de prácticas.



La no asistencia a las prácticas de laboratorio implica no poder obtener el aprobado en la asignatura.

**Evaluación de tareas:** La evaluación de este apartado representará el **10%** de la calificación final de la asignatura. En dicha calificación se tendrá en cuenta la resolución de las tareas propuestas en clase o en el aula virtual, distintas a las prácticas de laboratorio y a las tutorías (la nota se distribuirá según el número de tareas y/o cuestiones propuestas).

**Evaluación de tutorías:** La evaluación de este apartado representará el **5%** de la calificación final de la asignatura. En dicha calificación se tendrá en cuenta la resolución de las actividades propuestas (la nota se distribuirá según el número de tareas y/o cuestiones propuestas). Se tendrá en cuenta también la asistencia a las mismas; la no asistencia implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente a tutorías.

**Evaluación de los seminarios:** El seminario realizado contribuirá en un **10%** a la nota final de esta asignatura. En la valoración de seminarios se tendrá en cuenta el trabajo escrito, exposición, defensa y actividades propuestas acorde a la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del grado. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y discusión. Se tendrá en cuenta también la asistencia a los mismos; la no asistencia a los mismos, implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente a seminarios.

**No se puede aprobar la asignatura** si se da cualquiera de estas circunstancias:

1. No haber obtenido, al menos, un 45% de la puntuación en el examen de teoría.
2. Que la calificación global de la asignatura sea inferior a 5.

En el caso de **suspender la asignatura en la primera convocatoria, sólo se guardará** hasta la segunda convocatoria la nota obtenida en la realización de las prácticas de laboratorio y cuadernillos correspondientes a las mismas y la nota correspondiente a seminarios. En ningún caso se guardará la nota obtenida en el examen (ni la correspondiente a las cuestiones teóricas ni la referida a las cuestiones prácticas del mismo), en las tareas y en las tutorías.



En el caso de suspender la asignatura en segunda convocatoria, **las prácticas de laboratorio no hay que repetirlas durante los dos cursos siguientes.**

Los **alumnos repetidores de la asignatura** deben asistir de nuevo a las tutorías en segunda y posteriores matrículas NO conservándose asistencias ni notas previas.

Los **alumnos repetidores de la asignatura** que no puedan asistir a las tutorías y a los seminarios de nuevo lo tienen que justificar debidamente.

Los alumnos que no se hayan presentado al examen escrito (primera y segunda convocatoria) serán calificados como **No Presentados.**

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>

## BIBLIOGRAFÍA

- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica. Elsevier, 2014
- Martínez, J.A. y María del Puy Portillo Baquedano. Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones. Ed. Médica Panamericana (Madrid). 2011
- Gil-Hernández, A. Tratado de nutrición. Ed. Médica Panamericana, 2024
- Muñoz Hornillos, M., Aranceta Bartrina, J., García-Jalón de la Lama, I. Nutrición aplicada y dietoterapia. Pamplona: Eunsa, 1999
- Olveira Fuster, Gabriel, ed. Manual de nutrición clínica y dietética (2a. ed.). España: Ediciones



Díaz de Santos, 2007. ProQuest ebrary. Web. 28 June 2015.

- Bezares Sarmiento V.,S. et al. Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. McGraw-Hill, 2014.
- Brown, J.E. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. McGraw Hill Interamericana, 2014
- Mahan, L.K., Raymond, J.L. Krause's food and the nutrition care process (Castellano). Elsevier, 2017.
- Cuervo, M. , et al. FESNAD. Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Eunsa, 2010
- Ruiz López, M.D. Guía para estudios dietéticos: álbum fotográfico de alimentos. Granada. Universidad, D.L. 2010
- Martínez Sanz, J.M., Marques Lopes, I., Sospedra López, I., Menal Puey, S., Norte Navarro, A. (eds.)
- Manual práctico para la elaboración de dietas y menús. Publicacions de la Universitat d'Alacant, 2019