FITXA IDENTIFICATIVA

DADES DE L'ASSIGNATURA

Codi: 33960
Nom: Dietètica: dietètica II
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 6
Curs acadèmic: 2025-26

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Periode
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Primer quadrimestre
1211 - Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	5	Primer quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Dietètica	OBLIGATÒRIA
1211 - Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	Assignatures obligatòries del PDG Farmacia-Nutrició Humanai Dietètica	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

QUILES BESES JUAN MANUEL

GUILLEM RAMON ANA DOLORES

GOZALBO MONFORT MONICA

RESUM

La Dietètica II és una assignatura obligatòria que s'imparteix amb una càrrega de 6 ECTS en el primer quadrimestre del tercer any del grau en Nutrició Humana i Dietètica. La primera part de la matèria (Dietètica I) s'imparteix en el segon quadrimestre del segon any. Forma part del mòdul 4: Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut, que inclou altres matèries com ara Nutrició, Dietètica II i Patologia Nutricional.

I i Patologia Nutricional.

CONEIXEMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

No s'han especificat restriccions de matrícula amb altres assignaturs del pla d'estudis, encara que sería recomanable cursar anteriorment Dietètica I.

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.

Adquirir la terminologia pròpia de la matèria de Dietètica.

Aplicar els coneixements científics de la fisiologia, la fisiopatologia, la nutrició i l'alimentació a la planificació i al consell dietètic en individus i col·lectivitats, al llarg del cicle vital, tant sans com malalts.

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

Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.

Comprendre i utilitzar les dades clíniques i bioquímiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dietètic-nutricional.

Conèixer, detectar precoçment i avaluar les desviacions per excés o defecte, quantitatives i qualitatives, del balanç nutriconal.

Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.

Conèixer els canvis metabòlics i funcionals amb repercussió nutricional en les diferents etapes del cicle vital (des del nounat fins a l'ancià fràgil) i realitzar les modificacions en la dieta d'acord amb els requeriments energètics propis de cada etapa del desenvolupament.

Conèixer l'alimentació i les modificacions per realitzar en situacions especials, veient les adaptacions metabòliques i les necessitats alimentàries nutricionals específiques.

Conèixer l'estructura i la utilització de les diferents taules de composició d'aliments i les llistes d'intercanvis.

Conèixer les bases d'una alimentació saludable i poder establir una dieta equilibrada, variada i suficient.

Conèixer les bases i fonaments de l'alimentació i la nutrició humana.

Conèixer les característiques dels diferents patrons i hàbits alimentaris i la seua relació amb la salut.

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.

Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats per treballar en equip.

Dissenyar i dur a terme protocols d'avaluació de l'estat nutricional, identificant els factors de risc nutricional.

Elaborar, interpretar i manejar les taules i bases de dades de composició d'aliments.

Elaborar i interpretar una història dietètica en subjectes sans i malalts. Interpretar una història clínica.

Establir els criteris per a la realització d'una dieta individualitzada, incloent-hi bases de dades i aplicacions informàtiques.

Estudiar els diferents objectius nutricionals i guies dietètiques a nivell nacional i internacional.

Estudiar la relació dels hàbits alimentaris amb la salut i la malaltia.

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 diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i realitzar el pla d'actuació dietètica.

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

Participar en el disseny d'estudis de dieta total.

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

Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

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

Realitzar la comunicació de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida.

Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, incloent-hi els principis ètics, les responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant amb respecte envers les persones, els seus hàbits, creença i cultures, amb perspectiva de gènere.

Reconèixer la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant especial importància a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Planificació de dietes

1.1. Procés per a la realització duna dieta individualitzada.
1.2. Formes de planificar una dieta equilibrada.
1.3. Consum daliments en las diferents hores del dia. Crononutrició.
1.4. Expressió gastronòmica. Formes de presentar una dieta. El menú com unitat dietètica.

2. L'alimentació en situacions especials

2.1. Dietes per al control de pes. Dietes hipocalòriques. Dietes en situació de pèrdua involuntaria de pes, TCA.
2.2. Dieta i exercici físic. Dietes dentrenament, precompetició i recuperació.
2.3. Alimentació vegetariana.
2.4. Altres dietes motivades per preferencies personals, culturals o religioses.

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Tutories	2,00
Teoria	38,00
Seminari	2,00
Laboratori	15,00
Total hores	**57,00**

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	15,00
Estudi i treball autònom	55,00
Preparació de classes	15,00
Preparació d'activitats d'avaluació	2,00
Resolució de casos pràctics	3,00
Total hores	**90,00**

METODOLOGIA DOCENT

El desenrotllament de l'assignatura s'estructura en

Classes de teoria: Es realitzaran en sessions setmanals d'una hora de duració. En total seran necessàries 38 sessions d'una hora per a cobrir esta faceta docent. En les classes de teoria s'emprarà bàsicament la classe magistral així com metodologies d'aprenentage inductiu i classe inversa. El professor presentarà els continguts més rellevants de l'assignatura, emprant els mitjans audiovisuals necessaris per al desenrotllament àgil i coherent de les mateixes. El professor deixarà accessible amb suficient antelació en la plataforma de suport a la docència (Aula Virtual), el material necessari per al correcte seguiment de les classes de teoria. Les classes teòriques permeten sobretot l'adquisició de CONEIXEMENTS, i contribuïxen en menor mesura a l'adquisició de PROCEDIMENTS I ACTITUDS. El professor realitzarà un seguiment de l'assistència.

Sessions pràctiques de laboratori: Són d'assistència obligatòria. Es realitzen en 4 sessions de 4 hores de duració. Durant la sessions es disposarà d'un guió (Quadern de pràctiques), amb una xicoteta introducció teòrica de les mateixes i el protocol detallat a realitzar.

Durant cada sessió l'alumne haurà d'omplir les fitxes de cadascuna de les pràctiques, incloent les reaccions químiques i els càlculs matemàtics necessaris per a obtindre els resultats i la solució final, i s'han de lliurar l'ultim dia de practiques. Durant les classes es revisaran els càlculs més representatius, realitzats prèviament per l'estudiant en el seu temps d'estudi. L'ultim dia de pràctiques, i coincidint amb la sessió de practiques d'informàtica, els alumnes realitzarán un examen sobre el contingut teoricopràctic d'aquestes. Les classes pràctiques contribuïxen fonamentalment a l'adquisició d'HABILITATS, i en menor mesura a la d'ACTITUDS i CONEIXEMENTS. Durant el període de pràctiques en el laboratori l'alumnat haurà de gestionar adequadament l'ús de l'aigua i els residus generats durant la realització de les mateixes (ODS 6).

Seminaris: Són de realització i assistència obligatòria per als alumnes que estiguen matriculats. Es tracta de construir coneixement mitjançant la interacció i l'activitat. Es realitzaran 2 seminaris coordinats. Els seminaris coordinats es realitzaran al voltant de temes facilitats pel professor seguint la normativa de seminaris coordinats disponible a la web del Grau. En el cas del Doble Grau (Farmàcia i NHD), els seminaris no seran coordinats. L'elaboració del seminari estarà supervisada mitjançant tutories, que estaran acordades entre el professor i els estudiants. Els seminaris se presentaran per escrit i seran exposats pels estudiants. Després de l'exposició oral s'obrirà un torn d'intervenció de la resta dels estudiants, moderat pel professor.

La valoració d'esta activitat contemplarà tant els continguts científics tractats com la forma en què estos han sigut presentats, valorant especialment la capacitat de comunicació i transmissió d'idees i conceptes, així com també la capacitat d'integrar-se en un grup de treball.

Tutories: Són d'assistència obligatòria i els alumnes acudiran a elles en grups organitzats i seran 2 en total repartides uniformement al principi i a final del semestre. Es treballarà en grup les tasques (qüestions curtes i/o problemes) proporcionats amb anterioritat a la plataforma virtual i els estudiants podran plantejar dubtes sobre la matèria.

La duració de dites tutories serà d'1 hora. En elles, el professor avaluarà el procés d'aprenentatge dels estudiants d'una manera globalitzat i orientarà als estudiants sobre els mètodes de treball més útils per a la resolució dels problemes que se'ls puguen presentar.

Tasques: al llarg del curs a l'alumne se li plantejaran una sèrie de qüestions pràctiques i problemes que haurà de resoldre. Este treball es tindrà en compte en la qualificació de l'assignatura.

Activitats complementàries: al llarg del curs es poden plantejar altres activitats que complementen la formació de l'alumne.

ODS: Els continguts generals de l'assignatura (teoria, practica, activitats, seminaris i tutories) estan alineats amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) números 1, 2, 3, 4, 5, 11 i 12. A més d'això, en cadascuna de les unitats didàctiques i tems de l'assignatura s'indicaren els ODS específics que es treballen en aquest tema.

3, 4, 5, 11 i 12. A més d'això, en cadascuna de les unitats didàctiques i tems de l'assignatura s'indicaren els ODS específics que es treballen en aquest tema.

AVALUACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà en forma d'avaluació continuada al llarg del curs. Es consideraran paràmetres avaluables: a) prova escrita final teòric-pràctica en la qual s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics i procediments presentats per a cada tema; b) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius a les diferents activitats en aula, aula informàtica i en el laboratori, en els quals s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides *ad hoc* per a la matèria, així com el treball desenvolupat per l'estudiant i l'aprehensió de procediments i conceptes bàsics; c) preparació i participació en seminaris: treball escrit i exposició (s'avaluarà el contingut científic del treball, i la capacitat d'exposició i debat amb els professors i companys, així com la capacitat d'integració en el grup de treball; d) altres tasques proposades al llarg del curs, la realització del qual s'anunciarà als estudiants amb la suficient antelació i) actitud de l'estudiant (valorable a partir de les tutories individuals i col·lectives, i la participació en les classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts en l'aula); f) assistència a classe.

L'avaluació es distribuirà, a l'efecte de percentatges en la qualificació, com segueix:

Avaluació dels continguts teòrics: L'avaluació es realitzarà a través de qüestions teòriques en un examen escrit. El resultat d'aquesta avaluació representarà el **55%** de la qualificació final de l'assignatura.

Avaluació de les classes pràctiques de laboratori: La qualificació obtinguda en aquesta avaluació representarà el **20%** de la qualificació final de l'assignatura.

Les classes pràctiques s'avaluaran mitjançant a) l'actitud i aptitud demostrada durant les practiques (cura i utilització del material, realització dels càlculs, registre de tot el treball realitzat al laboratori...), i el

lliurament de les fitxes en finalitzar cadascuna de les sesions, b) l'el·laboració d'un atlas d'aliments (50%) y c) L'últim dia de pràctiques es realitzara un examen escrit amb qüestions de pràctiques (conceptes teòrics, càlculs i interpretació dels resultats) que representarà el 50% de la nota de pràctiques.

La no asistència a les pràctiques de laboratori implica no poder obtenir l'aprovat de l'assignatura.

Avaluació de tasques: L'avaluació d'aquest apartat representarà el **10%** de la qualificació final de l'assignatura. En aquesta qualificació es tindrà en compte la resolució de les tasques proposades en clase o a l'aula virtual, diferents a les pràctiques de laboratori i a les tutories, (la nota es distribuirà segons el nombre de tasques i/o qüestions proposades).

Avaluació de tutories: L'avaluació d'aquest apartat representarà el **5%** de la qualificació final de l'assignatura. En aquesta qualificació es tindrà en compte la resolució de les activitats proposades (la nota es distribuirà segons el nombre de activitats i/o qüestions proposades). Es tindrà en compte també l'assistència a les mateixes; la no assistència, implicarà un zero en l'apartat d'avaluació corresponent a tutories.

Avaluació dels seminaris: El seminari realitzat contribuirà amb un **10%** a la nota final d'aquesta assignatura. En la valoració de seminaris es tindrà en compte el treball escrit, exposició, defensa i activitats proposades segons la normativa de seminaris coordinats del grau disponible en la web del Grau. Se valorarà el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seva exposició i discussió. Es tindrà en compte també l'assistència als mateixos; la no assistència als mateixos, implicarà un zero en l'apartat d'avaluació corresponent a seminaris.

Es tindrà en compte també l'assistència als mateixos; la no assistència als mateixos, implicarà un zero en l'apartat d'avaluació corresponent a seminaris.

No es pot aprovar l'assignatura si es dóna qualsevol d'aquestes circumstàncies:

1. No haver obtingut, almenys, un 45% de la puntuació assignada a l'examen teoria.

2. Que la qualificació global de l'assignatura siga inferior a 5.

En el cas de **suspendre l'assignatura en la primera convocatòria**, **només es guardarà** fins a la segona convocatòria la nota obtinguda en la realització de les pràctiques de laboratori i quaderns corresponents a les mateixes i la nota corresponent a seminaris. En cap cas es guardarà la nota obtinguda en l'examen (ni la corresponent a les qüestions teòriques ni la referida a les qüestions pràctiques del mateix), a les tasques i a les tutories.

En el cas de suspendre l'assignatura en segona convocatòria, les pràctiques de laboratori no cal repetir-les durant els dos cursos següents.

Els **alumnes repetidors de l'assignatura** han d'assistir de nou a les tutories en segona i posteriors matrícules NO conservant-se assistències ni notes prèvies.

Els **alumnes repetidors de l'assignatura** que no puguen assistir a les tutories i als seminaris de nou ho han de justificar degudament.

Els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit (primera i segona convocatòria) seran qualificats com **No Presentats**.

o puguen assistir a les tutories i als seminaris de nou ho han de justificar degudament.

Els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit (primera i segona convocatòria) seran qualificats com **No Presentats**.

BIBLIOGRAFIA

- 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