



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 36368
Nombre: Dietética
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 6
Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	2	Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Nutrición y dietética	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

GALVEZ LLOMPART MARIA

RESUMEN

La asignatura de Dietética, de carácter obligatorio y con una carga de 6 créditos ECTS, se imparte en el segundo cuatrimestre del segundo curso del Grado en Ciencias Gastronómicas. Su objetivo es que el alumnado adquiera conocimientos básicos sobre los conceptos generales de dietética, su aplicación en las distintas etapas fisiológicas de la vida y su relación con la salud.

El objetivo fundamental es que el estudiante conozca las necesidades nutritivas de la población, y sepa como ajustarlas en una dieta equilibrada y variada, además de conocer la alimentación indicada en diversas patologías nutricionales y crónicas. Se trata que el estudiante sea capaz de interpretar y aplicar los conocimientos adquiridos en la asignatura 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

Para un adecuado aprovechamiento de la asignatura, se recomienda haber cursado previamente las asignaturas de Nutrición y Bromatología.

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.

Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.

Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

Diseñar ofertas gastronómicas atractivas, saludables y adecuadas a las características del establecimiento y expectativas del mercado.

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.

Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

En esta unidad se estudia la relación entre la dieta y la salud, estableciendo las bases para seguir una alimentación equilibrada.



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. 1.1. La Dietética: historia y definición actual.

1.2. Dieta equilibrada o saludable

2. LA ALIMENTACIÓN INDIVIDUAL, MODIFICACIONES Y ADAPTACIONES E LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

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

2.1. Proceso para la realización de una dieta individualizada. Interrogatorio alimentario. Formas de planificar una dieta equilibrada.

2.2. La alimentación del adulto sano.

2.3. La alimentación de la mujer embarazada y la madre lactante.

2.4. Alimentación del lactante.

2.5. Alimentación del niño preescolar y escolar.

2.6. Alimentación del adolescente.

2.7. Alimentación en la edad madura y durante el climaterio.

2.8. La alimentación en la edad geriátrica.

3. ALIMENTACIÓN EN SITUACIONES ESPECIALES

En esta unidad se estudian diferentes situaciones en las que se deben realizar modificaciones en la dieta.

3.1. Alimentación motivada por preferencias personales, culturales o religiosas: alimentación vegetariana, macrobiótica, cetogénica, disociada...

3.2. Alimentación en la práctica de actividad física. Nutrición deportiva y gastronomía.

3.3. Dieta en intolerancias y alergias alimentarias.

3.4. Alimentación en patologías nutricionales crónicas: sobrepeso/obesidad, dislipemias, HTA etc. Recomendaciones alimentarias y dietéticas.

4. EL MENÚ COMO UNIDAD DIETÉTICA

- Estructura y distribución de las comidas.
- Elaboración y valoración de fichas dietéticas
- Interpretación de recetas.
- Escandallo y coste del menú completo

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

**ACTIVIDADES PRESENCIALES**

Actividad	Horas
Teoría	45,00
Laboratorio	10,00
Aula informática	5,00
Total horas	60,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	10,00
Estudio y trabajo autónomo	60,00
Preparación de clases	15,00
Preparación de actividades de evaluación	5,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	90,00

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en:

Clases de teoría: se empleará principalmente la metodología de clase magistral, impartida en sesiones semanales de una hora de duración. El profesorado presentará los conceptos y contenidos esenciales de cada tema, apoyándose en recursos audiovisuales que faciliten un desarrollo ágil y coherente de la sesión. El material necesario para el correcto seguimiento de las clases estará disponible con suficiente antelación en la plataforma de apoyo docente Aula Virtual. Asimismo, se realizará un control de asistencia a estas sesiones.

Clases prácticas de aula: se propondrán cuestiones y problemas aplicados, relacionados con los contenidos teóricos, que el alumnado deberá analizar y resolver.

Sesiones prácticas (laboratorio y aula de informática): la asistencia es obligatoria. Durante las sesiones, el alumno dispondrá del "Cuaderno de prácticas", que incluye una breve introducción teórica y el protocolo a seguir. Será responsabilidad del alumno completar el cuaderno y entregarlo al profesor al finalizar la práctica para su corrección. Además, se revisarán los cálculos más relevantes durante las clases prácticas.

Seminarios: la realización y asistencia son obligatorias para los alumnos matriculados. Se organizarán en grupos de 4 estudiantes, quienes prepararán y presentarán un tema durante el seminario, que incluirá un trabajo escrito y una presentación oral de 20 minutos. Los plazos y fechas estarán disponibles con antelación en el aula virtual de la asignatura.

El trabajo deberá entregarse al tutor en formato electrónico. La memoria tendrá una extensión de 10 a 20 folios y deberá seguir el formato y las normas bibliográficas establecidas en la Normativa del TFG para el Grado en Ciencias Gastronómicas.

Los trabajos se presentarán durante los seminarios, y todos los miembros del grupo deberán participar activamente en la exposición. Al finalizar, se abrirá un debate en el que podrán intervenir todos los asistentes.



La evaluación de los seminarios considerará tanto los contenidos científicos como la calidad de la presentación, poniendo especial énfasis en la capacidad para comunicar y transmitir ideas y conceptos con un lenguaje adecuado al ámbito académico, así como en la integración y colaboración dentro del grupo de trabajo.

EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje de conocimientos, competencias y habilidades se realizará mediante evaluación continua a lo largo del curso. Se valorarán:

Los conocimientos teórico-prácticos a través de una prueba escrita final, que incluirá preguntas de respuesta abierta, tipo test y/o preguntas de respuesta alternativa (verdadero/falso) con razonamiento.

La elaboración de memorias individuales y/o colectivas correspondientes a las distintas actividades realizadas en el aula, aula de informática y laboratorio.

La preparación y participación en seminarios: trabajo escrito y exposición oral.

Otras tareas propuestas a lo largo del curso.

La actitud del estudiante, valorada a partir de tutorías individuales y colectivas, así como de la participación en clases prácticas y seminarios.

La asistencia a clase.

La **evaluación** se distribuirá porcentualmente de la siguiente manera:

- **Evaluación de contenidos teóricos:** se realizará a través de la **prueba escrita final**, representando **7 puntos de la calificación total**.

- **Evaluación de prácticas de laboratorio:** representa **1,5 puntos de la nota final**, distribuidos en un 50% por la corrección de los cuadernos de prácticas y un 50% por la realización de cuestiones prácticas en la prueba escrita final. **La no asistencia a las prácticas de laboratorio implica no poder obtener el aprobado de la asignatura.**

- **Evaluación de seminarios:** contribuye con un máximo de **1 punto a la nota final**. Se valorará también la asistencia; la ausencia sin causa justificada supondrá un cero en este apartado.

- **Evaluación de tareas en el aula:** Representa **0,5 puntos** y corresponde a las tareas realizadas en las clases prácticas. La nota se ajustará en función del número de tareas realizadas.



Para aprobar la asignatura es necesario obtener una puntuación mínima global de 5 sobre 10 en el examen de teoría. Por tanto, no se podrá aprobar si:

- No se alcanza al menos un 5 sobre 10 en el examen teórico.
- No se obtiene un 5 o más en la calificación global de la asignatura.

En caso de no haber superado la asignatura en la segunda convocatoria, no será necesario repetir las prácticas de laboratorio durante los dos cursos académicos siguientes.

Asimismo, a los estudiantes que repitan la asignatura se les conservará la calificación obtenida en los seminarios y en las tareas de clase durante el mismo periodo de dos cursos.

La copia o el plagio manifiesto de cualquier tarea de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, quedando posteriormente sometido a los procedimientos disciplinarios oportunos.

Debe tenerse en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13.d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber del estudiante abstenerse de utilizar o cooperar en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos realizados o en documentos oficiales de la universidad.

Ante prácticas fraudulentas, se actuará conforme a lo establecido en el *¿Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València¿* (ACGUV 123/2020):

<https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83.pdf>

BIBLIOGRAFÍA

- Referencia b1: SALAS-SALVADÓ, J. Nutrición y dietética clínica. Barcelona : Elsevier, cop. 2014
- Referencia b2: MARTÍNEZ, J.A. y María del Puy Portillo Baquedano. Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones. Ed. Médica Panamericana (Madrid). 2011
- Referencia b3: MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. AND RAYMOND, J.L. Krause's food & the nutrition care process. Elsevier/Saunders 12th ed. c2008.
- Referencia b4: Olveira Fuster, Gabriel, ed. Manual de nutrición clínica y dietética (2a. ed.). España: Ediciones Díaz de Santos, 2007. ProQuest ebrary. Web. 28 June 2015.



- Referencia c1: Gil-Hernández, A. Tratado de nutrición. Ed. Médica Panamericana, 2010
- Referencia c2: Muñoz Hornillos, M., Aranceta Bartrina, J., García-Jalón de la Lama, I. Nutrición aplicada y dietoterapia. Pamplona: Eunsa, 1999