



FITXA IDENTIFICATIVA

DADES DE L'ASSIGNATURA

Codi: 36368
Nom: Dietètica
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 6
Curs acadèmic: 2025-26

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	2	Segon quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Nutrició i dietètica	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

GALVEZ LLOMPART MARIA

RESUM

L'assignatura de Dietètica, de caràcter obligatori i amb una càrrega de 6 crèdits ECTS, s'imparteix en el segon quadrimestre del segon curs del Grau en Ciències Gastronòmiques. El seu objectiu és que l'alumnat adquireisca coneixements bàsics sobre els conceptes generals de dietètica, la seua aplicació en les diferents etapes fisiològiques de la vida i la seua relació amb la salut.

L'objectiu fonamental és que l'estudiant conega les necessitats nutritives de la població i sàpiga ajustar-les en una dieta equilibrada i variada, a més de conèixer l'alimentació indicada en diverses patologies nutricionals i cròniques. Es tracta que l'estudiant siga capaç d'interpretar i aplicar els coneixements adquirits en l'assignatura en l'exercici professional.

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



Per a un adequat aprofitament de l'assignatura, es recomana haver cursat prèviament les assignatures de Nutrició i Bromatologia.

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

-

Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arregar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.

Aprendre el suficient maneig de l'instrumental científic directament relacionat amb la seua tasca professional.

Conèixer els nutrients, la seua funció en l'organisme, la seua biodisponibilitat, les necessitats i recomanacions, i les bases de l'equilibri energètic i nutricional.

Dissenyar ofertes gastronòmiques atractives, saludables i adequades a les característiques de l'establiment i expectatives del mercat.

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.

Que els estudiants tinguen la capacitat d'arregar i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seua àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguen una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.

Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.

Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS



1. DIETA I SALUT

En aquesta unitat s'estudia la relació entre la dieta i la salut, establint les bases per seguir una alimentació equilibrada.

- 1.1. La Dietètica: història i definició actual.
- 1.2. Dieta equilibrada o saludable.

2. L'ALIMENTACIÓ INDIVIDUAL, MODIFICACIONS I ADAPTACIONS EN LES DIFERENTS ETAPES DE LA VIDA

En aquesta unitat s'estudia l'alimentació en l'adult sa, les modificacions i les adaptacions en les diferents etapes de la vida.

- 2.1. Procés per a la realització d'una dieta individualitzada. Interrogatori alimentari. Formes de planificar una dieta equilibrada.
- 2.2. L'alimentació de l'adult sa.
- 2.3. L'alimentació de la dona embarassada i la mare lactant.
- 2.4. Alimentació del lactant.
- 2.5. Alimentació del nen preescolar i escolar.
- 2.6. Alimentació de l'adolescent.
- 2.7. Alimentació en l'edat madura i durant el climateri.
- 2.8. L'alimentació en l'edat geriàtrica.

3. ALIMENTACIÓ EN SITUACIONS ESPECIALS

En aquesta unitat s'estudien diferents situacions en què s'han de realitzar modificacions en la dieta.

- 3.1. Alimentació motivada per preferències personals, culturals o religioses: alimentació vegetariana, macrobiòtica, cetogènica, dissociada...
- 3.2. Alimentació en la pràctica de activitat física. Nutrició esportiva i gastronomia.
- 3.3. Dieta en intoleràncies i al·lèrgies alimentàries.
- 3.4. Alimentació en patologies nutricionals cròniques: sobrepès/obesitat, dislipèmies, HTA etc. Recomanacions alimentàries i dietètiques.

4. EL MENÚ COM UNITAT DIETÈTICA

- Estructura i distribució dels menjars.



- Elaboració i valoració de fixes dietètiques
- Interpretació de receptes.
- Escandall i cost del menú complet

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	45,00
Laboratori	10,00
Aula informàtica	5,00
Total hores	60,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	10,00
Estudi i treball autònom	60,00
Preparació de classes	15,00
Preparació d'activitats d'avaluació	5,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	90,00

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructura en:

Classes de teoria: s'utilitzarà principalment la metodologia de classe magistral, impartida en sessions setmanals d'una hora de duració. El professorat presentarà els conceptes i continguts essencials de cada tema, recolzant-se en recursos audiovisuals que faciliten un desenvolupament àgil i coherent de la sessió. El material necessari per al correcte seguiment de les classes estarà disponible amb suficient antelació a la plataforma de suport docent Aula Virtual. Així mateix, es realitzarà un control d'assistència a aquestes sessions.

Classes pràctiques d'aula: es proposaran qüestions i problemes aplicats, relacionats amb els continguts teòrics, que l'alumnat haurà d'analitzar i resoldre.

Sessions pràctiques (laboratori i aula d'informàtica): l'assistència és obligatòria. Durant les sessions, l'alumne disposarà del "Quadern de pràctiques", que inclou una breu introducció teòrica i el protocol a seguir. Serà responsabilitat de l'alumne completar el quadern i entregar-lo al professor en finalitzar la pràctica per a la seua correcció. A més, es revisaran els càlculs més rellevants durant les classes pràctiques.



Seminaris: la realització i assistència són obligatòries per als alumnes matriculats. S'organitzaran en grups de 4 estudiants, que prepararan i presentaran un tema durant el seminari, que inclourà un treball escrit i una presentació oral de 20 minuts. Els terminis i dates estaran disponibles amb antelació a l'aula virtual de l'assignatura.

El treball s'haurà d'entregar al tutor en format electrònic. La memòria tindrà una extensió de 10 a 20 fulls i haurà de seguir el format i les normes bibliogràfiques establertes a la Normativa del TFG per al Grau en Ciències Gastronòmiques.

Els treballs es presentaran durant els seminaris, i tots els membres del grup hauran de participar activament en l'exposició. En finalitzar, s'obrirà un debat en què podran intervenir tots els assistents.

L'avaluació dels seminaris considerarà tant els continguts científics com la qualitat de la presentació, posant especial èmfasi en la capacitat per comunicar i transmetre idees i conceptes amb un llenguatge adequat a l'àmbit acadèmic, així com en la integració i col·laboració dins del grup de treball.

AVALUACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge de coneixements, competències i habilitats es realitzarà mitjançant avaluació contínua al llarg del curs. Es valoraran:

Els coneixements teòric-pràctics a través d'una prova escrita final, que inclourà preguntes de resposta oberta, tipus test i/o preguntes de resposta alternativa (cert/fals) amb raonament.

L'elaboració de memòries individuals i/o col·lectives corresponents a les diferents activitats realitzades a l'aula, aula d'informàtica i laboratori.

La preparació i participació en seminaris: treball escrit i exposició oral.

Altres tasques proposades al llarg del curs. L'actitud de l'estudiant, valroada a partir de tutories individuals i col·lectives, així com de la participació en classes pràctiques i seminaris.

L'assistència a classe.

L'**avaluació** es distribuirà percentualment de la següent manera:

- **Avaluació de continguts teòrics:** es realitzarà a través de la prova escrita final, representant **7 punts** de la qualificació total.

- **Avaluació de pràctiques de laboratori:** representa **1,5 punts** de la nota final, distribuïts en un 50 % per la correcció dels quaderns de pràctiques i un 50 % per la realització de qüestions pràctiques en la prova escrita final. **La no assistència a les pràctiques de laboratori implica no poder obtenir l'aprovat de l'assignatura.**

- **Avaluació de seminaris:** contribueix amb un màxim d'**1 punt** a la nota final. També es valorarà l'assistència; l'absència sense causa justificada suposarà un zero en aquest apartat.

- **Avaluació de tasques a l'aula:** representa **0,5 punts** i correspon a les tasques realitzades a les classes pràctiques. La nota s'ajustarà en funció del nombre de tasques realitzades.



Per a aprovar l'assignatura és necessari obtenir una puntuació mínima global de 5 sobre 10 en l'examen de teoria. Per tant, no es podrà aprovar si:

No s'aconsegueix almenys un 5 sobre 10 en l'examen teòric.

No s'obté un 5 o més en la qualificació global de l'assignatura.

En cas de no haver superat l'assignatura en la segona convocatòria, no serà necessari repetir les pràctiques de laboratori durant els dos cursos acadèmics següents.

Així mateix, als estudiants que repetisquen l'assignatura se'ls conservarà la qualificació obtinguda en els seminaris i en les tasques de classe durant el mateix període de dos cursos.

La còpia o el plagi manifest de qualsevol tasca de l'avaluació suposarà la impossibilitat de superar l'assignatura, quedant posteriorment sotmés als procediments disciplinaris oportuns.

Cal tindre en compte que, d'acord amb l'article 13.d) de l'Estatut de l'Estudiant Universitari (RD 1791/2010, de 30 de desembre), és deure de l'estudiant abstenir-se d'utilitzar o cooperar en procediments fraudulents en les proves d'avaluació, en els treballs realitzats o en documents oficials de la universitat.

Davant pràctiques fraudulentes, s'actuarà conforme al que s'estableix en el "Protocol d'actuació davant pràctiques fraudulentes a la Universitat de València" (ACGUV 123/2020):

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

BIBLIOGRAFIA

- Referència b1: SALAS-SALVADÓ, J. Nutrición y dietética clínica. Barcelona : Elsevier, cop. 2014
- Referència b2: MARTÍNEZ, J.A. y María del Puy Portillo Baquedano. Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones. Ed. Médica Panamericana (Madrid). 2011
- Referència b3: MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. AND RAYMOND, J.L. Krause's food & the nutrition care process. Elsevier/Saunders 12th ed. c2008.
- Referència 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.

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