

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Dietética Aplicada
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Optativa
ECTS:	6
CURSO:	Cuarto
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Dra. Sandra Sumalla Cano
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	sandra.sumalla@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
Para cursar la asignatura de "Dietética Aplicada" se debe haber cursado previamente la de "Nutrición y Dietética"
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none">• Tema 1. Intervención dietético-nutricional<ol style="list-style-type: none">1.1. Valoración del estado nutricional1.2. Determinación de requerimientos nutricionales y cálculo de necesidades energéticas1.3. Protocolos de consulta y adherencia al tratamiento1.4. Evaluación del consumo alimentario• Tema 2. Herramientas para la confección de dietas saludables<ol style="list-style-type: none">2.1. Tablas de composición de alimentos y Bases de datos de nutrientes2.2. Sistema de intercambio de nutrientes2.3. Soportes informáticos

- Tema 3. Alimentación en diferentes etapas de la vida
 - 3.1. Alimentación durante la gestación y la lactancia
 - 3.2. Alimentación del lactante
 - 3.3. Alimentación en la infancia
 - 3.4. Alimentación en el adulto sano
 - 3.5. Alimentación en el envejecimiento
- Tema 4. Alimentación comunitaria
 - 4.1. Alimentación y actividad física
 - 4.2. Alimentación y estilo de vida
 - 4.3. Alimentación e inmigración
 - 4.4. Papel de los nuevos alimentos en dietética

Programa Práctico:

- Práctica de calorimetría indirecta
- Elaboración de casos prácticos con software de elaboración de dietas

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 - Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 - Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 - Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 - Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 - Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 - Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 - Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los estudiantes sean capaces de:

- Conocer las bases de la alimentación saludable que debe seguir un sujeto en las distintas etapas de la vida.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- Participar en el diseño de estudios de dieta total para sujetos sanos.
- Profundizar en los fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo.
- Estudio y análisis de casos.
- Resolución de ejercicios.
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupo.
- Trabajo autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases de teoría	20
	Clases de prácticas	18
	Clases de problemas / Casos prácticos	5
	Seminarios y Talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	3
	Tutorías (individual / en grupo)	2
Actividades autónomas	Preparación de clases	18
	Estudio personal y lecturas	33
	Elaboración de trabajos	23
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos	7
	Trabajo en campus virtual	9
Actividades de evaluación	Actividades de Evaluación	2

El primer día de clase se proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	1 Prueba parcial	25 %
	Entregas de 3 Ejercicios/Portfolios	10 %
	Elaboración de 1 trabajo	15 %
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50 %

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

La asistencia y la superación de las prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba teórico-práctica con un valor del 50 % de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Herrero G. Dietética Aplicada. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2016.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Brown JE. Nutrición En Las Diferentes Etapas De La Vida. México: McGraw-Hill. 2014.
- Gil A. Tratado de Nutrición. 2ª edición. Vol. IV. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2017.
- Mataix, J. Nutrición y alimentación humana. Madrid: Ed. Ergón. 2002.

- Ortega RM, Requejo AM. Nutriguía. Manual de Nutrición Clínica. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2010.
- Ross A. Nutrición en la salud y la enfermedad. México: McGraw-Hill. 2014.
- Ruiz, MD. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Granada: Ed. Universidad de Granada. 2011.
- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica. Barcelona: Editorial Elsevier. 2014
- Vargas D, Ledesma JA. Alimentos comunes, medidas caseras y porciones: guía visual y contenido nutricional de los alimentos. México: McGraw-Hill. 2013.

WEBS DE REFERENCIA:

- UNEATLANTICO [Internet] Software de Elaboración de Dietas Nutrix. Santander; 2018. Disponible en: <https://nutrix-beta.uneatlantico.es/login>