

GUÍA DOCENTE

*Pendiente de actualización

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Dietética Aplicada
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Segundo
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Español
PROFESORADO:	Dra. Sandra Sumalla Cano
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	sandra.sumalla@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
Se debe haber cursado la asignatura de Nutrición y Dietética.
CONTENIDOS:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tema 1. Intervención dietético-nutricional <ul style="list-style-type: none"> - 1.1. Valoración del estado nutricional. - 1.2. Determinación de requerimientos nutricionales y cálculo de necesidades energéticas. - 1.3. Protocolos de consulta y adherencia al tratamiento. - 1.4. Evaluación del consumo alimentario. 2. Tema 2. Herramientas para la confección de dietas saludables <ul style="list-style-type: none"> - 2.1. Tablas de composición de alimentos y Bases de datos de nutrientes. - 2.2. Sistema de intercambio de nutrientes.

- 2.3. Soportes informáticos.

- 3. 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.

- 4. 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:

Calorimetría indirecta

Elaboración de casos prácticos con ordenador

Simulaciones de casos en el Centro de Atención Nutricional

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG1 - 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, creencias y culturas.

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG3 - 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 a la motivación por la calidad.

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG5 - 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.

CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de 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 en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

CE15 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

CE28 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE29 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos y entender la funcionalidad y utilidad de dichas herramientas para el dietista-nutricionista.

- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital y en cualquier contexto socio-cultural.
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada) y lograr educar al paciente en ella, teniendo en cuenta los factores socio-culturales, su estado de salud y su ciclo vital.
- Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación y la dietética para el mejor desarrollo profesional.

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 Basado en Problemas.
- 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	
Actividades dirigidas	Clases expositivas
	Clases prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo individual en campus virtual

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	Elaboración de 1 Trabajo	10%
	Entrega de 4 Ejercicios	15%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La asistencia y la superación de las prácticas es obligatoria y necesaria 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 75% 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>