Guía Docente: Dietotecnia

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética 2021
Plan de estudios	2021
Módulo	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud
Carácter	Obligatorio
Período de impartición	Primer Trimestre
Curso	Tercero
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	No se precisa

DATOS DEL PROFESORADO			
Profesor Responsable	Nelia Mediavilla de Pedro	**Correo electrónico**	nelia.mediavilla@ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

Profesor	Marta Crespo Yanguas	**Correo electrónico**	marta.crespo@ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA	
Asignaturas del módulo	• Dietotecnia • Dietoterapia I • Dietoterapia II • Farmacología y Nutrición • Fisiopatología • Fundamentos de Investigación en Nutrición • Nutrición • Nutrición Clínica • Nutrición y Ciclo Vital • Nutrición y Dietética Deportiva • Valoración del Estado Nutricional • Valores Sociales y Deontología Profesional
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	En esta asignatura se impartirán los principios básicos de la dietética y dónde se encuadra esta dentro del Proceso de Atención Nutricional (PAN). Se estudiarán los diferentes métodos cuantitativos para la elaboración de dietas así como los distintos tipos de patrones alimentarios más prevalentes de la sociedad. También se establecerán las bases para diseñar una dieta equilibrada para un adulto sano en distintas situaciones fisiológicas y se enseñará a aplicar las recomendaciones dietéticas para la planificación dietética elaborando menús e intervenciones nutricionales basadas en raciones, gramajes, equivalencias e intercambios.

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Competencias de la asignatura	• CG01: 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. • CG04: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. • CG05: 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. • CG06: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. • CG07: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietista-nutricionista. • CG10: Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. • CG14: Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos. • CG16: Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. • CG26: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. • CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación

	de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio. • CB3: 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. • CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. • CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. • CE14: Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. • CE25: Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. • CE35: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. • CE37: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. • CE44: Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. • CE47: Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
Resultados de aprendizaje de la asignatura	• Identificar los principios básicos de la dietética. • Reconocer las características que debe cumplir una dieta saludable y equilibrada. • Aplicar las guías alimentarias, así como las distintas recomendaciones nutricionales a nivel nacional e internacional. • Identificar distintos tipos de patrones alimentarios. • Realizar pautas alimentarias y consejos nutricionales tanto para individuos como para colectivos. • Planificar dietas adaptadas a características individuales y a distintos patrones de alimentación. • Elaborar e implantar dietas modificadas en consistencia, digestibilidad, contenido calórico y/o nutrientes. • Manejar las diferentes guías alimentarias, raciones, tablas de composición de alimentos y softwares para la elaboración de dietas. • Diseñar menús acordes a las diferentes recomendaciones.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS	
Breve descripción de la asignatura	En esta asignatura se impartirán los principios básicos de la dietética, las distintas recomendaciones y guías alimentarias presentes a nivel nacional e internacional, así como distintos tipos de patrones alimentarios. Se aprenderá el uso de las distintas herramientas para la realización de dietas. Se establecerán las bases para una dieta equilibrada en base a un adulto sano en distintas situaciones fisiológicas, se enseñará a aplicar las recomendaciones dietéticas para la planificación de la dieta y se diseñarán menús en base a gramajes, raciones, intercambios, etc. Se programarán y diseñarán distintos tipos de intervenciones dietéticas que se ajusten a las necesidades que pueda presentar tanto un paciente a nivel individual como un colectivo.

Contenidos	UD1. Introducción a la dietotecnia y patrones alimentarios:
	
	• Intervención, seguimiento y monitorización del Proceso de Atención Nutricional (PAN):
	  ◦ Paso 3 del PAN: Intervención nutricional.
	  ◦ Paso 4 del PAN: Monitorización y seguimiento.

- Métodos para la elaboración de dietas:
    - Métodos cualitativos.
    - Métodos cuantitativos.
- Patrones dietéticos:
    - Conceptos previos.
    - Patrón dietético mediterráneo.
    - Vegetarianismo y veganismo.
    - Dieta atlántica.
    - Patrones dietéticos religiosos.

UD2. Planificación dietética por el sistema de gramajes:

- Cálculo de requerimientos nutricionales, definición de la fórmula nutricional y aplicación de la terminología estandarizada.
- Asignación de alimentos patrón y determinación del número de raciones.
- Calibración de la propuesta de los alimentos patrón (verificación provisional I).
- Reparto de las raciones dietéticas a lo largo del día.
- Elaboración del menú y calibración (verificación final).
- Redacción de recomendaciones para mejorar o mantener un estilo de vida saludable.
- Ventajas e inconvenientes del sistema por gramajes.
- Resolución de un caso clínico.

UD3. Planificación dietética por el sistema de equivalentes:

- Concepto de equivalente.
- Aplicación del sistema por equivalentes:
    - Cálculo de requerimientos nutricionales, definición de la fórmula nutricional y aplicación de la terminología estandarizada.
    - Cálculo del número de equivalentes de HCO.
    - Asignación de los grupos de HCO.
    - Cálculo del número de equivalentes de proteínas y asignación.
    - Cálculo del número de equivalentes de lípidos y asignación.
    - Reparto de equivalentes en las diferentes ingestas.
    - Redacción de recomendaciones para mejorar o mantener un estilo de vida saludable.

- Cálculo de equivalentes de un alimento a partir de su etiquetado nutricional.
- Ventajas e inconvenientes del sistema por equivalentes.
- Resolución de un caso clínico.

UD4. Planificación dietética por el sistema de intercambios I:

- Listas de intercambios:
    - Pesos brutos, netos y medidas caseras.
    - Relación intercambio/ración.
    - El valor de Z.
- Diferencias entre dieta por equivalentes e intercambios.
- Aplicación del sistema por intercambios:
    - Cálculo de requerimientos nutricionales, definición de la fórmula nutricional y aplicación de la terminología estandarizada.
    - Asignar los intercambios (orden).
    - Asignar los intercambios de HCO simples (primera asignación).
    - Asignar los intercambios de HCO complejos (segunda asignación).
    - Asignar los intercambios de alimentos proteicos (tercera asignación).
    - Asignar los intercambios de alimentos grasos (cuarta asignación).
    - Verificación de los márgenes de error y validación de la dieta.
    - Distribuir los intercambios en las diferentes ingestas.

	UD5. Planificación dietética por el sistema de intercambios II:
	
	• Traducción de los intercambios a alimentos y elaboración del menú.
	• Ajuste de intercambios para pautar cereales grasos, legumbres y grupos de alimentos proteicos II, III, IV y V.
	• Elaboración del menú.
	• Calibración de 3 días.
	• Redacción de recomendaciones para mejorar o mantener un estilo de vida saludable.
	• Ventajas e inconvenientes del sistema por intercambios.
	• Resolución de un caso clínico.
	
	UD6. Planificación de menús:
	
	• Aspectos generales del diseño y planificación de dietas:
	  ◦ Objetivos nutricionales, Ingestas Dietéticas de Referencia y frecuencias de consumo.
	  ◦ Estructura base del menú.
	  ◦ Recetario y fichas de plato.
	  ◦ Sostenibilidad medioambiental.
	• Entrega de la propuesta.
	• Resolución de un caso clínico.

METODOLOGÍA	
Actividades formativas	Las actividades formativas que se realizarán en esta asignatura son: **Actividades de trabajo autónomo individual (estudio de la lección):** Trabajo individual de los materiales utilizados en las asignaturas. **Seminarios**: Actividades de interacción directa entre el docente y los alumnos en grupo, desarrolladas a través de un entorno virtual facilitando el proceso de enseñanza aprendizaje. Estas actividades pueden utilizarse tanto como apoyo o refuerzo de los contenidos desarrollados, como resolución de dudas o como estructuras de contenido completo. **Evaluación continua** En el caso de optar por la opción de **evaluación continua** y examen final: • **Actividades de trabajo autónomo individual:** Esta actividad será la base para la resolución de cuestionarios. • **Actividades de descubrimiento inducido:** Actividades en las que el alumno podrá llevar a cabo un aprendizaje contextualizado trabajando en el Aula Virtual sobre una situación real o simulada (casos prácticos) que le permitirá realizar un primer acercamiento a los diferentes temas de estudio. • **Lectura crítica, análisis e investigación de material complementario:** El trabajo del alumno en esta asignatura deberá de ir acompañado de la lectura crítica, análisis e investigación de distintos materiales. **Prueba de evaluación de competencias** En el caso de optar por la opción 2 de evaluación (PEC+ examen final), el estudiante tendrá que realizar la prueba de evaluación de competencias (PEC). Esta prueba se define como una actividad integradora a través de la cual el estudiante deberá demostrar la adquisición de competencias propuestas en la asignatura, vinculadas principalmente al «saber hacer». Para ello hará entrega de un conjunto de evidencias en respuesta a los retos propuestos en esta prueba. La entrega se realizará según la temporalización disponible en el aula virtual.

EVALUACIÓN	
Sistema evaluativo	El sistema de evaluación se basará en una selección de las pruebas de evaluación más adecuadas para el tipo de competencias que se trabajen. El sistema de calificaciones estará acorde con la legislación vigente *(Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y de validez en todo el territorio nacional)*. El sistema de evaluación de la Universidad Isabel I queda configurado de la siguiente manera: **Sistema de evaluación convocatoria ordinaria** **Opción 1. Evaluación continua** Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar el **seguimiento de la evaluación continua (EC)** y podrán obtener hasta un **70 %** de la calificación final a

través de las actividades que se plantean en la evaluación continua.

Además, deberán realizar un **examen final presencial (EX)** que supondrá el **30 %** restante. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del trabajo realizado durante la evaluación continua y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación continua.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de evaluación continua, siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Opción 2. Prueba de evaluación de competencias

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar una **prueba de evaluación de competencias (PEC)** y un **examen final presencial (EX)**.

La **PEC** se propone como una prueba que el docente plantea con el objetivo de evaluar en qué medida el estudiante adquiere las competencias definidas en su asignatura. Dicha prueba podrá ser de diversa tipología, ajustándose a las características de la asignatura y garantizando la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos. Esta prueba supone el **60 %** de la calificación final.

El **examen final presencial**, supondrá el **40 %** de la calificación final. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del seguimiento de las actividades formativas desarrolladas en el aula virtual y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Al igual que con el sistema de evaluación anterior, para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe haber obtenido una puntuación mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta la opción de prueba de evaluación de competencias.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de la prueba de evaluación de competencias siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Características de los exámenes

Los exámenes constarán de 30 ítems compuestos por un enunciado y cuatro opciones de respuesta, de las cuales solo una será la correcta. Tendrán una duración de 90 minutos y la calificación resultará de otorgar 1 punto a cada respuesta correcta, descontar 0,33 puntos por cada respuesta incorrecta y no puntuar las no contestadas. Después, con el resultado total, se establece una relación de proporcionalidad en una escala de 10.

Sistema de evaluación convocatoria extraordinaria

Todos los estudiantes, independientemente de la opción seleccionada, que no superen las pruebas evaluativas en la convocatoria ordinaria tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria.

La convocatoria extraordinaria completa consistirá en la realización de una **prueba de evaluación de competencias** que supondrá el **60 %** de la calificación final y un **examen**

	final presencial cuya calificación será el **40 %** de la calificación final. Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación de la convocatoria extraordinaria. Los estudiantes que hayan suspendido todas las pruebas evaluativas en convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final) o no se hayan presentado deberán realizar la convocatoria extraordinaria completa, como se recoge en el párrafo anterior. En caso de que hayan alcanzado una puntuación mínima de un 4 en alguna de las pruebas evaluativas de la convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final), se considerará su calificación para la convocatoria extraordinaria, debiendo el estudiante presentarse a la prueba que no haya alcanzado dicha puntuación o que no haya realizado. En el caso de que el alumno obtenga una puntuación que oscile entre el 4 y el 4,9 en las dos partes de que se compone la convocatoria ordinaria (EC o PEC y examen), solo se considerará para la convocatoria extraordinaria la nota obtenida en la evaluación continua o prueba de evaluación de competencias ordinaria (en función del sistema de evaluación elegido), debiendo el alumno realizar el examen extraordinario para poder superar la asignatura. Al igual que en la convocatoria ordinaria, se entenderá que el alumno ha superado la materia en convocatoria extraordinaria si, aplicando los porcentajes correspondientes, se alcanza una calificación mínima de un 5.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS	
Bibliografía básica	**Gil A. Tratado de nutrición. Tomo IV. Nutrición humana en el estado de salud. 3ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2017.** Libro que explica la metodología de la elaboración de dietas así como la intervención dietética en individuos y colectivos. **Martínez-Sanz JM, Marques I, Sospedra I, Menal S, Norte A. Manual práctico para la elaboración de dietas y menús. 1ª ed. Alicante: TD Publicacions Universitat D'Alacant; 2019.** Manual que aborda de forma íntegra la elaboración de dietas a través de los diferentes métodos cuantitativos que existen.
Bibliografía complementaria	Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Navarra: Eunsa; 2004. Luis-Román DA, Bellido-Guerrero D, García-Luna PP. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. 3ª ed. España: Díaz de Santos; 2010. Astiasarán I, Martínez J. A. Alimentos, composición y propiedades. 1ª ed. Madrid: Interamericana McGraw-Hill; 2003. Vázquez C, de-Cos AI, Calvo C, Nomdedeu CL. Obesidad. Manual teórico-práctico. 1ª ed. Madrid: Diez de Santos; 2011. Vázquez C, de-Cos AI. Manual de obesidad. 1ª ed. Madrid: Dukinson S.L.; 2019. Academy of Nutrition and Dietetics. Abridged nutrition care process terminology (NCPT). Reference manual. 1ª ed. Chicago, EEUU: Academy of Nutrition and Dietetics; 2017. Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica. 3ª ed. Madrid: Elsevier Health Science; 2014. Raymond JL, Morrow K. Krause. Dietoterapia. 15ª ed. Barcelona: Elsevier; 2021. Farran A, Zamora R, Cervera P. Tablas de composición de alimentos del CESNID. 2ª ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2004. Russolillo-Femias G, Marques-Lopes I. Sistema de intercambios® para la confección de dietas y planificación de menús. 1ª ed. Pamplona: Novadieta editorial; 2011.
Otros recursos	Academia Española de Nutrición y Dietética [Internet]. Pamplona: Academia Española de Nutrición y Dietética; 2023 [consultado 21 junio 2023]. Inicio. Disponible en: https://www.academianutricionydietetica.org/ Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN) [Internet]. Madrid: SEEN; 2023 [consultado 21 junio 2023]. Inicio. Disponible en: https://www.seen.es/portal Organización Mundial de la Salud (OMS) [Internet]. Ginebra: OMS; 2023 [consultado 21 junio 2023]. Inicio. Disponible en: https://www.who.int/es