

Guía Docente: Dietotecnia

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Plan de estudios	2012
Materia	Dietética
Asignatura	Dietotecnia
Créditos ECTS	6
Carácter	Obligatorio
Curso	Tercero
Período de impartición	Segundo Trimestre
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	No se precisa

DATOS DEL PROFESORADO

Profesor Responsable	Giuseppe Russolillo Femenías	Correo electrónico	giuseppe.russolillo@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Academia española de nutrición y dietética		

Profesor	Néstor Benítez Brito	Correo electrónico	nestor.benitez.brito@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Academia española de nutrición y dietética		

Profesor	Francisco Javier Martín Almena	Correo electrónico	franciscojavier.martin@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	LinkedIn		

Profesor	Juan Antonio Latorre Catalá	Correo electrónico	juanantonio.latorre@ui1.es
Área	Nutrición y Bromatología	Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	LinkedIn		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignaturas de la materia	<ul style="list-style-type: none"> • Dietotecnia • Dietoterapia
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	<p>En esta asignatura, eminentemente práctica, se pretende que el alumno, aplicando los conocimientos adquiridos en otras materias del grado, integre a la práctica dietética la elaboración de dietas individualizadas en las diferentes situaciones fisiológicas y/o patológicas del individuo usando la técnica dietética para diseñar dietas y planificar menús. Así mismo se busca que el alumno diferencie e identifique problemas, factores de riesgo y prácticas dietéticas inadecuadas.</p>

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<p>Competencias de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CE-38: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. • CE-21: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. • CE-20: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. • CE-19: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. • CE-18: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración Nutricional del enfermo y aplicarlo en la realización del plan de actuación dietético y en el tratamiento dietético- Nutricional. • CE-14: Interpretar el diagnóstico Nutricional, evaluar los aspectos Nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. • CE-12: Identificar las bases de una alimentación saludable. Participar en el diseño de dieta total. • CE-10: 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. • CE-09: Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica de la dietética. • CE-08: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. • CE-04: Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. • CE-02: Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios. • CE-01: Conocer y comprender el objeto de estudio de la Nutrición Humana y Dietética. • CG-14: Saber aplicar las tecnologías de la información y comunicación (TIC) al ámbito de la nutrición humana y la dietética. • CG-12: Promover y evaluar la adquisición de buenos hábitos alimenticios, perdurables y autónomos. • CG-07: Conocer y comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto. • CG-06: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. • CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad. • CU-07: Valorar lo que suponen las nuevas formas de trabajo actuales, como es el teletrabajo y el trabajo en red y saber trabajar de forma colaborativa en ellas. • CU-04: Utilizar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs) para poner en marcha procesos de trabajo ajustados a las necesidades de la sociedad actual.
<p>Resultados de aprendizaje de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las diferentes raciones y frecuencias de consumo de los alimentos para la población española. • Conocer las tablas de composición de alimentos y su uso en la dietética. • Manejar los métodos de valoración del estado nutricional. • Diseñar menús acordes a las diferentes recomendaciones dietéticas para la población española. • Conocer diferentes softwares y aprender a manejar un software para la elaboración de dietas personalizadas para cada paciente.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p>Breve descripción de la asignatura</p>	<p>La dietotecnia es una de las asignaturas clave en el grado de Nutrición Humana y Dietética. El objetivo de la misma es conseguir que el Dietista-nutricinista sea capaz de elaborar dietas personalizadas en cualquier situación fisiológica.</p> <p>Los principales contenidos son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Introducción a la Dietotecnia 2.Dietas en el adulto sano I (Dietas por intercambios) 3.Dietas en el adulto sano II (Dietas por gramaje) 4.Dietas en el embarazo y la lactancia 5.Dietas en niños 6.Dietas en ancianos
<p>Contenidos</p>	<p>Unidad didáctica 1. Protocolo de intervención dietética en consulta.</p> <p>Introducción a la valoración del estado nutricional.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Información psicosocial y protección de datos personales. 1.2. Análisis de la composición corporal: antropometría y bioimpedancia. 1.3. Historia Dietética. 1.4. Historia clínica y antecedentes familiares. 1.5. Bioquímica del paciente. 1.6. Historial farmacológico. 1.7. Requerimientos energéticos del paciente. 1.8. Ficha de la dieta. 1.9. Seguimiento del paciente. <p>Unidad didáctica 2. Programas informáticos para la consulta dietética. Easydiet®.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Programas informáticos para confeccionar dietas y menús. 2.2. Presentación del programa: Easydiet®. <ol style="list-style-type: none"> 2.2.1. Alta de pacientes y gestión del programa. 2.2.2. Calibrador de alimentos. Porción comestible. 2.2.3. Creación y calibración de un recetario. 2.2.4. Calibración de la ingesta media de un paciente y comparación con las ingestas dietéticas de referencia. <p>Unidad didáctica 3. Confección de dietas por gramajes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Concepto de ración. 3.2. Frecuencia de consumo de las raciones.

3.3. Diseño de una dieta por raciones.

3.4. Planificación del menú.

3.5. Calibración de la dieta y valoración dietética. Ejemplo en Easydiet®.

Unidad didáctica 4. Sistema de intercambios para la confección de dietas y menús I.

4.1. Las listas de intercambio de alimentos: historia.

4.2. Validación de unas listas de intercambio de alimento.

4.3. Relación intercambio/ración.

4.4. Aprendiendo a usar los intercambios: ejemplos de tomas con intercambio de alimentos.

Unidad didáctica 5. Sistema de intercambios para la confección de dietas y menús II.

5.1. Diseño de una dieta por sistema de intercambio de alimentos.

5.2. Traducción de los intercambios a alimentos y presentación de la dieta.

5.3. Planificación del menú: el valor Z.

5.4. Calibración de 3 días y comparación con las ingestas dietéticas de referencia.

Unidad didáctica 6. Casos prácticos.

6.1. Ejemplo de una dieta por intercambios en Easydiet®.

6.2. Dieta en el embarazo.

6.3. Dieta en obesidad infantil.

6.4. Planificación de un menú en un comedor escolar.

6.5. Dieta en la edad avanzada.

METODOLOGÍA

Actividades formativas

- **Estudio de Caso:** De manera introductoria se le propondrá al alumno que resuelva una situación real, atractiva y motivadora que le permita adentrarse en los contenidos a desarrollar durante la Unidad didáctica. El único requisito necesario es que el alumno resuelva las cuestiones planteadas mediante la aplicación de la lógica y de los conocimientos aportados por otras unidades o asignaturas.
- **Foros de debate:** Se busca desarrollar la capacidad analítica y crítica del alumnado, fomentar la actitud participativa de los alumnos mediante el planteamiento de temas controvertidos y de actualidad, que permitan el afianzamiento y la profundización de los conocimientos aprendidos durante los contenidos teóricos.
- **Actividades individuales de contenido:** Se plantearán al alumno trabajos en los que se aplicarán los aspectos conceptuales y procedimientos aprendidos en la asignatura, apoyándose en distintos recursos bibliográficos.
- **Cuestionarios:** Actividades de autoevaluación de los contenidos de la asignatura.

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 **60%** 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 **40%** 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 de 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 50% de la calificación final.

El **Examen final presencial**, cuyas características serán las mismas que las comentadas en la opción 1, supondrá el **50%** de la calificación final.

Al igual que con el sistema de evaluación anterior para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe de 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.

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 **50%** de la calificación final y un **Examen final presencial** cuya calificación será el **50%** de la calificación final.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe de 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 en 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

Documento de raciones de alimentos y frecuencias de consumo de la UI1; Grado en Nutrición Humana y Dietética. Burgos: Universidad Isabel I; 2018.

EasyDiet® [base de datos en Internet]. Barcelona: Academia Española de Nutrición y Dietética/Asociación Española de Dietistas-Nutricionistas; 2008 [actualizado 2010; consultado 19 octubre 2017]. Disponible en: www.easydiet.es

Farran A, Zamora R, Cervera P. Tablas de Composición de Alimentos del CESNID. Primera edición. Barcelona. McGraw-Hill Interamericana; 2004.

Marques-Lopes I, Menal-Puey S, Martínez JA, Russolillo G. Development of a Spanish Food Exchange List: Application of Statistical Criteria to a Rationale Procedure. J Acad Nutr Diet. 2017 Jun 2. pii: S2212-2672(17)30350-7. doi: 10.1016/j.jand.2017.04.010.

Russolillo G, Astiasarán I, Martínez JA. Intervención dietética en la obesidad. 1ª edición. Pamplona: EUNSA; 2009.

Russolillo G, Marques-Lopes I. Sistema de intercambios® para la Confección de Dietas y Planificación de Menús. Primera edición. Novadieta editorial. Pamplona, 2011. Disponible en: www.intercambiodelalimentos.com

Russolillo G, Marques-Lopes I. Guía visual de alimentos: Álbum fotográfico de porciones de alimentos. 2ª ed. Pamplona: Novadieta editorial; 2011. Disponible en: www.intercambiodealimentos.com

Russolillo G, Marques-Lopes I. Guía visual de alimentos: Láminas de porciones de alimentos a tamaño real. 2ª ed. Pamplona: Novadieta editorial; 2011. Disponible en: www.intercambiodealimentos.com

Russolillo-Femenías G, Menal-Puey S, Martínez JA, Marques-Lopes I. A Practical Approach to the Management of Micronutrients and Other Nutrients of Concern in Food Exchange Lists for Meal Planning. J Acad Nutr Diet. 2017 Oct 4. pii: S2212-2672(17)31141-3. doi: 10.1016/j.jand.2017.07.020.

Serra L, Aranceta J. Guía de la Alimentación Saludable. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Madrid: SENC; 2004.

Bibliografía complementaria

Alastrué A, Sitges A, Jaurriet E, Puig P, Abad JM, Sitges A. valoración antropométrica del estado de nutrición: normas y criterios de desnutrición y obesidad. Rev Med Clin, 1983; 80: p. 691-699.

Alastrué A, Rull M, Capms I, Ginestas C, Melus MR, Salva RA. Nuevas normas y consejos en la valoración de los parámetros antropométricos en nuestra población: índice adiposo-muscular, índices ponderales y tablas de percentiles de los datos antropométricos útiles en la valoración nutricional. Rev Med Clin, 1998; 91: p. 223-236.

Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Madrid: Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición; 2010 [consultado el 4 de marzo de 2018]. Disponible en:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf

Esparza F. Manual de Cineantropometría. Colección de Monografías de Medicina del Deporte. Pamplona: Federación Española de Medicina del Deporte (FEMEDE)? 1993.

Food and Agricultural Organization/World Health Organization/United Nations University. Energy and Protein Requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation World Health Organization Technical Report Series 724. Geneva, Switzerland: WHO; 1985.

García J, Soto A, García J, Martínez B, Vilchez F. Valoración de la Ingesta. Encuestas nutricionales, en: de Luís D, Bellido A, García P, editores. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Madrid: Díaz de Santos? 2010. p. 7989.

Harris JA, Benedict FG. A Biometric Study of Human Basal Metabolism. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America. 1918; 4 (12): p. 370-373.

Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y Dietoterapia. EUNSA; 2004.

Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva

95/46/CE (Reglamento general de protección de datos). Boletín Oficial del Estado, número 119 (4 de mayo de 2016).

Ricart V, González-Huix F, Conde V. Valoración del Estado de nutrición a través de la determinación de los parámetros antropométricos: nuevas tablas en la población laboral de Cataluña. Rev Med Clin, 1993; 100: p. 681-691.

Rubio M, Salas-Salvadó J, Barbani M, Moreno B, Aranceta J, Bellido D et all. Consenso de la Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO) 2007 para la evaluación del sobrepeso y la obesidad y el establecimiento de criterios de intervención terapéutica. Rev Esp Obes. 2007? p. 7-48.

Russolillo G, Astiasarán I, Martínez JA. Intervención dietética en la obesidad. 1ª edición. Pamplona: EUNSA; 2009.

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO). Consenso SEEDO´2000 para la evaluación del sobrepeso y la obesidad y el establecimiento de criterios de intervención terapéutica. Rev Med Clin, 2000; 115, núm. 15: p. 587-597.

Wrieden WL, Barton KL. Calculation and Collation of Typical Food Portion Sizes for Adults Aged 19-64 and Older People Aged 65 and Over. Final Technical Report to the Food Standards Agency. Project number: N08026. February 2006.