

## Guía Docente: Dietotecnia

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

### DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesor Responsable</b>	Marta Crespo Yanguas	<b>Correo electrónico</b>	marta.crespo@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">LinkedIn</a>		

<b>Profesor</b>	Francisco Javier Martín Almena	<b>Correo electrónico</b>	franciscojavier.martin@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">LinkedIn</a>		

<b>Profesor</b>	Juan Antonio Latorre Catalá	<b>Correo electrónico</b>	juanantonio.latorre@ui1.es
<b>Área</b>	Nutrición y Bromatología	<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">LinkedIn</a>		

<b>Profesor</b>	Nur Al Ali Al Malla	<b>Correo electrónico</b>	nur.alali@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud

<b>Profesor</b>	Néstor Benítez Brito	<b>Correo electrónico</b>	nestor.benitez.brito@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	ORCID: <a href="#">0000-0001-6243-4099</a> Research ID: <a href="#">AAD-3568-2020</a>		

<b>Profesor</b>	Giuseppe Russolillo Femenías	<b>Correo electrónico</b>	giuseppe.russolillo@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">Academia española de nutrición y dietética</a>		

**CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA**

<b>Asignaturas de la materia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dietotecnia</li><li>• Dietoterapia</li></ul>
<b>Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional</b>	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.

## COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<p><b>Competencias de la asignatura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CE-09: Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica de la dietética.</li> <li>• CE-04: Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.</li> <li>• 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.</li> <li>• CE-01: Conocer y comprender el objeto de estudio de la Nutrición Humana y Dietética.</li> <li>• CG-14: Saber aplicar las tecnologías de la información y comunicación (TIC) al ámbito de la nutrición humana y la dietética.</li> <li>• CE-38: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</li> <li>• CE-20: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.</li> <li>• CE-12: Identificar las bases de una alimentación saludable. Participar en el diseño de dieta total.</li> <li>• 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.</li> <li>• CG-07: Conocer y comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto.</li> <li>• CE-19: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.</li> <li>• CE-08: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.</li> <li>• CG-12: Promover y evaluar la adquisición de buenos hábitos alimenticios, perdurables y autónomos.</li> <li>• CG-06: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad.</li> </ul>
<p><b>Resultados de aprendizaje de la asignatura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce las diferentes guías alimentarias, raciones y tablas de composición de alimentos.</li> <li>• Maneja las herramientas dietéticas: recuerdo 24 horas, cuestionario frecuencia de consumo de alimentos, registro dietético. Para a partir de ellas elaborar una dieta personalizada.</li> <li>• Diseña menús acordes a las diferentes recomendaciones.</li> <li>• Maneja diferentes softwares para la elaboración de dietas personalizadas para cada paciente.</li> </ul>

## PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p><b>Breve descripción de la</b></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-nutricionista sea capaz de</p>
---------------------------------------	--

<b>asignatura</b>	elaborar dietas personalizadas en cualquier situación fisiológica.  Los principales contenidos son:  1.Introducción a la Dietotecnia 2.Dietas en el adulto sano I: dieta por gramajes. 3.Dietas en el adulto sano II: dieta por equivalentes. 4.Dietas en el adulto sano III: dieta por intercambios 5.Casos prácticos I: dietas en embarazo y lactancia. 6.Casos prácticos II: dietas en niños y ancianos.
<b>Contenidos</b>	<b>1. Introducción a la dietotecnia.</b>  1.1. Conceptos y terminología en la planificación dietética.  1.2. Intervención dietética en consulta: valoración del estado nutricional.  1.3. Establecimiento y planificación de la dieta  1.4. Programas informáticos.  <b>2. Dietas en el adulto sano I: dieta por gramajes.</b>  2.1. Recogida de datos del paciente.  2.2. Elaboración de dieta por gramajes.  <b>3. Dietas en el adulto sano II: dieta por equivalentes.</b>  3.1. Recogida de datos del paciente.  3.2. Elaboración de dieta por gramajes.  <b>4. Dietas en el adulto sano III: dieta por intercambios</b>  4.1. Recogida de datos del paciente.  4.2. Elaboración de dieta por intercambios.  <b>5. Casos prácticos I: dietas en embarazo y lactancia.</b>  5.1. Elaboración de dietas en el embarazo.  5.2. Elaboración de dietas en la lactancia.  <b>6. Casos prácticos II: dietas en niños y ancianos.</b>  6.1. Elaboración de dietas en niños.

## 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

*En caso de que la situación sanitaria impida la realización presencial de los exámenes con todas las garantías, la Universidad Isabel I celebrará dichas pruebas en modalidad online. Para la realización de dichos exámenes, la universidad incorporará la herramienta de proctoring a nuestra plataforma tecnopedagógica, con el objetivo de garantizar los procesos de autenticación del alumno, como el control del entorno durante el desarrollo de las pruebas de evaluación. A su vez, la Universidad Isabel I pondrá a disposición del alumnado una Unidad de Exámenes Online específica para ofrecer apoyo técnico durante todo el proceso y así solventar todas las incidencias que se puedan presentar.*

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 el **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 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**, supondrá el **50 %** 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.

### **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 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

Martínez-Sanz JM, Marques I, Sospedra I, Menal S, Norte A. Manual práctico para la elaboración de dietas y menús. Publicacions Unviersitat D'Alacant. 2019.

Se trata de un libro que enseña y explica las diferentes metodologías empleadas para el diseño de dietas: dietas por gramajes, intercambios y equivalentes. A su vez, trata de unificar los criterios entre diferentes Universidades para evitar diferencias tanto en terminología como en metodología.

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.intercambiodealimentos.com](http://www.intercambiodealimentos.com).

Este libro va dirigido a explicar el diseño y la creación de dietas por el sistema de intercambios. Se trata de un sistema de confección de dietas patentado y basado en una asignación lógica y matemática de intercambio de alimentos, que permite al profesional diseñar dietas personalizadas, así como planificar menús con precisión nutricional, trabajando con un método rápido y sencillo de aplicar.

### 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 mayo de 2020]. Disponible en:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento\\_consenso.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf)

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 4 mayo 2020]. Disponible en: [www.easydiet.es](http://www.easydiet.es)

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

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

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. 370-73.

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; S2212-2672(17): p. 30350-7.

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 mayo 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. 681-91.

Rubio M, Salas-Salvadó J, Barbani M, Moreno B, Aranceta J, Bellido D et al. 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.

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](http://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](http://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; S2212-2672(17): p. 31141-3.

Serra L, Aranceta J. Guía de la Alimentación Saludable. Sociedad Española de Nutrición

Comunitaria. Madrid: SENC; 2004.

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(15): p. 587-97.

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.

#### Otros recursos

##### Enlaces y páginas web de interés:

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): <http://www.fao.org/home/es/>

Organización Mundial de la Salud (OMS): <http://www.who.int/es/>

Sociedad Española de Dietética y Ciencias y Ciencias de la Alimentación (SEDCA): <http://www.nutricion.org/>

Sociedad Española de Nutrición (SEN): <http://www.nutricion.org/>

Fundación Española de la Nutrición (FEN): <http://www.fen.org.es/>

Sociedad Española de Estudio de la Obesidad (SEEDO): <http://www.seedo.es/>

Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA): <http://www.bedca.net/>  
Food and drug Administration (FDA): <http://www.fda.gov/>

Bases de datos y buscadores:

Bases de datos PUBMED: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>

Google Académico: <http://scholar.google.es/>

Base de datos EMBASE: <http://www.embase.com/info/helpfiles/home>

MEDLINE Plus: <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/>

The Cochrane Library: <http://www.thecochranelibrary.com/view/0/index.html>