

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Dietética
Titulación	Grado de Nutrición Humana y Dietética
Escuela/ Facultad	Facultad de Medicina
Curso	3º curso
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatorio
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Semipresencial
Semestre	Semestre 5
Curso académico	2020/2021
Docente coordinador	María Isabel Ramírez Görcke

2. PRESENTACIÓN

Asignatura de carácter semipresencial perteneciente al Grado de Nutrición humana y Dietética que se desarrolla de forma semestral y se cursa en 3º curso. La asignatura de dietética consta de 6 ECTS teóricos. Los alumnos deberán ejercer bajo el conocimiento de los fundamentos de la nutrición humana.

La dietética es la disciplina que relaciona los alimentos con las necesidades nutricionales. Sus principios, se sitúan en el centro de la vida tanto de las personas que gozan de buena salud, como de los enfermos. Esta asignatura es importante ya que en ella aprenderemos como mantener el equilibrio, la homeostasis y garantizar una salud y una calidad de vida mejores durante el mayor tiempo posible. Valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud promoviendo y reforzando pautas de conducta alimentaria saludable

Esta asignatura es importante ya que en ella aprenderemos como mantener el equilibrio, la homeostasis y garantizar una salud y una calidad de vida mejores durante el mayor tiempo posible. Valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud promoviendo y reforzando pautas de conducta alimentaria saludable

Objetivos generales de la materia son:

- Proporcionar los conocimientos necesarios sobre los principios de la dietética.
- Saber como llevar una adecuada consulta nutricional/ evaluación dietética.
- Saber como realizar intervenciones dietéticas.
- Saber pautar una dieta de acuerdo con las necesidades de cada individuo.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas (CB)

- 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.

Competencias generales (CG)

- 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.
- 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

Competencias transversales (CT)

- CT1: Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- CT2: Liderazgo, capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- CT3: Trabajo en equipo: capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras personas, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.
- CT4: Adaptación al cambio: capacidad para percibir, interpretar y responder al entorno. Aptitud para adecuarse y trabajar eficazmente en distintas situaciones y/o con diferentes individuos o grupos. Es la adaptación a los cambios según las circunstancias y necesidades. Es el valor de

afrontar situaciones críticas de uno mismo o del entorno, manteniendo un nivel de bienestar físico y mental que permite a la persona seguir actuando con efectividad.

- CT7: Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones o problemas
- CT9: Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando

Competencias específicas (CE)

- CE124: Conocer la evolución histórica de la dietética
- CE125: Conocer cuáles son las características de una dieta equilibrada
- CE126: Saber cómo realizar una intervención dietética. Características y tipos de dietas.
- CE127: Conocer los mitos y errores en la dieta.

Resultados de aprendizaje (RA)

- RA1: Saber planificar, implantar y evaluar dietas en sujetos sanos y enfermos así como en las diferentes etapas de la vida, aplicando los conocimientos de las Ciencias de la Alimentación y de la Nutrición
- RA2: Saber interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos, y consecuentemente, saber confeccionar una dieta personalizada.
- RA3: Conocer las diferencias del patrón dietético según formas alternativas de alimentación, sabiendo planificar dietas adecuadas a cada caso.
- RA4: Conocer las posibles reacciones adversas de los alimentos, pudiendo intervenir en su prevención

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen: T

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2, CB3, CB4, CB5, CG1, CG10, CG13, CG16, CG26, CT3, CT4, CT7, CT9, CE124, CE125, CE127	RA1.
CB2, CB3, CB4, CB5, CG1, CG10, CG13, CG16, CG26, CT2, CT7, CT9, CE16, CE127	RA2.
CG13, CG26, CT9, CE126, CE128, CE129	RA3.
CB4, CT1, CT2, CT9, CE126, CE128	RA4.

4. CONTENIDOS

Unidad I.- Introducción a la dietética. Alimentación equilibrada

- **Tema 1.-** Historia de la dietética, generalidades, conceptos y definiciones.
- **Tema 2.-** Alimentación equilibrada. Aspectos y características

Unidad II.- Dieta mediterránea. Funciones del nutricionista dietista

- **Tema 3.** Dieta mediterránea. La importancia de las guías alimentarias, pirámide nutricional.
- **Tema 4.** Funciones del nutricionista dietista e intervención dietética.

Unidad III.- Encuestas alimentarias

- **Tema 5.-** Encuestas alimentarias (Parte I)
- **Tema 6.-** Encuestas alimentarias (Parte II)

Unidad IV.- Intervenciones dietéticas

- **Tema 7.-** Diseño y programación de dietas para individuos y personas sanas
- **Tema 8.-** Proceso de atención nutricional
- **Tema 9.-** Soportes informáticos

Unidad V.- Distintos tipos de dietas. Dietas por equivalentes

- **Tema 10.-** Dietas por equivalentes (Parte I)
- **Tema 11.-** Dietas por equivalente (Parte II)

Unidad VI. - Dietas especiales, alternativas

- **Tema 12.-** Distintos tipos de dieta
- **Tema 13.-** Dietas especiales y alternativas

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clases magistrales
- Aprendizaje basado en enseñanzas de laboratorio/ talleres
- Aprendizaje basado en proyectos (PBP)
- Aprendizaje basado en problemas (APB)
- Aprendizaje cooperativo
- Método del caso

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Tipo de actividad formativa	Número de horas
AF1. Lectura de temas de contenido	13 h
AF2. Seminarios virtuales	13 h
AF3. Trabajo autónomo	65 h
AF4. Actividades en talleres y/o laboratorios	12 h
AF5. Actividades participativas grupales	7 h
AF6. Tutoría virtual	19 h
AF7. Prueba de conocimiento	4 h
AF8. Análisis de casos	10 h
AF9. Elaboración de informes y estrategias	7 h
TOTAL	150

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Sistema de evaluación	Peso (%)
1. Carpeta de aprendizaje: <i>visualización de seminarios y actividades propuestas al final de cada unidad de aprendizaje</i>	10 %
2. Informes y escritos: <i>Elaboración de planes nutricionales e investigación sobre tipos de dietas.</i>	10 %
3. Participación en debates	10 %
4. Prácticas de laboratorio - Prácticas presenciales laboratorio (15%) - Taller síncrono (15%)	30%
5. Prueba objetiva de conocimiento	40 %
Total	100%

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 en la calificación final de la asignatura, resultante de la nota media obtenida a partir de la suma de notas de cada actividad evaluable (ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior), y sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
 - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria

- ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
- Las actividades obligatorias son: carpeta de aprendizaje, informes y escritos, pruebas objetivas de conocimiento, prácticas de laboratorio (presenciales + taller síncrono).
- **Nota de corte:**
 - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0. La nota de corte es de 5 puntos sobre 10.
 - Las actividades con nota de corte son: pruebas de conocimientos, informes y escritos, prácticas de laboratorio (presenciales y taller).
- **Actividades en talleres y/o laboratorios**
 - En esta asignatura hay actividades de asistencia presencial obligatoria. La falta no justificada a cualquiera de ellos implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - La falta justificada a cualquiera de ellas implica recuperar la actividad el día y hora que el profesor indique.
 - Se consideran faltas justificadas exclusivamente las indicadas en la normativa de la universidad (“Criterios de modificación de fechas de evaluación”).
 - La no asistencia a la recuperación implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.

NOTA IMPORTANTE EN RELACIÓN CON LA NORMATIVA DE LA UNIVERSIDAD EUROPEA SOBRE PLAGIO

Se denomina PLAGIO, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. Lo correcto es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes. Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave. La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria el estudiante deberá obtener una nota igual o mayor a 5 puntos sobre 10 en la calificación final de la asignatura, resultante de la nota media obtenida a partir de la suma de notas de cada actividad evaluable (ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:
 - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte.
- Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:
 - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades obligatorias suspensas en las que no haya

alcanzado la nota de corte pedida en la convocatoria ordinaria.

- El profesor de la asignatura indicará a los estudiantes el enunciado de cada una de las actividades obligatorias evaluables en convocatoria extraordinaria, dado que no tienen por qué ser exactamente las mismas actividades que se propusieron para la evaluación en convocatoria ordinaria.
- Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
- Hay algunas actividades evaluables en convocatoria ordinaria que no pueden replicarse en convocatoria extraordinaria. En estos casos, cada una de estas actividades se sustituirá por otra equivalente, según se indica a continuación:
 - Actividad evaluable: Práctica presencial 1. Peso en la nota 7,5%
 - Se sustituye por: Vídeo en el cual estudiante debe realizar una intervención nutricional (anamnesis nutricional con un paciente y adjuntar la dieta que se le propondrá). Peso en la nota 10%
 - Actividad evaluable: Práctica 2. Peso en la nota 7,5%
 - Se sustituye por: Vídeo en el cual el estudiante prepara una dieta que haya elaborado.
- Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria.
- Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
 - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria.
 - La nota máxima que aparecerá reflejada en las actas será de 4 puntos sobre 10.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1: Carpeta de aprendizaje: <i>Visualización de los seminarios y realización de las actividades al final de cada unidad de aprendizaje.</i>	Semanalmente.
Actividad 2. Entrega de informes y trabajos: Anamnesis y <i>elaboración de dieta</i> (Caso clínico) y trabajo investigación sobre los tipos de dietas	Semana 4 Semana 16
Actividad 3. Prácticas presenciales	Práctica 1: 28 noviembre Práctica 2: 30 enero
Actividad 4. Prueba objetiva de conocimientos	Primer parcial: 19 diciembre Segundo parcial: 13 febrero

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación se indica la bibliografía básica:

- Mahan L.K, Raymond J.L. *Krause Dietoterapia*. 14ª Ed. Elsevier.
- Martínez Hernández, Alfredo y Portillo Baquedano, María del Puy *Fundamentos de Nutrición y Dietética* Editorial Médica Panamericana S.A.; Edición: 1 (2011)
- Martínez-sanz, José Miguel, et al. (ed.). *Manual práctico para la elaboración de dietas y menús*. Publicacions de la Universitat d'Alacant, 2019.
- NAHAN, L. Kathleen, et al. *Nutrición y dietoterapia de Krause*. 2001.
- Vega, Leopoldo, and M. D. Iñárritu. "Fundamentos de nutrición y dietética." México DF: Pearson Educación de México (2010).
- Ojeda, Gabriela Macedo, et al. *Manual de prácticas de evaluación del estado nutricional*. McGraw-Hill Interamericana, 2015.

Webs de interés:

- www.fao.org/home/es/
- <https://www.who.int/es>

10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: unidad.diversidad@universidadeuropea.es al comienzo de cada semestre.

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.