

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Dietética I

**PLAN DE ESTUDIOS:** Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

**GRUPO:** 2324-T1

**CENTRO:** Facultad de Ciencias de la Salud

**CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:** Obligatorio

**ECTS:** 6,0

**CURSO:** 3º

**SEMESTRE:** 1º Semestre

**IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:**

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

## DATOS DEL PROFESOR

**NOMBRE Y APELLIDOS:** PAULA CRESPO ESCOBAR

**EMAIL:** [pcrespoe@uemc.es](mailto:pcrespoe@uemc.es)

**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**HORARIO DE TUTORÍAS:** Jueves a las 16:00 horas

**CV DOCENTE:**

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

- Postgrado en Dirección y Gestión de Proyectos por la Universidad Politécnica de Valencia
- Doctora por la Universidad de Valencia, en el programa de Doctorado de Medicina
- Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria por la Universidad de Valencia
- Graduada en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Valencia
- Formación continuada en nutrición pediátrica y gastroenterología

**EXPERIENCIA DOCENTE:**

- Profesora del Grado Presencial y Online de Nutrición Humana y Dietética de la UEMC
- Profesora del Grado de Tecnología e Innovación Alimentaria de la UEMC
- Docente en el Máster online en Avances en Gastroenterología y Hepatología Pediátrica de la Universidad Cardenal Herrera CEU.

**CV PROFESIONAL:**

- 2019 - actualmente, Coordinadora de la Unidad de Nutrición y Obesidad del Hospital Campo Grande de Valladolid.
- 2010-2018- Dietista-Nutricionista del Servicio de Gastroenterología Pediátrica, Hospital Universitari i Politècnic La Fe de Valencia, actividad asistencial compaginada con actividad investigadora en el Instituto de Investigación Sanitaria La Fe.

**CV INVESTIGACIÓN:**

- 2015-2019: Nutricionista en el Proyecto Europeo: MyCyFAPP “Innovative approach for self-management and social welfare of Cystic Fibrosis patients in Europe: development, validation and implementation of a telematics tool”. Financiado por la Unión Europea dentro del Framework Programme for Research and Innovation HORIZON2020
- 2015: Estancia en Massachusetts General Hospital de Boston. Participación en el Proyecto CDGEMM: “Celiac Disease Genomic Environmental Microbiome and Metabolic Study” Coordinado por: Harvard Medical School & MassGeneral Hospital for Children.
- 2013-2017: Colaboración investigadora en el Proyecto Internacional Early Nutrition Project: “EarlyNutrition.

Long-term effects of early nutrition on later health”, en el grupo de trabajo de "Integración estratégica y desarrollo de nuevas recomendaciones nutricionales" y en el grupo de "Revisión de las recomendaciones nutricionales infantiles actuales y desarrollo de nuevas guías basadas en la evidencia"

- 2010-2015: Nutricionista del Proyecto Europeo Prevent-CD. Financiado por la Unión Europea dentro del Sixth Framework Programme (FP6-2005-FOOD-4B-36383-PREVENTCD). Coordinado por: Leiden University Medical Centre.
- 2010-2011: Investigadora en el proyecto FIS “Factores ambientales de riesgo asociados a la Enfermedad Celiaca y otras Enfermedades Autoinmunes en población con susceptibilidad genética” Financiado por: Instituto de Salud Carlos III
- Desde 2018: Miembro del Comité de Ética de la “European Society for Paediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition” (ESPGHAN)
- Desde 2018: Miembro del Comité de Gastroenterología de la “European Federation of the Association of Dietitians” (EFAD)
- Desde 2016: Vocal de la Sociedad Española de Enfermedad Celiaca
- Desde 2017: Miembro del Comité “Allied Health Professional” de la ESPGHAN
- Numerosas publicaciones en revistas científicas de alto factor de impacto, como The New England Journal of Medicine y la American Journal of Clinical Nutrition, entre otras.
- Ponente en numerosos congresos nacionales, europeos e internacionales relacionados con nutrición.

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Uno de los campos de actuación del dietista-nutricionista es el ámbito clínico, donde se engloba tanto el abordaje nutricional de determinadas patologías como el de población sana. De hecho, la sociedad actual cada vez está más interesada y concienciada sobre la importancia de mantener unos hábitos dietéticos saludables y alcanzar un estado óptimo de salud. Por eso, ante la creciente demanda, se hace necesaria la existencia de profesionales que desarrollen su actividad en este campo, asesorando y orientando a la población para conseguir este objetivo.

Sin embargo, para que los dietistas-nutricionistas puedan ofrecer este servicio a la sociedad, es necesario que los profesionales posean conocimientos básicos sobre acerca del funcionamiento del cuerpo humano en condiciones de salud y enfermedad, y del papel de la alimentación en ambos procesos, conceptos que se estudian en la asignatura de Nutrición II de 2º curso. Pero también, es fundamental que conozcan las diferentes metodologías para la confección de dietas y planificación de menús, que estén familiarizados con los objetivos nutricionales poblacionales, las guías alimentarias, tablas de composición de alimentos y la práctica dietética en población sana. Todos estos conocimientos son los que el alumno podrá adquirir en la asignatura de Dietética I.

La asignatura Dietética I se centra en individuos sanos, y permitirá al alumno adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para poder confeccionar dietas y menús en otro tipo de poblaciones (con determinadas patologías, grupos de riesgo, situaciones fisiológicas especiales, etc), que se tratarán en asignaturas posteriores. En definitiva, con esta asignatura se pretende que el estudiante conozca las necesidades nutricionales de la población y como ajustarlas en una dieta equilibrada y variada, para que posteriormente, sea capaz de interpretar y aplicar estos conocimientos en el ejercicio profesional. Así mismo, esta asignatura también facilitará a los alumnos la superación del Practicum, ya que en muchas ocasiones, las prácticas externas se desarrollan en el ámbito clínico de individuos o colectivos, donde el estudiante debe aplicar su capacidad para desarrollar funciones asistenciales orientadas a la alimentación, ayudando a las personas o grupos de personas sanas a planificar dietas saludables y dando solución a problemas similares a los que se han desarrollado en esta asignatura. Todos estos conocimientos son los que se desarrollarán a lo largo de la asignatura Dietética I.

Por último, para la mejor comprensión de la asignatura, es recomendable que alumno haya superado otras asignaturas como Fisiología, Bromatología, Nutrición I y Nutrición II.

**CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:**

1. **Introducción a la dietética**
  1. Conceptos generales de dietética
  2. El etiquetado nutricional
  3. Alimentos dietéticos, Nutraceuticos y funcionales
2. **Necesidades nutricionales y Recomendaciones dietéticas** : Análisis de la ingesta alimentaria. Encuestas alimentarias. Calidad alimentaria
  1. Ingestas dietéticas de referencia y raciones diarias aconsejadas
  2. Guías alimentarias
  3. Uso aplicado de Tablas de Composición de Alimentos y Bases de datos Nutricionales
  4. Herramientas para el análisis de la ingesta alimentaria
  5. Aplicación práctica del bloque : Los alumnos realizarán diferentes prácticas relacionadas con los temas anteriores para familiarizarse con el uso y manejo de las distintas herramientas
3. **Práctica dietética** : Herramientas para la realización de dietas individualizadas. Factores que influyen en la adecuación y diseño de una dieta.
  1. El menú como unidad dietética
  2. Herramientas para la elaboración de dietas
  3. Sistemas de planificación dietética: raciones, equivalencias e intercambios
  4. Elaboración de dietas individualizadas
  5. Entrevista clínica
  6. Aplicación práctica del bloque : Los alumnos realizarán diferentes prácticas relacionadas con los temas anteriores para familiarizarse con el uso y manejo de las distintas herramientas

**OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:**

Este contenido puede verse modificado con el objetivo de profundizar más en algunos aspectos relevantes para el ejercicio profesional, o por causas ajenas al profesor. En ambos casos, los alumnos serán debidamente informados.

**RECURSOS DE APRENDIZAJE:**

Se utilizará el proyector y la pizarra para la exposición de las clases como recurso de aprendizaje, el material será colgado en la plataforma moodle una vez sea impartido en las clases presenciales. También se utilizarán recursos audiovisuales para el apoyo de las clases cuando sea necesario. Se utilizará material profesional específico para trabajar el contenido práctico de la asignatura, así como el ordenador y recursos informáticos para las clases prácticas de aplicación de los contenidos teóricos.

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO**

**COMPETENCIAS BÁSICAS:**

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- 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:

- 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.
- CG02. 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.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG05. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG09. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG11. 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.
- CG13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG22. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE06. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE07. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE25. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE26. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE34. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Adquirir una visión global sobre la nutrición y dietética, así como sus relaciones con otras ciencias y disciplinas
- Conocer los nutrientes y su importancia
- Evaluar estado nutricional de un individuo o colectivo particular.
- Conocer y manejar las diferentes tablas de composición de alimentos y los recursos informáticos necesarios

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L y Cuadrado C. (2016): Tablas de composición de alimentos. Pirámide. ISBN: 978-84-368-3947-0
- J. Salas-Salvador, (2019): Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier. ISBN: 9788491133032
- Clotilde Vázquez Martínez (2005): Alimentación y Nutrición. Manual teórico-práctico. Ediciones Díaz de Santos, S.A.. ISBN: 978-8479787158
- L. Serra Majem y J. Aranceta Bartrina (2006): Nutrición y Salud Pública. . ISBN: 9788445821916
- Russolillo G y Marques I. (2008): Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús. . ISBN: 978-8461534623

### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España.](http://www.bedca.net) (http://www.bedca.net)

Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España.

[Tablas de Composición de Alimentos en Europa](http://www.fao.org/infoods/cost99inventory.doc)(http://www.fao.org/infoods/cost99inventory.doc)

Listado de Tablas de Composición de Alimentos en Europa

[The International Network of Food Data System](http://www.fao.org/infoods/index_es.stm)(http://www.fao.org/infoods/index\_es.stm)

INFOODS (Red Internacional de Sistemas de Datos sobre Alimentos)

[EuroFIR Food composition databases](http://www.eurofir.net)(http://www.eurofir.net)

Red Europea de Recursos de Información sobre Alimentos

## PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

### METODOLOGÍAS:

#### MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión.

#### MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teórica así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica. Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

#### MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

### CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La asignatura de Dietética I, está planificada en quince semanas para el desarrollo de todos los contenidos de la asignatura, tanto de clases teóricas, prácticas, presentación de trabajos y seminarios, y pruebas de evaluación final.

**SEMANA 1-3:** Presentación de la asignatura y Bloque I (Temas 1-3)

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, seminario y clase práctica en el aula.

**SEMANA 4-7:** Bloque II (Temas 4-8)

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, trabajo grupal en el aula y clases prácticas en el aula. Evaluación parcial.

**SEMANA 7-15:** Bloque III (Temas 9-14)

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, seminario, clases prácticas en el aula y actividades complementarias.

A lo largo de de las 15 semanas se fomentará el estudio teórico y práctico de los alumnos mediante la realización de trabajos cooperativos, teóricos y prácticos.

**TUTORÍAS:**

- Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.
- Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido.
- La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

*Esta planificación puede verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.*

**PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:**

**PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:**

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Examen parcial							X									X	X	
Trabajo individual														X		X	X	X
Prácticas del informe					X						X	X				X	X	X

**CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:**

Para superar la asignatura, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables. No habrá compensación a través de media de notas de ningún trabajo o prueba con una nota inferior al 5. En el caso de no aprobar alguna de las pruebas evaluables, la nota en la convocatoria ordinaria será de 4 = suspenso, y deberá presentar en la convocatoria extraordinaria aquellas partes que haya suspendido.

La evaluación global de la asignatura se realizará a través de:

- **Trabajo individual:** 20% de la nota final. Los alumnos realizarán de manera individualizada un trabajo práctico en base al contenido tratado a lo largo de la asignatura y se entregará en forma de memoria y tendrá que exponerse.
- **Informe de prácticas:** 30% de la nota final. Al ser una asignatura muy práctica, un 30% de la nota corresponderá a la memoria de prácticas entregada al final de la asignatura. Esta memoria deberá contener los resultados obtenidos a lo largo de todas las prácticas realizadas durante la asignatura. Para aprobar el informe de prácticas y obtener el 30% de la nota, es necesario entregar el 75% de las prácticas. En el caso de entregar menos, este informe constará como suspenso y tendrá que entregarlo de nuevo en la convocatoria extraordinaria.
- **Examen parcial:** 20%. En la semana 7, aproximadamente, se realizará un examen parcial que elimina materia. El examen podrá estar formado por preguntas tipo test, preguntas cortas o preguntas largas. Para superar el examen la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5. La nota de este examen se guarda para el examen final de la convocatoria ordinaria pero no para el de la extraordinaria.
- **Examen final:** 30 o 50% de la nota final. Podrá estar compuesto por un caso práctico, preguntas largas,

preguntas cortas y preguntas tipo test.

- o Si el alumno ha aprobado el examen parcial, no tendrá que examinarse de esa materia en el examen final. En ese caso, el examen valdrá un 30% de la nota.
- o Si el alumno NO ha aprobado el examen parcial, podrá recuperar esa parte de la materia en el examen final. En ese caso, el examen valdrá un 50% de la nota.
- o Para aprobar el examen debe sacar al menos un 5 sobre 10 en el examen total, no se hará medias entre las partes del examen.

La nota final de la asignatura se corresponde a la suma de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes.

**CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**

El alumno que tenga que presentarse a la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota del resto de actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado.

La puntuación de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria. Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables. En el caso de no aprobar alguna de las pruebas evaluables, la nota en la convocatoria ordinaria será de 4 = suspenso, y deberá presentar en la convocatoria extraordinaria aquellas partes que haya suspendido.

- Trabajo individual: 20% de la nota final. Si no aprueba en convocatoria ordinaria, tendrá que entregar un trabajo individual diferente en la extraordinaria.
- Informe de prácticas: 30% de la nota final. En el caso de no entregar el 75% de las prácticas, el alumno tendrá que presentar un nuevo informe de prácticas en la convocatoria extraordinaria con aquellas prácticas que le falten por entregar. Se le guardarán y sumarán al total, aquellas que haya entregado en la convocatoria ordinaria y estén aprobadas.
- Examen final: 50% de la nota final. En el caso de no haber aprobado en la convocatoria ordinaria, el alumno irá con las dos partes de la asignatura a la convocatoria extraordinaria. En este caso, el examen, al ser dos partes, supondrá el 50% de la nota.

La nota final de la asignatura se corresponde a la suma de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere toda las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

**Consideraciones comunes a la Docencia y a la Evaluación en Convocatoria Ordinaria y Extraordinaria:**

\*La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

\*Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.

**SISTEMAS DE EVALUACIÓN:**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	50%
Pruebas escritas	50%