DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Dietética II
PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
GRUPO: 2526-O1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)
ECTS: 6,0
CURSO: 3º
TEMPORALIDAD: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:
Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: ANA HERNÁNDEZ GALIOT
EMAIL: ahernandezg@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
CV DOCENTE:

-Doctora en Nutrición por la Universidad Complutense de Madrid, UCM 2013/2017, con calificación SOBRESALIENTE CUM LAUDE. Especializada en nutrición clínica, antioxidantes y metodología de la investigación.

-Máster Oficial en Nutrición Clínica por la Universidad Católica de San Antonio Murcia, UCAM 2010/2011. Máster en Nutrición en diferentes patologías. Nutrición en enfermedades endocrino-metabólicas y nutrición artificial. Metodología para la investigación, el desarrollo y la innovación en ciencias de la alimentación y nutrigenómica.

-Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, 2007/2010, por la Universidad Católica de San Antonio Murcia. Especializada en Nutrición en longevidad, ejercicio físico y antioxidantes; nutrición pediátrica y nutrición clínica. Colegiada Nº: MU0194.
-Diplomada en Fisioterapia, 2003/2007, por la Universidad Católica de San Antonio Murcia. Especializada en fisioterapia deportiva, fisioterapia geriátrica y punción seca en el síndrome de dolor miofascial. Colegiada Nº: 04-8209.

Desde 2013 realiza gran variedad de actividades relacionadas con la docencia y la investigación en el área de nutrición formando parte del grupo de investigación "Nutrición y Salud Gastrointestinal, NuSaGa" Nº950574, integrante del Campus de Excelencia Internacional Moncloa (CEI Moncloa) Universidad Complutense de Madrid, UCM, Departamento de Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia.

Experiencia en online

Desde 2018 trabaja en la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Valladolid como docente en el grado de Nutrición Humana y Dietética.

Docente de las siguientes asignaturas:
-Metodología de la investigación.
-Dietoterapia.
-Educación nutricional.
-Alimentación y cultura.
-Dietética I.
-Dietética II.
-Legislación sanitaria.
-Política alimentaria.

CV PROFESIONAL:

-Directora en clínica privada. Actualmente, compagina la docencia en la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Valladolid, UEMC y la labor investigadora en la Universidad Complutense de Madrid, UCM, con la dirección de la clínica privada "Clínica Galiot. Nutrición y Fisioterapia" ubicada en Garrucha, Almería.

-Nutricionista y fisioterapeuta en diferentes centros de sanidad pública y sanidad privada, 2003/2012.

CONGRESOS Y COLABORACIONES.
Ha colaborado en variedad de congresos y participado como ponente.
*Colaborador honorífico del departamento de Nutrición y Bromatología I. Universidad Complutense de Madrid. Curso 2014-2015 Docente de la asignatura Nutrición del Grado de Farmacia. UCM.
*Colaborador de IV Jornada de Gastronomía, Salud y Tecnología titulada "Alimentos de Madrid: Un campo de salud en el plato". Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, 12 y 13 de Noviembre de 2015.
*Colaborador de III Jornada de Gastronomía, Salud y Tecnología titulada "Engordar o adelgazar, cuestión de genes dieta y actividad física". Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, 12 y 13 de diciembre de 2013.
*Presentación de comunicación científica en el X Congreso Nacional de Fisioterapia: Lesiones en artes marciales. UCAM, 2007.
*Presentación de comunicación científica en el VI Congreso Nacional de Fisioterapia: Presoterapia. UCAM, 2003.

CV INVESTIGACIÓN:

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS.
**TITULO DEL PROYECTO: Nutrición y Salud Gastrointestinal. Proyecto GR3/14 del programa de financiación UCM-Banco Santander 2014.*
ENTIDAD FINANCIADORA: Banco Santander. DURACIÓN DESDE: 2014 HASTA: 2015. INVESTIGADOR PRINCIPAL: Isabel Goñi Cambrodón.

PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN DE ESPECIAL RELEVANCIA CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES
**TITULO DEL CONTRATO: Programa Dieta, Calidad de vida y envejecimiento. Convenio entre la Universidad Complutense de Madrid y el Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha. CONVENIO nº ID-13816*
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha DURACIÓN DESDE: 2014 HASTA: 2015
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Isabel Goñi Cambrodón.

**TITULO DEL CONTRATO: Programa Dieta, Calidad de vida y envejecimiento. Convenio entre la Universidad Complutense de Madrid y el Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha. CONVENIO nº ID-15216.*
EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha DURACIÓN DESDE: 2015 HASTA:2018
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Isabel Goñi Cambrodón.

PUBLICACIONES
Tiene variedad de artículos científicos publicados en revistas de investigación de gran impacto en el área de nutrición humana y dietética.
2015. Calidad de la dieta de la población española mayor de 80 años no institucionalizada. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;31(6):2571-257
2015. Riesgo de malnutrición en una población mayor de 75 años no institucionalizada con autonomía funcional. Ana Hernández Galiot, Yolanda Pontes Torrado, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;32(3):1 84-1 92
2015. A strategyforweight los basedonhealthydietaryhabits and control ofemotional response tofood Yolanda Pontes Torrado, Ana García-Villaraco Velasco, Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;31(6):2392-239
2017. Qualityoflife and riskofmalnutrition in a populationover 75 years non-institutionalized. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. Nutrition. 2017 Mar; 35:81-86.

2017. AdherencetotheMediterraneandietpattern and cognitive and affective status in a elderly non-institutionalizedpopulation. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp. 2017 Mar 30;34(2):3 8-34 .
2017. AdherencetoMediterraneanDietPatternofGrandparents and Grandchildren. EvolutionTowards a Les HealthyDiet. Ana Hernández-Galiot and Isabel Goñi. EC Nutrition 12.3 (2017): 139-147.
2021. Qualityofdiet in a home-dwellingpopulationover 75 yearsold. Hernández-Galiot A, Goñi I. Nutrition, Marzo 2018.Enviado.
2021. Foodhabits in elderly non institutionalizedover 75. Hernández-Galiot A, Beltrán de Miguel B, Goñi I. International JournalofBehavioralNutrition and PhysicalActivity, Marzo 2018.Enviado.
2019.IntakeofNutrient and Non-NutrientDietaryAntioxidants. Contributionof Macromolecular AntioxidantPolyphenols in anElderlyMediterraneanPopulation. Nutrients, september 2019.

Pubmed: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=hernandez-galiot+a
https://www.ecronicon.com/ecnu/pdf/ECNU-12-00414.pdf
https://www.mdpi.com/2072-6643/11/9/2165

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Como continuación de la asignatura de Dietética I, esta asignatura profundiza en la ciencia o el arte de la Dietética, cuyo objetivo es evaluar la idoneidad de las dietas, formular recomendaciones para mejorarlas o modificarlas con fines terapéuticos.

En esta asignatura se divide en 3 bloques de conocimientos que forman la asignatura.

Se estudiarán las modificaciones dietéticas: dietas modificadas en textura y consistencia, dietas progresivas, así como los requerimientos nutricionales y las pautas más importantes a la hora de elaborar una dieta de estas características.

También se profundizará en las dietas controladas en macronutrientes: dietas controladas en energía, dietas controladas en hidratos de carbono, dietas controladas en fibra, dietas controladas en proteínas y aminoácidos, dietas controladas en lípidos, dietas controladas en minerales.

Por último, se estudiarán las dietas alternativas: dieta mediterránea, dieta vegetariana, dietas mágicas.

Con el aprendizaje de todos estos conceptos el dietista-nutricionista obtendrá más herramientas para desempeñar su actividad profesional, tanto si esta se desarrolla en una consulta, con sujetos individuales, como si se dedica a la nutrición de colectivos como comedores, etc, o como si se dedica a la salud pública.

Los conocimientos necesarios para enfrentarse al estudio de esta asignatura, son los adquiridos en asignaturas como Fisiología Química de los alimentos, Fisiopatología, Nutrición, Endocrinología, y Dietética I.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **DIETÉTICA II** : Como continuación de la asignatura de Dietética I, esta asignatura profundiza en la ciencia o el arte de la Dietética, cuyo objetivo es evaluar la idoneidad de las dietas, formular recomendaciones para mejorarlas o modificarlas con fines terapéuticos. En esta asignatura se divide en 3 bloques de conocimientos que forman la asignatura. Se estudiarán las modificaciones dietéticas: dietas modificadas en textura y consistencia, dietas progresivas, así como los requerimientos nutricionales y las pautas más importantes a la hora de elaborar una dieta de estas características. También se profundizará en las dietas controladas en macronutrientes: dietas controladas en energía, dietas controladas en hidratos de carbono, dietas controladas en fibra, dietas controladas en proteínas y aminoácidos, dietas controladas en lípidos, dietas controladas en minerales. Por último, se estudiarán las dietas alternativas: dieta mediterránea, dieta vegetariana, dietas mágicas.

1. dietas terapéuticas, dieta basal, y dietas modificadas en textura y consistencia. : En este tema se estudiará el primer punto de la asignatura sobre modificaciones dietéticas: dietas modificadas en textura y consistencia, así como los requerimientos nutricionales y las pautas más importantes a la hora de elaborar una dieta de estas características.
2. Dietas progresivas : En este tema se estudiará el primer punto de la asignatura sobre modificaciones dietéticas: dietas progresivas, así como los requerimientos nutricionales y las pautas más importantes a la hora de elaborar una dieta de estas características. Se estudiarán los siguientes tipos de dietas: 1. Dieta absoluta 2. Dieta líquida, semilíquida y semisólida 3. Dieta blanda 4. Dieta cirugía bariátrica
3. Dietas controladas en energía : En este tema se estudiará el segundo punto de la asignatura sobre dietas Controladas: control de macro y micronutrientes,dietas controladas en energía, así como los requerimientos nutricionales y las pautas más importantes a la hora de elaborar una dieta de estas características. Se estudiarán los siguientes tipos de dietas: 1. Dieta hipocalórica 2. Dieta altamente hipocalórica 3. Dieta hipercalórica
4. Dietas controladas en hidratos de carbono: glucosa, lactosa, fructosa, sorbitol, sacarosa, galactosa, fructanos y FODMAPs : En este tema se estudiaránlasdietas controladas en hidratos de carbono: glucosa, lactosa, fructosa, sorbitol, sacarosa, galactosa, fructanos y FODMAPs, así como los requerimientos nutricionales y las pautas más importantes a la hora de elaborar una dieta de estas características. Se estudiarán los siguientes tipos de dietas: 1. Dietas controladas en glucosa. 2. Dietas controladas en lactosa. 3. Dieta controladas en fructosa y sorbitol. 4. Dieta controladas en sacarosa y galactosa. 5. Dieta controladas en fructanos y FODMAP.
5. Dietas controladas en proteínas y fibra : En este tema se estudiarán las dietas controladas en proteínas, aminoácidos y fibra, así como los requerimientos nutricionales y las pautas más importantes a la hora de elaborar una dieta de estas características. Se estudiarán los siguientes tipos de dietas: • Dietas alta en proteínas • Dieta sin gluten • Dietas controladas en aminoácidos • Dietas controladas en fibra
6. Dietas controladas en lípidos y minerales : En este tema se estudiarán las dietas Controladas en lípidos y minerales, así como los requerimientos nutricionales y las pautas más importantes a la hora de elaborar una dieta de estas características. Se estudiarán los siguientes tipos de dietas: 1. Dietas controladas en grasa en las dislipemias 2. Dieta controlada en TG de cadena larga y media 3. Dieta cetogénica 4. Dieta controlada en sodio 5. Dieta controlada en potasio 6. Dieta controlada en calcio, fósforo y magnesio 7. Dieta controlada en hierro 8. Dieta controlada en cobre
7. Tipos de dietas : Con el uso de internet y las redes sociales, la difusión de teóricas dietas maravillosas, saludables y para perder peso, es incontrolable. La población, obsesionada con un canon de belleza en el que prima la delgadez, busca métodos rápidos, y en muchos casos poco saludables para perder peso. Es frecuente encontrar noticias, anuncios, todo tipo de publicidad sobre distintos tipos de dietas, cuya seguridad y efectividad son dudosas. Por ello, en esta unidad didáctica se exponen, como ejemplo de dieta, o mejor dicho, estilo de vida saludable, la dieta mediterránea; sus ventajas y su fundamento científico. También se profundiza en la dieta vegetariana, porque la población que la sigue cada vez va en aumento, y sobre todo, necesitan que nosotros, como profesionales de la nutrición, sepamos aconsejarles de la manera más oportuna para minimizar los riesgos a los que se exponen con su patrón alimentario. Por último, hacemos una explicación sobre los principales tipos de dietas utilizadas en la actualidad para perder peso, incluyendo dietas con mayor o menor rigor científico, con sus ventajas, sus inconvenientes y poniendo especial atención en sus riesgos.

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los recursos de aprendizaje que se utilizarán en todas las asignaturas de la titulación (salvo las prácticas externas) para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, son:

- Campus online de la UEMC (Open Campus)
- Plataforma de Webconference(Zoom work place)

Las comunicaciones con el profesor serán a través de Open Campus vía Mi correo, Tablón o/y Foro.

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
- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales".
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de

investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- SC1.1_ Subcompetencia_ Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- SC1.2_ Subcompetencia_ Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- SC1.3_ Subcompetencia_ Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- SC1.4_ Subcompetencia_ Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.6_ Subcompetencia_ Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- SC2.1_ Subcompetencia_ Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- SC2.2_ Subcompetencia_ Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- SC2.3_ Subcompetencia_ Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC2.4_ Subcompetencia_ Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- SC3.1_ Subcompetencia_ Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- SC5.1_ Subcompetencia_ 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
- SC5.2_ Subcompetencia_ Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3_ Subcompetencia_ Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CO2.1_ Conocimiento_ Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CO2.9_ Conocimiento_ Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- HD1.1_ Habilidad o destreza_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.6_ Habilidad o destreza_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada,

variada y adaptada).

- HD1.7_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD1.8_ Habilidad o destreza_ Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- HD1.9_ Habilidad o destreza_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- HD1.10_ Habilidad o destreza_ Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- HD2.1_ Habilidad o destreza_ Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
- HD2.3_ Habilidad o destreza_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4_ Habilidad o destreza_ Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- HD4.1_ Habilidad o destreza_ Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.3_ Habilidad o destreza_ Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- HD4.4_ Habilidad o destreza_ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD5.2_ Habilidad o destreza_ 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.
- HD5.5_ Habilidad o destreza_ Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CT1.1_ Competencia transversal, valor o actitud_ Saber aplicar los 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
- CT1.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CT2.2_ Competencia transversal, valor o actitud_ Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CT4.4_ Competencia transversal, valor o actitud_ Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD) (2010): Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. . . Ed. Universidad de Navarra. S.A.. ISBN: 9788431326807
- Gil Hernández, A. (2017): Tratado de Nutrición. 2ª Edición. . Ed. Médica Panamericana.. ISBN: 9788491101901

- Moreiras et al., (2018): Tablas de composición de alimentos. 19ª edición. . Ediciones pirámide. ISBN: 978-84-368-3947-0
- A GIL (2024): Nutrición y Salud : Conceptos esenciales. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788491101482
- Ángel Gil Hernández (2024): Tratado de Nutrición : Tomo 3. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. . . ISBN: 9788411061681
- Salas-Salvadó, Jordi (2014): Nutrición y dietética clínica. Elsevier . ISBN: 9788445823774

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- - (2013): Manual Práctico de Nutrición y Salud. . Kellogg España. ISBN: 8492848359, 9788492848355
- Mataix J. (2009): Nutrición y alimentación humana. Tomo I. 2.ª ed. . _Ergon. ISBN: _978-84-8473-664-6

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripcion

Sociedad Española de Nutrición (SEN)(http://www.sennutricion.org/es/inicio)
Dirigido a beneficiar al público y desarrollar las Ciencias de la Alimentación, Nutrición y Dietética.

Fundación Española de la Nutrición(http://www.fen.org.es/)
Fundación centrada en la divulgación científica en temas relacionados con nutrición y alimentación

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)(http://www.nutricioncomunitaria.org/)
Sociedad orientada a la información en salud pública en el campo de la nutrición

Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)
(http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/subhomes/nutricion/aecosan_nutricion.htm)
Organismo que vela por el interés de los consumidores, tanto a nivel de salud como económico (fraudes, etc...)

Codex Alimentarius(http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/)
Organismo internacional creado por OMS y FAO para el establecimiento de estándares y pautas de seguridad y calidad alimentaria y salud nutricional

European Food Safety Authority (EFSA) (http://www.efsa.europa.eu/)
Agencia Europea de seguridad alimentaria que actua como órgano experto de consulta en temas relacionados con nutrición y seguridad alimentaria y se encarga de la gestión de las alertas alimentarias

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

pagina web de BEDCA: http://www.bedca.net/bdpub/index.php

-Página web de USDA: https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list

-páginas web de centros educativos.

-https://iddsi.org/

-https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/

-Codex Alimentarius: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/

-Fundación dieta mediterránea: https://dietamediterranea.com/

-https://www.fundaciondiabetes.org

-https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-dietas-hipocaloricas-13070732

https://metabolicas.sjdhospitalbarcelona.org/sites/default/files/Dieta_Cetogenica.pdf

https://cpncampus.com/biblioteca/files/original/1f108ab412d2bfdb893c73869ad170d8.pdf

https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2017-12-02-cap-10-minerales-2017.pdf

https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-05/Manual_Dieta_Cetogenica.pdf

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El papel del profesor cobra importancia a través de la impartición de clases magistrales en tiempo real por videoconferencia que podrá utilizar para explicar los contenidos teóricos, resolver dudas que se planteen durante la sesión, ofrecer retroalimentación sobre las actividades de evaluación continua o realizar sesiones de tutoría de carácter grupal.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en las actividades de evaluación continua de debate y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica (seminarios, grupos de trabajo, etc.). Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista. El papel del profesor consiste en proponer a través de Open Campus temas referidos a la materia objeto de estudio que son sometidos a debate para, posteriormente, evaluar el grado de comprensión que han alcanzado 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 activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Las ACTIVIDADES FORMATIVAS que se realizan en la asignatura son las siguientes:

Clases teóricas: Actividad dirigida por el profesor que se desarrollará de forma sincrónica en grupo. Para la realización de esta actividad en Open Campus, la UEMC dispone de herramientas de Webconference que permiten una comunicación unidireccional en las que el docente puede desarrollar sesiones en tiempo real con posibilidad de ser grabadas para ser emitidas en diferido.

Actividades prácticas: Actividades supervisadas por el profesor que se desarrollarán fundamentalmente de forma asíncrona, y de forma individual o en grupo:

- Actividades de debate. Se trata de actividades desarrolladas en el foro de Open Campus, en las que se genera conocimiento mediante la participación de los estudiantes en discusiones alrededor de temas de interés en las distintas asignaturas.
- Entregas de trabajos individuales o en grupo a partir de un enunciado o unas pautas de trabajo que establecerá el profesor.
- Resolución de ejercicios y problemas que el alumno debe realizar a través de Open Campus en un periodo de tiempo determinado. Esta actividad puede ser en formato test de evaluación.

Tutorías: Las tutorías podrán tener un carácter sincrónico o asíncrono y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas tres sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio y otra antes del examen parcial, y una más al final del semestre. En la primera se presentará la asignatura y la guía docente y en la segunda, en las semanas previas a la evaluación final, se dedicará a la resolución de dudas de los estudiantes.

Además, el docente utiliza el Tablón, el Foro y el Sistema de correo interno de Open Campus para atender las necesidades y dudas académicas de los estudiantes.

SESIONES EN TIEMPO REAL

En la asignatura se planifican clases magistrales y tutorías a través de videoconferencias.

La asistencia a las videoconferencias no será obligatoria, pero si recomendable para un adecuado seguimiento de la asignatura, la comprensión de los materiales y el desarrollo óptimo de las actividades de aprendizaje. En

cualquier caso, salvo circunstancias excepcionales, será posible acceder a ellas en diferido a las 48 horas máximo desde su celebración.

SESIONES EN TIEMPO REAL :

	Título
TU1	Presentación asignatura y Guía docente
CM1	Dietas terapéuticas, dieta basal, y dietas modificadas en textura y consistencia.
CM2	Dietas progresivas
CM3	Dietas controladas en energía
CM4	Dietas controladas en hidratos de carbono
CM5	TU. Parc. Resolución de dudas y preparación de la prueba parcial
CM6	Dietas controladas en proteínas y fibra
CM7	Dietas controladas en lípidos y minerales
CM8	Tipos de dietas
TU2	Resolución de dudas antes de la evaluación

EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación continua 60%
Evaluación final 40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluacion contínua (60 %)	1. Actividad 1. Debate grupal (Foro)	12
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	24
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluacion final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:

A lo largo de la planificación de la asignatura el alumno realizará **actividades de evaluación continua** que forman parte de la calificación de la asignatura con un peso del 60% sobre la nota final.

Para superar la evaluación continua, el alumno deberá obtener al menos un 5 en la nota total de la evaluación continua, de lo contrario, deberá acudir a la convocatoria extraordinaria para superarla. Si una pareja de actividades (entrega individual o foro de debate y su defensa) tiene una nota de 5 o superior en la convocatoria ordinaria, dicha nota se conservará en la convocatoria extraordinaria, no pudiéndose volver a entregar por el

estudiante. No se guardan notas de parejas de actividades suspensas.

El sistema de evaluación de esta asignatura acentúa el desarrollo gradual de competencias y resultados de aprendizaje y, por tanto, se realizará una evaluación continua a través de las distintas actividades de evaluación propuestas. El resultado de la evaluación continua se calcula a partir de las notas obtenidas en cada actividad teniendo en cuenta el porcentaje de representatividad en cada caso.

Todas las actividades deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua se desarrollarán según se indica y, para ser evaluadas, los trabajos deberán ser entregados en la forma y fecha prevista y con la extensión máxima señalada. No se evaluarán actividades entregadas posteriormente a esta fecha o que no cumplan con los criterios establecidos por el profesor.
- La no entrega de una actividad de evaluación continua en forma y plazo se calificará con un 0 y así computarán en el cálculo de la nota de evaluación continua y final de la asignatura.
- Cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- Las actividades de evaluación continua se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación final de la asignatura
- Si la asignatura tuviera actividad de laboratorio presencial, su asistencia será obligatoria para superar la asignatura

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo aproximado de 20 días lectivos desde la fecha fin de fecha de entrega, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. La prueba constará de parte práctica y teórica, suponiendo un 40% de la calificación sobre la nota final.

La evaluación final de la asignatura se desarrollará del siguiente modo:

- A mitad de cada semestre se ofrece al a alumno el poder realizar de forma voluntaria un parcial para eliminar materia.
- Para eliminar la materia es necesario que el alumno lo supere al menos con un 5. En este caso, se le guardaría la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno sólo podrá presentarse a la segunda parte de la asignatura bien en convocatoria ordinaria o extraordinaria.
- En convocatoria ordinaria, la prueba final constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
    - En el caso de que el alumno hubiera superado y eliminado materia con el primer parcial, sólo se presentará a la segunda parte. Para superar la asignatura se hará la media siempre que en la segunda parte se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
    - En el caso de que el alumno no hubiera superado el primer parcial, se podrá presentar a ambas partes. Para superar la asignatura se hará la media de ambas partes siempre que se obtenga al menos un 4 en cada una y la media supere el 5.
- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud"

La nota final se corresponderá con la media aritmética del resultado obtenido en cada una de las partes. En caso de no superación, se guarda la parte aprobada para la convocatoria extraordinaria.

La **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final según los siguientes porcentajes, y debiendo tener aprobadas ambas partes, continua y final, para superar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de "No presentado", con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de "No presentado", con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final, en cuyo caso, se le guardaría su calificación para la convocatoria extraordinaria

EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación continua 60%
Evaluación final 40%

ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluacion contínua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	12
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	24
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluacion final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:
Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación continua o la prueba de evaluación final, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

Para la convocatoria extraordinaria se guardan las calificaciones de las parejas de actividades de evaluación continua y pruebas de evaluación (parcial y final), superadas por el estudiante (nota superior o igual a 5), no permitiéndose volver a realizarlas.

- En convocatoria extraordinaria, la prueba final también constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
  - En el caso de que el alumno hubiera superado el parcial (al menos un 5) o una de las partes en convocatoria ordinaria (al menos un 5), esta calificación se mantiene para la extraordinaria, presentándose el alumno sólo a lo suspenso. Para superar la asignatura se hará la media entre lo aprobado en ordinaria y la calificación que haya sacado en extraordinaria siempre que se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
  - En el caso de que el alumno tuviera que presentarse a ambas partes, para superar la asignatura se hará la media siempre que se obtenga al menos un 4 en cada parte y la media supere el 5.
- En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las parejas de actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas.

- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se regirá por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud".

En la convocatoria extraordinaria, la **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final, de la misma forma que en la convocatoria ordinaria.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la convocatoria extraordinaria es necesario superar tanto la evaluación continua como la evaluación final para aprobar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de "No presentado", con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	30%
Pruebas escritas	54,4%
Pruebas orales	12%
Técnicas de observación	3,6%