

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

ASIGNATURA : Dietética II (2219)

TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica

MODALIDAD : Presencial

CURSO ACADÉMICO: 2026-2027

GRUPO: 2627-T1

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: NAIARA CARRETERO LOZANO

EMAIL: ncarretero@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Lunes a las 14:00 horas

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Graduado Nutrición Humana y Dietética. (Universidad *Universidad de Valladolid*.)
- Master universitario: Salud Digital (eHealth)
- Master universitario: Psiconutrición
- Master universitario: Nutrición deportiva y ayudas ergogénicas.

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de 5 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Profesora del Grado Presencial y Online de Nutrición Humana y Dietética de la UEMC y profesora del Grado presencial de Enfermería.)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (NCLnutrición- Consulta privada de nutrición y formación.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 2 años en el sector Privado (Clínica Myoten- Coordinadora del área de nutrición en la consulta privada multidisciplinar.)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- 4 años (Experiencia investigadora e innovación docente en nutrición clínica, salud digital y educación superior. Participación en proyectos de innovación docente e investigación educativa: Proyecto de Innovación Docente "Humanizando la atención sanitaria: HumanizAS" (Universidad de Valladolid, 2022-actualidad); Proyecto de Innovación Educativa "NuTICion. Plataformas digitales sobre nutrición y salud al alcance de todos" (UEMC, 2023-2025); Proyecto UEMC "Come bien, come sano" (2024-Actualidad); y Proyecto de Innovación Educativa UEMC "¿Tú tienes algo...?" (2025-2026), basado en el desarrollo de un recurso docente en formato podcast.)

OTROS DATOS CV :

Coautora de un capítulo del libro. Formación Jurídica y Extrasanitaria para el grado Nutrición Humana y dietética. Ojuelos Gómez, F.J.; Crespo Escobar, P. Babio Sánchez, N. Carretero Lozano, N. y Martínez García,

D. Editorial Amarante. Salamanca. 2024. pp 129-152. ISBN:9788412798494

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CT1.1 - 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 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- HD1.1 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.10 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- HD1.2 - 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 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.7 - 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 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

- HD1.9 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- SC1.1 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- SC1.2 - 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 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- SC1.4 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.6 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CO2.1 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CO2.9 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CT2.2 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- HD2.1 - 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 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- SC2.1 - 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 - 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 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC2.4 - 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 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CT4.4 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- HD4.1 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.3 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- HD4.4 - Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD5.2 - 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 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- SC5.1 - 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 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA :

La asignatura de "Dietética II" se corresponde con una de las asignaturas obligatorias del segundo cuatrimestre de tercer curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética. Entre las diferentes competencias del dietista-nutricionista, se encuentra la intervención nutricional en el ámbito clínico. Para que los dietistas-nutricionistas puedan ofrecer este servicio a la sociedad, es necesario que los profesionales, además de tener conocimientos básicos sobre salud, enfermedad y alimentación que se estudian en otras asignaturas, también tengan destreza en el conocimiento, manejo y adaptación de diferentes tipos de dietas, para asegurar que el paciente recibe la mejor intervención nutricional. Todos estos conocimientos son los que el alumno podrá adquirir en la asignatura de "Dietética II". La asignatura "Dietética II" se centra en los diferentes tipos de dietas que hay, y permitirá al alumno adquirir conocimientos y habilidades necesarias para poder adaptar las dietas a todo tipo de pacientes, desde la textura y consistencia como el ajuste de macro y micronutrientes cuando la patología lo requiera. Además, esta asignatura está enfocada a preparar a los alumnos para la realización del Prácticum, 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 adaptar dietas y menús, ayudando a las personas o grupos de personas con alguna patología, a mejorar su estado nutricional. Por último, para la mejor comprensión de la asignatura, es recomendable que alumno haya superado otras asignaturas como "Fisiología", "Bromatología", "Nutrición I", "Nutrición II" y "Dietética I".

CONTENIDOS MÍNIMOS :

Modificaciones dietéticas: dietas modificadas en textura y consistencia, dietas progresivas

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

Dietas alternativas: dieta mediterránea, dieta vegetariana, dietas mágicas

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos, Recursos multimedia
- **Recursos tecnológicos :** Plataformas de aprendizaje en línea, Aplicaciones para la gestión del aula, Herramientas de presentación, Recursos de gamificación, Herramientas de comunicación
- **Recursos interactivos :** Simulaciones y modelos, Juegos educativos
- **Recursos audiovisuales:** Vídeos y podcast

OBSERVACIONES DEL 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.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- L. Kathleen Mahan (2017): Krause Dietoterapia. Elsevier. ISBN: 9788491130840
- J. Salas- Salvador (2014): Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier. ISBN: 9788445825136
- CALVO BRUZOS, Socorro Coral et al (2016): Manual de alimentación. Planificación alimentaria. UNED. ISBN: 9788436271003
- Gabriel Oliveira Fuster (2023): Manual de Nutrición clínica y dietética. Díaz de Santos. ISBN: 97-88490524954

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

- Angel Gil Hernández (2000): Tratado de nutrición. Tomo 1. Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición. Panamericana. ISBN: 9788498352429
- Liliana P. Rodota, María Eugenia Castro (2019): Nutrición Clínica y Dietoterapia.. Panamericana. ISBN: 9789500695756
- Nutrición Clínica (<http://www.nutricionclinicaenmedicina.com/>) - Revista de Nutrición Clínica
- Nutrición Hospitalaria (<http://www.nutricionhospitalaria.com>)- Revista de Nutrición Hospitalaria

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

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.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Tutoría
- Evaluación
- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

SEMANA 1-2: Presentación de la asignatura. Temas 1-2

Actividades formativas: clase presencial, problem based learning

SEMANA 3-5: Temas 3-5

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

Evaluación: Examen Parcial

SEMANA 6-11: Temas 6-10

Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, clase práctica en el aula, trabajo en grupo.

Entrega de práctica 1 y 2

SEMANA 12-15: Temas 11-12

Actividades formativas: clase presencial, clase práctica y actividades complementarias.

Entrega de práctica 3 y 4.

A lo largo de de las 15 semanas se fomentará el estudio teórico y práctico de los alumnos mediante la realización y presentación 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 Facultad 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	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
Evaluación práctica en el aula					X			X	X					X			X	Ejecución de prácticas:30%	X	
Examen parcial				X													X	Pruebas escritas:20%		
Examen final																X	X	Pruebas escritas:30%	X	
Trabajo individual															X	X	X	Ejecución de prácticas:20%	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 de la asignatura estará compuesta de diferentes pruebas de evaluación:

Evaluación práctica en el aula: 30% de la nota final. Este informe estará compuesto por 3 casos clínicos simulados.

Trabajo individual: 20% de la nota final: abordaje individualizado de un caso clínico.

Examen parcial del Bloque I: 20% de la nota final. Este examen eliminará materia y si se aprueba, se guardará la nota para el examen de la convocatoria ordinaria, pero no para el de la extraordinaria. El examen estará compuesto por diferentes partes que podrán ser preguntas cortas, largas y/o de tipo test, que se evaluarán en base a la directriz puesta en el propio examen.

Examen final: 30-50 % de la nota final. El examen estará compuesto por diferentes partes que podrán ser preguntas cortas, largas y/o de tipo test; se evaluará en base a la directriz propuesta en el examen. Si el alumno/a ha superado el examen parcial, solo tendrá que examinarse del resto de la material. En este caso, el examen final supondrá un 30% de la nota final.

Si el alumno/a no ha superado el examen parcial, tendrá que examinarse de toda la materia en el examen de convocatoria ordinaria. En este caso, el examen final supondrá un 50% de la nota final.

Para superar el examen, la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5, no se hace media entre las partes del examen. La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota 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 DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Al alumno/a que tenga que presentarse al examen en la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota del resto de actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado en convocatoria ordinaria, excepto del examen parcial.

La puntuación de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria:

Informe de prácticas: 30% de la nota final. Este informe estará compuesto por 4 casos clínicos. En este caso, para que se guarde la nota, el alumno debe haber entregado en convocatoria ordinaria la totalidad de los casos prácticos que componen el informe. En el caso de no haberlo hecho, tendrá que entregar 4 nuevos casos en la convocatoria extraordinaria, no guardándose la nota de los prácticas individuales de la ordinaria que componen el informe.

Trabajo individual: 20% de la nota final: abordaje individualizado de un caso clínico. En el caso de no haberlo entregado o aprobado en la convocatoria ordinaria, el alumno/a deberá entregar un nuevo trabajo individual.

Examen final: 50% de la nota final. En el caso de haber suspendido el examen final en convocatoria ordinaria, y aunque se haya aprobado el examen parcial, el alumno/a deberá examinarse en el examen de la convocatoria extraordinaria de la totalidad de la asignatura. Por eso, el examen de convocatoria extraordinaria, al estar compuesto de dos exámenes de ordinaria, supondrá un 50% de la nota final.

Para superar el examen, la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5, no se hace media entre las partes del examen. La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota 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.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	50 %	0 %	50 %	0 %