

Este documento es una adenda a la guía docente de la asignatura para incluir los cambios derivados de la **situación excepcional de docencia no presencial** que se aplica desde el 13 de marzo de 2020 a causa de la crisis sanitaria COVID-19.

ADENDA a la Guía Docente de (indicar el nombre de asignatura)

Asignatura	Dietética
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Profesor/es responsable/s	Beatriz de Mateo Silleras
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	lauracarreno@yahoo.es sandra.cruz@uva.es bmateo@uva.es
Departamento	Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia

A. Contenidos

TEORÍA

- **Bloque 3:** Introducción a la dietoterapia
 - o **Tema 9.** Dieta y enfermedad. 9.1. Objetivos. 9.2. Introducción a las dietas terapéuticas. 9.3. Alimentación hospitalaria. El código de dietas. 9.4. Programación, diseño y pautas de unificación. Fichas de plato. 9.5. Dietas progresivas. 9.6 Dietas con textura modificada. 9.7. Dietas controladas en energía, macronutrientes y micronutrientes. 9.8. Bibliografía y lecturas recomendadas.

PRÁCTICAS

- **Bloque 2:** Alimentación y dieta en situaciones especiales.
 - o **Práctica 5.** Formas alternativas de alimentación.
 - 5.1. Dietas mágicas: Los alumnos se dividen en 8 grupos. Cada 2 grupos trabajará un tipo de dieta mágica: Dukan, Montignac, Atkins y Dieta de la Clínica Mayo.
 - Complimentarán un informe de la dieta mágica que hayan trabajado y buscarán información sobre sus ventajas y riesgos.
 - Controversias en nutrición: también realizarán un debate en el foro. Uno de los grupos tomará una postura a favor, y el otro, en contra. Cada grupo debe plantear 4 argumentos de su postura y debatir con la postura contraria.
 - 5.2. Dietas vegetarianas: Los alumnos se dividen en 8 grupos. Cada grupo deberá adaptar un menú omnívoro a otro que cumpla el patrón vegetariano que les toque (ovolactovegetariano, lactovegetariano, vegano y ovovegetariano).
- **Bloque 3:** Introducción a la dietoterapia.
 - o **Práctica 6.** Adaptaciones de la dieta basal.
 - Los alumnos, divididos en grupos, deberán realizar la adaptación de un menú basal a las siguientes adaptaciones: dieta triturada, dieta de fácil masticación y dieta con control de energía. Catalogarán las adaptaciones dentro del código de

dietas que se les facilitará y realizarán 3 fichas de platos del menú basal con las derivaciones para estas 3 adaptaciones.

B. Métodos docentes

A partir de la semana 6:

Métodos y recursos empleados para este periodo de docencia a través del Campus Virtual:

- Lecciones magistrales.
- Seminarios. Prácticas TICs. Planteamiento y resolución de problemas, casos y supuestos prácticos. Trabajos en grupo. Tareas.
- Material docente: presentaciones de power point, material textual, videos de presentación y explicativos (Kaltura y Screencast), píldoras del conocimiento, webs, blogs y protocolos de prácticas.
- Foros de dudas.
- Chats de trabajo y discusión.
- Tutorías. Correo electrónico.
- Cuestionarios de autoevaluación.

C. Evaluación

1. Evaluación continua de Prácticas y Seminarios:

- Tareas entregadas en Moodle: entrega de trabajos grupales, resolución de casos y/o problemas, y memorias de prácticas. **50% de la nota final.**

- P1: Planificación dietética:	35%
- P2: Patrones de consumo:	10%
- P3: Etiquetado:	15%
- P4: Alimentación multicultural:	10%
- P5: Formas alternativas de alimentación:	20%
- P 5.1. Dietas mágicas:	(75%)
- P 5.2. Vegetarianismo:	(25%)
- P6: Adaptación a la dieta basal:	10%

- Cuestionarios de autoevaluación de Moodle: se tendrán en cuenta para subir la nota final (un 5%), una vez aprobada la asignatura.

2. Prueba de evaluación final: 50% de la nota final.

- Examen de teoría: mediante un Cuestionario de Moodle con preguntas de respuesta múltiple (40% de la nota final).

- Examen práctico: mediante una Tarea de Moodle. Se realizará un caso práctico similar a los realizados en las prácticas de la asignatura (60% de la nota final).

Ambas pruebas se realizarán de forma síncrona, con tiempo controlado.

Es necesario aprobar la prueba de evaluación final para poder hacer la media con las prácticas y sumar el 5% de los cuestionarios de evaluación.

3. Convocatoria extraordinaria.

3.1. Evaluación de prácticas y seminarios: 50% de la nota final. Se posibilitará la entrega de las prácticas y seminarios no entregados en tiempo y forma o la repetición de los que se hubieran suspendido. El resto de las notas, se guardará para esta convocatoria.

3.2. Prueba de evaluación final: 50% de la nota final. Se realizará una prueba similar a la de la convocatoria ordinaria (examen teórico: 40%, y examen práctico: 60%).

3.3. Cuestionarios de autoevaluación de Moodle: se tendrán en cuenta, si se realizaron en tiempo y forma, del mismo modo que en la convocatoria ordinaria.

D. Sistema de calificaciones – Tabla resumen

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Evaluación de las tareas entregadas de prácticas y seminario	50%	
Prueba escrita: supuestos prácticos y resolución de casos y problemas.	50%	Es necesario aprobar la prueba de evaluación final para poder hacer la media con las prácticas.
Cuestionarios de autoevaluación	5%	Se tendrá en cuenta para subir la nota final, una vez aprobada la asignatura.