

**Guía/Proyecto docente de la asignatura**

Asignatura	Dietética		
Materia	Alimentación, Nutrición y Salud		
Módulo	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud		
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética		
Plan	Plan 2010	Código	45816
Periodo de impartición	Cuarto semestre	Tipo/Carácter	Obligatorio
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	Segundo
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	Beatriz de Mateo Silleras		
Profesor/es que imparten la asignatura	Laura Carreño Enciso Sandra de la Cruz Marcos Beatriz de Mateo Silleras		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	lauracarreno@yahoo.es sandra.cruz@uva.es bdemateo@ped.uva.es		
Horario de tutorías	Lunes y Miércoles, de 10:30 a 13:30 horas		
Departamento	Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia		

1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

Una vez establecidas las bases biológicas, psicológicas, socio-culturales, los fundamentos de la alimentación y la nutrición y los de la técnica dietética, se inicia la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos mediante el uso de las herramientas básicas de la Dietética.

1.2 Relación con otras materias

Fundamentos de Alimentación y Nutrición
Bromatología
Técnica Dietética
Alimentación y Nutrición en el Ciclo Vital
Equilibrio Energético y Valoración del Estado Nutricional

1.3 Prerrequisitos

Los de acceso al Grado en Nutrición Humana y Dietética



2. Competencias

2.1 Generales

CG.1.1. 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.

CG.1.3. 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.

CG.1.4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuándo es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG.2.1. Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con Nutrición y hábitos de vida.

CG.2.2. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con Nutrición, Alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG.2.3. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CG.3.3. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

CG.4.3. 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 en sujetos sanos como enfermos.

CG.4.5. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CG.4.7. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

CG.7.2. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

CG.8.1. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

2.2 Específicas

CE4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE4.5. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada, adaptada, sostenible).

CE4.6. Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE4.11. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.

CE4.13. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE4.21. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE4.23. Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE4.26. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE4.D.1. Identificar y evaluar distintos patrones de consumo alimentario.

CE4.D.2. Manejar y utilizar los distintos suplementos y productos dietéticos.

CE4.D.3. Planificar, implantar y evaluar dietas modificadas en energía, nutrientes, textura y consistencia para sujetos y/o grupos.

3. Objetivos

- Establecer los principios básicos de la dietética.
- Aplicar las recomendaciones nutricionales y las guías alimentarias (a nivel nacional e internacional).
- Comprender las bases de la dieta saludable, con especial atención al patrón de dieta mediterránea.
- Conocer distintos modelos y patrones de consumo alimentario.
- Reconocer formas alternativas de alimentación.
- Contrastar la evolución del consumo alimentario en España.
- Formular planes de alimentación a nivel individual y colectivo, en situación de salud.
- Conocer la composición química de los distintos suplementos y productos dietéticos, valorar su aplicación y utilizarlos convenientemente.
- Establecer los principios básicos de la dietoterapia.
- Elaborar protocolos de dietas y adaptarlos y aplicarlos en función de la edad, sexo, actividad, y condicionantes socioculturales y ambientales.
- Identificar los patrones alimentarios de las minorías étnicas más numerosas en España.
- Planificar dietas modificadas en energía, nutrientes, textura y consistencia.
- Manejar las herramientas básicas útiles en la práctica dietética: recomendaciones nutricionales, guías alimentarias, tablas de composición de alimentos, sistemas de planificación de dietas, encuestas alimentarias y programas informáticos.
- Evaluar la dieta en el contexto de la valoración global del estado nutricional de individuos sanos.
- Elaborar plantillas y calendarios de menús.
- Establecer pautas alimentarias y consejos nutricionales para individuos y colectividades.

4. Bloques temáticos¹

Bloque 1: Teoría: Planificación Dietética

a. Contextualización y justificación

Una vez definidos los requerimientos y necesidades nutricionales, puede establecerse la planificación de la dieta, teniendo en cuenta, además, las características socio-culturales de los individuos.

b. Objetivos de aprendizaje

- Establecer las bases y procedimientos útiles en el cálculo dietético.
- Utilizar los procedimientos y herramientas aplicables en la programación de dietas.
- Planificar menús en base a raciones, intercambios, equivalentes y fichas de plato.
- Definir dieta saludable.
- Conocer las bases de la dieta equilibrada.
- Establecer el modelo dietético tipo para un adulto sano.
- Manejar los objetivos nutricionales y las guías dietéticas en la programación de dietas.
- Aplicar correctamente las recomendaciones dietéticas en el proceso de planificación y calibración dietética.
- Valorar la dieta global.
- Reconocer la dieta mediterránea como modelo de dieta saludable; describir las bases de la misma.
- Planificar distintas dietas de acuerdo al modelo definido.
- Establecer los criterios de calidad para las dietas programadas.
- Describir las tendencias en relación al consumo de alimentos.
- Establecer las diferencias en la evolución del consumo de alimentos en España y en otras zonas del mundo.
- Describir el patrón actual de consumo alimentario de los españoles y de otras culturas.
- Conocer los distintos estudios sobre tendencias en el consumo de alimentos.
- Reconocer los principales errores alimentarios de la población.
- Definir Restauración colectiva.
- Identificar las bases y principios de la restauración colectiva.
- Reconocer los distintos sistemas de restauración colectiva y social.
- Describir las ventajas e inconvenientes de los distintos sistemas de restauración.
- Conocer las diferencias entre la planificación de menús para individuos y para colectivos.
- Conocer las nuevas técnicas y sistemas de restauración.

c. Contenidos

1. Sistemas de apoyo a la planificación dietética. 1.1. Objetivos. 1.2. Sistemas de planificación dietética: usos, ventajas y limitaciones. 1.3. Programas informáticos para la confección de dietas. 1.4. Aplicaciones informáticas para la planificación dietética y gestión de consulta. 1.5. Bibliografía y lecturas recomendadas.

2. Planificación dietética por intercambios. 2.1. Objetivos. 2.2. Modelos de dietas por intercambios. 2.3. Consejos prácticos en la planificación por intercambios. 2.4. Bibliografía y lecturas recomendadas.

3. Dieta equilibrada y saludable. 3.1. Objetivos. 3.2. Concepto de dieta equilibrada y saludable. Modelo para el adulto sano. 3.3. Aplicación de los objetivos nutricionales y usos de las guías dietéticas. 3.4. Aporte energético y equilibrio nutricional. Estimación en alimentos de las necesidades y recomendaciones nutricionales. 3.5. La dieta mediterránea como "patrón de dieta saludable". 3.6. Bibliografía y lecturas recomendadas.

4. Modelos y patrones de consumo alimentario. 4.1. Objetivos. 4.2. Tendencias y evolución. 4.3. Patrones de consumo alimentario. 4.4. Estudios a nivel internacional, nacional y autonómico. 4.5. Principales errores de la alimentación habitual de la población. 4.6. Bibliografía y lecturas recomendadas.

5. Dieta y alimentación colectiva. 5.1. Objetivos. 5.2. Conceptos generales. 5.3. Características de la alimentación colectiva. 5.4. Tipos de restauración. 5.5. Consideraciones en la planificación dietética. Factores tecnológicos que influyen en la planificación y aceptación de los menús. 5.6. Nuevas tendencias en alimentación colectiva. La alimentación saludable a domicilio. 5.7. Bibliografía y lecturas recomendadas.

d. Métodos docentes

Actividad introductoria; Presentación.

Lección magistral.

Metodologías activas en el aula. Aplicaciones informáticas.

e. Plan de trabajo

Tema 1: lunes 10 de febrero, de 15:00 a 18:00 h.

Tema 2: miércoles 12 de febrero, de 15:00 h a 17:00 h.

Tema 3: lunes 17 de febrero, de 15:00 a 18:00 h.

Tema 4: lunes 24 de febrero, de 15:00 a 18:00 h.

Tema 5: lunes 2 de marzo, de 15:00 a 18:00 h.

f. Evaluación

Evaluación inicial-Diagnóstico.

Técnicas de observación.

Participación en clase.

Prueba escrita: supuestos prácticos y resolución de casos y problemas.

Puntuación obtenida en el uso de aplicaciones informáticas para la gamificación de la docencia.

g. Bibliografía básica

- Cervera P. Realización de una dieta. En: Alimentación y Dietoterapia. P. Cervera, J. Clapés y R. Rigolfas, eds. Barcelona: McGraw Hill Interamericana; 2004; pp: 280-283

- Russolillo G y Marques I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús. Madrid: Imagen Comunicación Multimedia; 2008.

- Bello Gutiérrez J. Ciencia y Tecnología Culinaria. Madrid: Díaz de Santos; 1998.

- Wardlan GM. La base de una alimentación saludable. En: Perspectivas sobre nutrición. Gordon M Wardlan, ed. Badalona: Paidotribo; 2008; pp: 35-80.

- López-Nomdedeu C. Evolución del consumo de alimentos en España. En: Vázquez C, De Cos AI y López-Nomdedeu C. Alimentación y Nutrición. Manual teórico-práctico, 2ª ed. Madrid: Díaz de Santos; 2005; 347.

- Aranceta Bartrina J y Serra Majem LI. Hábitos alimentarios y consumo de alimentos en España. Nutrición y Salud Pública. Métodos, Bases Científicas y Aplicaciones, 2ª edición. Luis Serra Majem y Javier Aranceta Bartrina, eds. Barcelona: Masson; 2006; pp: 623-630.

h. Recursos necesarios

Pizarra, ordenador, proyector, aplicaciones informáticas.

j. Temporalización

CARGA ECTS Presencial	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1,4	10 de febrero a 2 de marzo de 2020

Bloque 1: Prácticas: Planificación Dietética**a. Contextualización y justificación**

Una correcta planificación dietética requiere el adecuado uso de todas las herramientas que la ciencia y la tecnología ponen a disposición de los estudiantes.

b. Objetivos de aprendizaje

- Manejar las herramientas básicas útiles en la práctica dietética: recomendaciones nutricionales, guías alimentarias, tablas de composición de alimentos y sistema de calibración de dietas (por menús, por intercambios).
- Aplicar las bases de la alimentación saludable, con especial atención al patrón de dieta mediterránea.
- Analizar la dieta, desde el punto de vista cualitativo y cuantitativo, utilizando las recomendaciones, los objetivos nutricionales y las guías dietéticas.
- Utilizar correctamente el concepto de ración dietética en la selección de los alimentos.
- Elaborar plantillas y calendarios de menús en situación de normalidad fisiológica y salud.
- Establecer pautas alimentarias y consejos nutricionales para individuos sanos.
- Utilizar correctamente el concepto de intercambio en la selección de los alimentos.
- Elaborar plantillas de intercambios para planificar dietas en situación de normalidad fisiológica y salud.
- Establecer las diferencias entre listas de intercambio y listas de equivalencias.
- Utilizando las tablas de composición de alimentos españoles, realizar listas de equivalencias para energía y macronutrientes para alimentos de consumo habitual.
- Aplicar los conocimientos teóricos adquiridos a los estudios gubernamentales realizados en la población española.
- Analizar el patrón de consumo de la población española.

c. Contenidos

Práctica 1. Planificación dietética por distintos sistemas de planificación (gramajes, equivalentes e intercambios).

Práctica 2: Modelos y patrones de consumo alimentario.

Comparación de distintos patrones de consumo: alimentación de los españoles (Panel de Consumo del MAPA), Dieta Mediterránea y patrones de consumo occidental.

d. Métodos docentes

Prácticas de aula.
Trabajo en grupo.
Prácticas laboratorio (TICs).
Planteamiento y resolución de problemas, casos y supuestos prácticos.
Debate.

e. Plan de trabajo

Práctica 1: miércoles 12 y jueves 13 de febrero, de 09:30 a 13:30 h y viernes 14 de febrero, de 11:00 a 14:00 h.

Entrega: lunes 24 de febrero.

Práctica 2: lunes 2 de marzo, de 18:00 a 20:00 horas.

Entrega del ejercicio: el mismo día en el aula.

f. Evaluación

Técnicas basadas en la observación.
Participación en seminarios y laboratorio.
Valoración del cuaderno de prácticas.

g. Bibliografía básica

- Gómez Candela C y Hernández Bayo JA. Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Guías alimentarias. En: Alimentación y Nutrición, 2ª edición. Vázquez Martínez C, López-Nomdedeu C y de Cos Blanco AI, editoras. Madrid: Díaz de Santos; 2005; pp: 163-181.
- DRI: [http:// www.nap.edu](http://www.nap.edu)
- RDA'S. 1º ed. española de la 10º ed original de RDA's. Ed. Consulta. Barcelona. 1991.
- Dietary Reference Intakes (DRIs): Recommended Dietary Allowances and Adequate Intakes, Vitamins. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academies (2014).
- Mataix Verdú J. Tabla de Composición de Alimentos, 5ª edición. Granada: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Granada; 2009.
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L y Cuadrado C. Tablas de Composición de Alimentos, 18ª edición. Madrid: Pirámide; 2016.
- Ortega Anta RM, López Sobaler AM, Requejo Marcos AM y Carvajales PA. La composición de los alimentos. Madrid: Complutense; 2004.
- Palma I, Farran A y Cantós D (CESNID). Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Barcelona: McGraw-Hill Interamericana; 2008.
- Russolillo G y Marques I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús. Madrid: Imagen Comunicación Multimedia; 2008.
- Russolillo G y Marques I. Álbum Fotográfico de Porciones de Alimentos. Madrid: Imagen Comunicación Multimedia; 2008.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Dirección General de Industrias Agroalimentaria y Alimentación. La Alimentación en España. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; 2007.
- Fundación Española de la Nutrición (FEN). Valoración de la Dieta Española de acuerdo al Panel de Consumo Alimentario. Madrid: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; 2008.

h. Bibliografía complementaria

- Medidas caseras y raciones habituales de consumo. En: Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L y Cuadrado C. Tablas de Composición de Alimentos, 18ª edición. Madrid: Pirámide; 2016.
- A Carbajal y FJ Sánchez-Muñiz. Pesos de medidas caseras y raciones habituales de consumo. En: M. T. García Arias y M. C. García Fernández, eds. Nutrición y Dietética. Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales, Universidad de León, 2003.
- Dapcich V, Salvador Castell G, Ribas Barba L, Pérez Rodrigo C, Aranceta Bartrina J, Serra Majem LI. Guía de la alimentación saludable. Madrid: Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC); 2005.
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Guía de alimentación saludable. Madrid: SENC; 2005.
- Programa DIAL: <http://www.alceingenieria.net/nutricion.htm>
- Programa EasyDiet: <http://www.easydiet.es>
- Programa EvaNutri: www.evanutritionline.com
- Programa Kellogg's: <http://www.kelloggs.es/nutricion/index.php?donde=composicion>
- Programa Nutriber: <http://www.funiber.org/nutriber/>
- Programa Nutrisalud (Alimentación y Salud): <http://www.ugr.es/~winyta/software.htm>
- Página de Kellogg's: <http://www.kelloggs.es/nutricion/index.php?donde=composicion>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Nielsen. Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; 2007.
- Fundación Española de la Nutrición (FEN). Evaluación de patrones de consumo alimentario y factores relacionados en grupos de población emergentes: inmigrantes. Madrid: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; 2009.

i. Recursos necesarios

Protocolo de prácticas.
Pizarra, ordenador, proyector.
Calculadora.
Tablas de composición de alimentos.
Conexión a Internet.
Ordenador y *Software* específico de análisis de dietas.
Documentos del Ministerio.

j. Temporalización

CARGA ECTS Presencial	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1,3	12 de febrero a 2 de marzo de 2020

Bloque 2: Teoría: Alimentación y dieta en situaciones especiales

a. Contextualización y justificación

La planificación dietética también debe contemplar las diferencias socio-culturales de los distintos colectivos.

b. Objetivos de aprendizaje

- Comprender los factores que han propiciado el desarrollo de nuevos alimentos.
- Conocer qué son los nuevos alimentos.
- Estudiar qué son específicamente los alimentos enriquecidos y fortificados, alimentos funcionales, alimentos transgénicos, nutraceuticos, suplementos alimenticios, suplementos nutricionales, productos dietéticos para usos nutricionales específicos y alimentos ecológicos, y cuáles son sus principales características de composición, presentación y etiquetado.
- Aprender las principales diferencias que existen entre ellos.
- Conocer más profundamente los alimentos funcionales: requisitos que deben cumplir y posibles efectos beneficiosos para la salud que pueden tener.
- Aprender la normativa de los alimentos funcionales y cuáles son las alegaciones nutricionales y de salud que pueden detallar en su etiquetado.
- Conocer qué son los perfiles nutricionales en el marco de la legislación de los alimentos funcionales.
- Conocer qué tipo de información deben contener las etiquetas de los alimentos, en general.
- Estudiar la importancia de conocer los principios alimentarios culturales y religiosos y los patrones alimentarios de diferentes grupos poblacionales con objeto de realizar una mejor planificación dietética o tratamiento nutricional.
- Conocer el patrón dietético habitual y las principales creencias y prescripciones en materia de alimentación de las poblaciones inmigrantes más frecuentes en España: magrebíes, subsaharianos, pakistaníes, chinos, sudamericanos y europeos del este, así como del hinduismo y judaísmo.
- Conocer la modificación en el patrón alimentario que supone para ellos instalarse en España y sus consecuencias.
- Realizar la planificación dietética más adecuada para cada una de las culturas estudiadas (seminario).
- Conocer los principios de vegetarianismo y de la alimentación macrobiótica.
- Estudiar el patrón alimentario de estas dos formas alternativas de alimentación.
- Valorar su adecuación nutricional, y sus beneficios y riesgos para la salud.
- Introducir brevemente el concepto de dietas mágicas y productos milagro, su clasificación, fundamentos y dietas más conocidas.

c. Contenidos

6. Nuevos alimentos, suplementos y productos dietéticos. 6.1. Objetivos. 6.2. Factores responsables de la evolución del patrón alimentario en los países desarrollados. 6.3. Alimentos enriquecidos y fortificados. 6.4. Alimentos funcionales. 6.5. Alimentos transgénicos. 6.6. Nutraceuticos. 6.7. Complementos alimenticios. 6.8. Suplementos y dietéticos especiales. 6.9. Alimentos ecológicos o biológicos. 6.10. Alegaciones nutricionales y de salud. 6.11. Perfiles nutricionales. 6.12. Etiquetado. 6.13. Bibliografía y lecturas recomendadas.

7. Dieta y “Alimentación multicultural”. 7.1. Objetivos. 7.2. Diversidad cultural, inmigración y alimentación. 7.3. Características de los patrones alimentarios de los principales grupos de inmigrantes en nuestro país. 7.4. Alimentación, dieta, cultura y religión. 7.5. Planificación dietética en función de diferentes culturas y creencias. 7.6. Bibliografía y lecturas recomendadas.

8. Dieta y formas alternativas de alimentación. 8.1. Objetivos. 8.2. El vegetarianismo. Clasificación de las dietas vegetarianas. Características. Posibles riesgos y beneficios.

Nutrientes a considerar. 8.3. Dietas macrobióticas. 8.4. Dietas mágicas o populares. 8.5. Productos milagro. 8.6. Bibliografía y lecturas recomendadas.

d. Métodos docentes

Lección magistral. Uso de metodologías activas en clase (sistema flipped learning).

e. Plan de trabajo

Tema 6: lunes 09 de marzo, de 15:00 a 18:00 horas.

Tema 7: lunes 23 de marzo, de 15:00 a 17:00 horas.

Tema 8: lunes 20 de abril, de 15:00 a 17:00 horas.

f. Evaluación

Técnicas de observación.

Participación en clase.

Prueba escrita: supuestos prácticos y resolución de casos y problemas.

Puntuación obtenida a través de las actividades de flipped learning.

g. Bibliografía básica

- Gonzalvo Heras B, Raidó Quintana B y Serra Majem LI. Alimentos funcionales. En: Lluís Serra Majem y Javier Aranceta Bartrina. Nutrición y Salud Pública. Métodos, Bases Científicas y Aplicaciones, 2ª ed. Barcelona: Masson; 2006; pp: 769-777.
- Ramón Vidal D y Gil Ponce JV. Alimentos transgénicos y nutrición. En: Lluís Serra Majem y Javier Aranceta Bartrina. Nutrición y Salud Pública. Métodos, Bases Científicas y Aplicaciones, 2ª edición. Barcelona: Masson; 2006; pp: 552-557.
- Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en alimentos. Diario Oficial de la Unión Europea de 18 de enero de 2007.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) nº 432/2012 de la Comisión de 16 de mayo de 2012 por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.
- Directiva 2008/100/CE de la Comisión de 28 de octubre de 2008 por la que se modifica la Directiva 90/496/CEE del Consejo, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, en lo que respecta a las cantidades diarias recomendadas, los factores de conversión de la energía y las definiciones.
- Otros Reglamentos (UE) por los que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños (declaraciones autorizadas posteriores a mayo de 2012): Reglamento 536/2013, Reglamento 851/2013, Reglamento 1018/2013, Reglamento 40/2014, Reglamento 1135/2014, Reglamento 7/2015, Reglamento 539/2015 y Reglamento 2314/2015.
- Vidal Ibáñez M y Ngo de la Cruz J. Diversidad cultural y alimentación. En: Lluís Serra Majem y Javier Aranceta Bartrina. Nutrición y Salud Pública. Métodos, Bases Científicas y Aplicaciones, 2ª edición. Barcelona: Masson; 2006; pp: 603-617.
- Vidal Ibáñez M y Ngo de la Cruz J. Recomanacions per al consell alimentari en un entorn de diversitat cultural. Barcelona: Direcció General de Planificació i Avaluació, Generalitat de Catalunya, Departament de Salut; 2007.

- Puiggròs Llop C. Dieta vegetariana. En: Nutrición y Dietética Clínica, 2ª edición. Jordi Salas-Salvadó, ed. Barcelona: Elsevier-Masson, 2008; pp: 465-477.

h. Bibliografía complementaria

- Working document on the setting of nutrient profiles. European Commission, Health and Consumers Directorate-General; 13/02/2009.
- Sabaté J. Nutrición vegetariana. Madrid: Safeliz Científica; 2005.
- Basulto J, Manera M, Baladia E, Miserachs M, Rodríguez VM, Mielgo-Ayuso J, Amigó P, Blanquer M, Babio N, Revenga J, Costa A, Lucena-Lara M, Blanco E, Pardos C (Autores), Sauló A, Sotos M, Roca A (Revisores). ¿Cómo identificar un producto, un método o una dieta “milagro”? Noviembre de 2012 (actualizado: 12 diciembre de 2012). [Monografía en Internet]. Disponible en: http://fedn.es/docs/grep/docs/dietas_milagro.pdf.

Recursos web

- www.unionvegetariana.org (web de D-N vegetarianos y veganos).
- <http://www.vegetarianismo.net>

i. Recursos necesarios

Pizarra, ordenador, proyector, aplicaciones informáticas.

j. Temporalización

CARGA ECTS Presencial	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,7	9 de marzo a 20 de abril de 2020

Bloque 2: Prácticas: Alimentación y dieta en situaciones especiales

a. Contextualización y justificación

La elaboración de dietas adaptadas a las necesidades específicas de los individuos incluye atender los distintos patrones culturales.

b. Objetivos de aprendizaje

- Analizar la información que aportan las etiquetas de los alimentos y productos alimentarios de consumo habitual.
- Aplicar la normativa en relación al etiquetado.
- Valorar las declaraciones nutricionales y alegaciones de salud que complementan determinadas etiquetas.
- Analizar, de acuerdo a la normativa, etiquetas de determinados alimentos funcionales.
- Valorar distintos patrones alimentarios en función de las costumbres y normas socio-culturales del medio en que se consumen.
- Modificar un menú semanal tipo de acuerdo a las características alimentarias de diferentes culturas.
- Modificar un menú semanal tipo de acuerdo a las características de la alimentación vegetariana.

c. Contenidos

Práctica 3. Taller de nuevos alimentos, etiquetado y alegaciones

- Análisis de la información que aporta el etiquetado de diversos alimentos del mercado. Valoración de su adecuación a la normativa vigente.
- Evaluación de las alegaciones que incorporan diversos alimentos funcionales disponibles en el mercado. Valoración de su adecuación a la normativa vigente.

Práctica 4. Alimentación multicultural

Los alumnos se dividen en 8 grupos. Cada grupo debe adaptar un menú propuesto inicial, para pacientes procedentes de diferentes culturas y religiones. Se expondrán los resultados en clase y se evaluará con la colaboración de los compañeros.

Práctica 5. Formas alternativas de alimentación

5.1 Vegetarianismo

Los alumnos se dividen en 8 grupos para trabajar diferentes supuestos prácticos y adaptar dietas, procedentes de diferentes patrones, al vegetarianismo.

5.2 Dietas macrobióticas y dietas mágicas

Los alumnos se dividen en 8 grupos. Los grupos 1 a 6 buscarán dietas mágicas, populares en el momento actual, para describir sus características y analizar sus riesgos nutricionales. Los grupos 7 y 8 analizarán la dieta macrobiótica, sus tipos, características y riesgos nutricionales.

5.3 Controversias de dietas mágicas

Los grupos, ya creados, debatirán sobre los posibles riesgos y beneficios de estas formas alternativas de alimentación: vegetarianismo, dietas mágicas y dieta macrobiótica.

d. Métodos docentes

Seminarios.

Planteamiento y resolución de problemas, casos y supuestos prácticos.

Metodologías activas en el aula.

Debate entre diferentes posturas.

e. Plan de trabajo

Práctica 3: lunes 16 de marzo, de 15:00 a 18:00 h.

Entrega en el aula.

Práctica 4: lunes 30 de marzo, de 15:00 a 17:00 h.

Entrega y exposición en el aula.

Práctica 5:

Lunes 27 de abril, de 15:00 a 18:00 h.

Lunes 4 de mayo, de 10:00 a 13:00 h.

Entrega y exposición en el aula.

f. Evaluación

Técnicas basadas en la observación.

Participación en el seminario.

Valoración del cuaderno de seminario.

g. Bibliografía básica

- Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en alimentos. Diario Oficial de la Unión Europea de 18 de enero de 2007.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) nº 432/2012 de la Comisión de 16 de mayo de 2012 por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.
- Directiva 2008/100/CE de la Comisión de 28 de octubre de 2008 por la que se modifica la Directiva 90/496/CEE del Consejo, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, en lo que respecta a las cantidades diarias recomendadas, los factores de conversión de la energía y las definiciones.
- Otros Reglamentos (UE) por los que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños (declaraciones autorizadas posteriores a mayo de 2012): Reglamento 536/2013, Reglamento 851/2013, Reglamento 1018/2013, Reglamento 40/2014, Reglamento 1135/2014, Reglamento 7/2015, Reglamento 539/2015 y Reglamento 2314/2015.
http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/profiles_es.stm
- Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu>
- Codex Alimentarius: http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp
- Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC): <http://www.eufic.org/index/es/>

h. Recursos necesarios

Protocolo de prácticas.
Pizarra, ordenador, proyector.

j. Temporalización

CARGA ECTS Presencial	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1,1	16 de marzo a 4 de mayo de 2020

Bloque 3: Teoría: Introducción a la dietoterapia

a. Contextualización y justificación

El conocimiento de los distintos sistemas o métodos de planificación dietética es la base para la adaptación de la dieta basal con fines terapéuticos.

b. Objetivos de aprendizaje

- Definir Dietoterapia.
- Aplicar la técnica dietética en la programación de dietas terapéuticas.
- Describir las principales modificaciones dietéticas útiles en la planificación dietoterápica.

- Conocer nuevos alimentos, suplementos y dietéticos especiales útiles en la programación de dietas terapéuticas.
- Conocer las bases y principios de la alimentación en hospitales.
- Identificar un código de dietas.
- Introducirse en la programación y diseño de un código de dietas.
- Conocer las ventajas de las pautas de unificación en la planificación de dietas terapéuticas y en la programación de un código de dietas.

c. Contenidos

9. Dieta y enfermedad. 9.1. Objetivos. 9.2. Introducción a las dietas terapéuticas. 9.3. Dietas con textura modificada. 9.4. Dietas controladas en energía. 9.5. Dietas controladas en carbohidratos. 9.6. Dietas controladas en fibra. 9.7. Dietas controladas en proteínas. 9.8. Dietas controladas en grasas. 9.9. Dietas controladas en minerales. 9.10 Alimentación hospitalaria. El código de dietas. Programación, diseño y pautas de unificación. 9.11. Bibliografía y lecturas recomendadas.

d. Métodos docentes

Lección magistral.

e. Plan de trabajo

Lunes 4 de mayo, de 15:00 a 18:00 horas.

f. Evaluación

Técnicas de observación.

Participación en clase.

Prueba escrita: supuestos prácticos y resolución de casos y problemas.

g. Bibliografía básica

- A Sánchez Villegas y MA Martínez González. La dieta en la prevención de la enfermedad. En: Nutrición y Dietética Clínica, 2ª edición. J. Salas Salvadó, ed. Barcelona: Masson; 2008; pp: 35-50.

h. Recursos necesarios

Pizarra, ordenador, proyector.

CARGA ECTS Presencial	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,3	4 de mayo de 2020

Bloque 3: Prácticas: Introducción a la dietoterapia

a. Contextualización y justificación

La elaboración de dietas con fines terapéuticos requiere el manejo continuado de las herramientas de la dietética aprendidas durante el curso.

b. Objetivos de aprendizaje

- Iniciar al alumno en la planificación de dietas terapéuticas.

c. Contenidos**Práctica 6:** Adaptaciones de la dieta basal.

Los alumnos divididos en grupos, de libre elección, deberán planificar un menú basal y realizar las adaptaciones necesarias para diferentes situaciones patológicas (disfagia, baja en sodio, etc.).

d. Métodos docentes

- Seminarios
- Prácticas de aula.
- Planteamiento y resolución de problemas, casos y supuestos prácticos.

e. Plan de trabajo**Práctica 6:** lunes 11 de mayo, de 15:00 a 18:00 h.

Entrega en el aula.

f. Evaluación

- Técnicas basadas en la observación.
- Participación en el seminario.
- Valoración del cuaderno de seminario.

g. Bibliografía básica

- A Sánchez Villegas y MA Martínez González. La dieta en la prevención de la enfermedad. En: Nutrición y Dietética Clínica, 2ª ed. J. Salas Salvadó, ed. Barcelona: Masson; 2008; pp: 35-50.

h. Recursos necesarios

- Protocolo de prácticas.
- Pizarra, ordenador, proyector.
- Calculadora.
- Tablas de composición de alimentos.

CARGA ECTS Presencial	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,3	11 de mayo de 2020

5. Métodos docentes y principios metodológicos

Actividad introductoria-Presentación.
Lección Magistral.
Metodologías activas en el aula.
Sistema flipped learning.
Análisis de casos y modelos de debate.
Prácticas de aula. Seminarios.
Prácticas laboratorio (TICs).
Planteamiento y resolución de problemas, casos y supuestos prácticos.
Trabajo en grupos.
Debate entre diferentes posturas.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T)	24	Estudio y trabajo autónomo individual	88
Clases prácticas de aula (A)	4	Estudio y trabajo autónomo grupal	10
Laboratorios (L)	24		
Total presencial	52	Total no presencial	98

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
- Participación en las clases magistrales y, sobre todo, en las prácticas. - Valoración de cuadernos, memorias de prácticas y seminarios.	30%	- Es necesaria la entrega de los cuadernos de prácticas para poder evaluar la parte práctica.
Prueba escrita: supuestos prácticos y resolución de casos y problemas.	70%	Examen final.

*La asistencia a las clases teóricas es obligatoria en aquellas sesiones en las que se trabaje la resolución de problemas y casos prácticos (se avisará pertinentemente). La asistencia a prácticas de aula, laboratorio y seminarios y la realización de cuadernos y memorias de prácticas y seminarios es obligatoria. No se admitirá una memoria de una práctica a la que no se haya acudido.

La nota de prácticas se guarda un curso.

Es necesario aprobar tanto la prueba escrita como las prácticas para poder hacer la media de las dos calificaciones.



8. Consideraciones finales

CONOCIMIENTOS PREVIOS NECESARIOS

Es aconsejable que el alumno tenga conocimientos previos sobre Bromatología, Nutrición: nutrientes, necesidades y recomendaciones nutricionales y Técnica Dietética.

BIBLIOGRAFÍA CLASIFICADA: Ver ficha de la asignatura Técnica Dietética.

