

**DOBLE GRADO
FARMACIA - NUTRICIÓN
HUMANA Y DIETÉTICA**

**Ficha Docente:
DIETÉTICA**

CURSO 2024-25



**FACULTAD DE FARMACIA
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID**

I.- IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Dietética

CARÁCTER: Obligatorio

MATERIA: Dietética

MÓDULO: M4-Formación Obligatoria

CURSO: Tercero

SEMESTRE: Segundo

CRÉDITOS: 3 ECTS

DEPARTAMENTO/S: Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Facultad de Farmacia

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

Coordinadora: Dra. Sara Bastida Codina
Prof Titular Universidades
e-mail: sbastida@ucm.es

Profesores: Dra. Sara Bastida Codina
Prof Titular Universidades
e-mail: sbastida@ucm.es

II.- OBJETIVOS

- Reconocer diferentes patrones dietéticos y su asociación con variables de salud.
- Dotar al alumno de las habilidades para interpretar y aplicar los principios y conocimientos científicos de la Nutrición en la **elaboración de dietas adecuadas.**
- Capacitar al alumno para **emitir consejo dietético** y **elaborar patrones de dietas** adaptados en función de distintas características y condicionantes de cada grupo de población.

III.- REQUISITOS PREVIOS

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Tener aprobada la asignatura de Fundamentos de Nutrición y de Nutrición. Tener conocimientos previos suficientes de **Fisiología y Bioquímica**.

IV.- CONTENIDOS

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Herramientas de la dietética y del consejo dietético
- Dietética en distintas etapas de la vida
- Dietética en situaciones especiales

PROGRAMA TEORÍA

Tema 1. HERRAMIENTAS necesarias en el CONSEJO DIETÉTICO

Tema 2. DIETÉTICA EN DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA:

gestación y lactación, infancia y adolescencia, edad adulta y ancianidad.

Tema 3. DIETÉTICA en los diferentes grupos de población para la prevención de las patologías y en SITUACIONES ESPECIALES.

PROGRAMA PRÁCTICAS

- Diseño de dietas y resolución de casos prácticos: Proceso de Atención Nutricional

V.- BIBLIOGRAFÍA

- American Dietetic Association Complete Food and Nutrition Guide. 2006. Roberta Larson Duyff-3 rd ed. ISBN 0-470-04115-3
- Carbajal, A.; Cuadrado, C.; García-Diz, L.; Goñi, I.; Sierra, J.L., Innovadieta, Recursos en Internet para formación y prácticas de Dietética y Nutrición, Universidad Complutense de Madrid, 2013. Disponible en: www.ucm.es/innovadieta
- Briony Thomas and Jacky Bishop (editors) 2007. Manual of Dietetic Practice, 4th ed. Oxford, UK: Blackwell Publishing Ltd, , pp. 912, ISBN 978-1-4051-3525-2
- Contento, Isobel R. 2011. Nutrition education: linking research, theory and practice-2nd ed. Jones and Bartlett Publishers. ISBN 978-0-7637-7508-7
- Gable, Judy. 2007. Counselling skills for dietitians. 2nd ed, Blackwell Publishing. ISBN 978-1-4051-4727-9
- Larson Duyff R. 2004. 365 days of healthy eating from the American Dietetic Association. ISBN 0-471-44221-6
- Lawrence J, Douglas P, Gandy J (editors) 2016. Dietetic and Nutrition Case Studies. Wiley Blackwell BDA. ISBN 978-1-118-89710-2
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. 2018. Tablas de Composición de Alimentos 19ª ed . Ed Pirámide. ISBN 978-84- 368-3947-0
- Ortega RM, Requejo AM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica. 2ª edición. Editorial Médica Panamericana. Madrid. 2015.
- Ortega RM. Nutrición Clínica y Salud Nutricional. Editorial Médica Panamericana, S.A. 2022.
- Ortega RM, López-Sobaler AM, Aparicio A, Navia B, Rodríguez E, Delgado M, Bermejo L, González LG, Loria V, Lozano MC, Perea JM. IdIn nutrición. Herramientas del Grupo de Investigación Valoración Nutricional de individuos y colectivos, metodología y aplicaciones, Universidad Complutense de Madrid, 2023. Disponible en: <https://www.ucm.es/idinutricion/>

- Snetselaar L, 2009. Nutrition Counseling Skills For The Nutrition Care Process 4thed. Jones and Bartlett Publishers. ISBN 978-0-7637-2960-4
- *Repullo Picaso R, 2015. Nutrition y Salud. Ed Marban. Buenos Aires. ISBN 978-84-7101-249-4*
- The British Dietetic Association. 2007. Ed Thomas B. and Bishop J. Manual of Dietetic Practice. 4th ed, Blackwell Publishing 2007. ISBN 978-1-4051-3525-2

COMPETENCIAS BÁSICAS, GENERALES Y TRANSVERSALES

Todas las de la Titulación Grado en Farmacia y las del Grado en Nutrición Humana y Dietética

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de nutrición y dietética.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE.M4.3 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE.M4.4 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE.M4.5 Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE.M4.6 Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso

o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE.M4.7 Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE.M4.8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE.M4.9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE.M4.10 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.

CE.M4.11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE.M4.12 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE.M4.13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE.M4.15 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE.M4.16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE.M4.17 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE.M4.20 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

CE.M4.21 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales

para la educación alimentaria y nutricional de la población

VII.- RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Reconocer la necesidad de adecuación del comportamiento alimentario para las distintas etapas de la vida.
- Analizar y elaborar dietas equilibradas y saludables teniendo en cuenta en todo momento la tradición y la riqueza cultural que suponen los hábitos alimentarios propios de cada país.
- Traducir la nutrición basada en la evidencia a la práctica dietética y consejo nutricional a nivel individual y poblacional, para la promoción la adecuada promoción de la salud.
- Reconocer el papel del dietista nutricionista como asesor para adecuar en los hábitos alimentarios saludables a la población y especialmente frente a los grupos de población sanitarios de mayor riesgo.
- Capacidad para definir los factores que influyen en el comportamiento alimentario de individuos y poblaciones, así como definir su estado nutricional.
- Interpretar las variables sanitarias, nutricionales, sociales, culturales y económicas que condicionan la dieta de la población para el adecuado diagnóstico dietético.

Actividades formativas	Metodología	Horas	ECTS	Relación
Clase magistral y seminarios	Explicación de fundamentos teóricos.	8	0,32	CE.M1.1, CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M3.7, CE.M4.01, CE.M4.03, CE.M4.04, CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.08, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.12, CE.M4.13, CE.M4.15, CE.M4.16, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.20, CE.M4.21, CE.M4.22, CE.M5.5 Resultados de aprendizaje: 1-5

Clases prácticas en laboratorio	Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. Casos prácticos	20	0,80	CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M4.01, CE.M4.03, CE.M4.04, CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.13, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.20, CE.M4.21, CE.M4.22, CE.M5.5 Resultados de aprendizaje: 1-5
Aprendizaje virtual	Aprendizaje no presencial interactivo a través del campus virtual	5	0,20	CE.M1.5, CE.M4.01, CE.M4.04, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.21, CE.M4.22 Resultados de aprendizaje: 1-5
Tutorías individuales y colectivas	Orientación y resolución de dudas.	2	0,08	CE.M1.1, CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M3.7, CE.M4.01, CE.M4.02, CE.M4.03, CE.M4.04, CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.08, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.12, CE.M4.13, CE.M4.15, CE.M4.16, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.20, CE.M4.21, CE.M4.22, CE.M5.5 Resultados de aprendizaje: 1-5
Trabajo personal	Estudio. Búsqueda bibliográfica.	38	1.52	CE.M1.1, CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M3.7, CE.M4.01, CE.M4.02, CE.M4.03, CE.M4.04,

				CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.08, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.12, CE.M4.13, CE.M4.15, CE.M4.16, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.20, CE.M4.21, CE.M4.22, CE.M5.5 Resultados de aprendizaje: 1-5
Examen	Pruebas orales y escritas.	2	0,08	CE.M1.1, CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M3.7, CE.M4.01, CE.M4.02, CE.M4.03, CE.M4.04, CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.08, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.12, CE.M4.13, CE.M4.15, CE.M4.16, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.20, CE.M4.21, CE.M4.22, CE.M5.5 Resultados de aprendizaje: 1-5
Sumas			3	

IX.- METODOLOGÍA

Las clases magistrales se impartirán al grupo completo de alumnos para darles a conocer las bases fundamentales de la asignatura. Al comienzo de cada tema se expondrán claramente el programa y los objetivos principales del mismo. Para facilitar la labor de seguimiento por parte del alumno de las clases magistrales se le proporcionará el material docente necesario en el Campus Virtual.

En *los seminarios*, se resolverán ejercicios y cuestiones que ejemplifiquen los contenidos desarrollados en las clases magistrales.

Las *clases prácticas en el laboratorio*, impartidas a grupos de **12 alumnos** están orientadas a la aplicación de los conocimientos y prioriza la realización por parte del estudiante de las actividades prácticas que supongan la aplicación de los conocimientos teóricos adquiridos.

Se utilizará el *Campus Virtual* para permitir una comunicación fluida entre profesores y alumnos y como instrumento para poner a disposición de los alumnos el material considerado de interés.

X.- EVALUACIÓN

Para superar la asignatura será necesario haber realizado las prácticas de laboratorio.

En el proceso de Evaluación NORMALIZADO se evaluarán tanto los contenidos teóricos como los prácticos. Los contenidos teóricos tendrán un valor máximo del 50% del total de la nota del alumno, mientras que el 50% restante corresponderá a los contenidos prácticos. Con el objetivo de potenciar la adquisición de las competencias y capacidades del alumnado, los profesores, en los casos que lo estimen oportuno, *podrán optar por la EVALUACION CONTINUA en la que el porcentaje correspondiente a los contenidos teóricos, puedan ser alcanzados a través de **pruebas objetivas y/o otras actividades dirigidas.***

En cualquier caso, para la superación de la disciplina los alumnos, deberán obtener **una nota de 5 o superior de forma separada**, tanto en los contenidos prácticos como en los teóricos.

Tanto la suplantación de identidad como la copia, acción o actividad fraudulenta durante un examen conllevará el suspenso de la asignatura correspondiente en la presente convocatoria. La utilización o presencia de apuntes, libros de texto, calculadoras, teléfonos móviles u otros medios que no hayan sido expresamente autorizados por el profesor en el enunciado del examen se considerará como una actividad fraudulenta. En cualquiera de estas circunstancias, la infracción podrá ser objeto del correspondiente expediente informativo y en su caso sancionador a la Inspección de Servicios de la UCM.