

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

Ficha Docente:

DIETÉTICA

CURSO 2021-22



**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
e-mail: sbastida@ucm.es

Profesores: Dra. Sara Bastida Codina
e-mail: sbastida@ucm.es
Dr. Francisco Sánchez Muniz
e-mail: frasan@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-nutricional y elaborar patrones de dietas adaptados en función de distintas características y condicionantes.

III.- REQUISITOS PREVIOS

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Tener aprobada la asignatura de Fundamentos de Nutrición y de Nutrición

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 DE LA DIETÉTICA Y DEL CONSEJO DIETÉTICO

- 1.1. El dietista nutricionista como asesor cualificado. Destrezas y habilidades necesarias en el asesoramiento dietético
- 1.2. Papel del dietista nutricionista en la resolución de casos prácticos.
- 1.3. El Proceso de Atención Nutricional: su estructura y su aplicación en la intervención dietética.

Tema 2. DIETÉTICA EN DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA: gestación y lactación, niños, adolescentes, edad adulta, edad avanzada.

Tema 3. DIETÉTICA EN DISTINTAS SITUACIONES ESPECIALES: deportistas, según religión, cultura o forma de vida, formas alternativas de alimentación, limitaciones de peso-volumen de alimentos a transportar, control de peso corporal, alimentación fuera del hogar y prevención de las patologías más prevalentes en la población española.

PROGRAMA PRÁCTICAS

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

V.- BIBLIOGRAFÍA

- Achón M, Montero A, Ubeda N. Dietética aplicada a distintas situaciones fisiológicas 2013. CEU ediciones. ISBN 978-84-15949-31-2.
- American Dietetic Association Complete Food and Nutrition Guide. 2006. Roberta Larson Duyff-3 rd ed. ISBN 0-470-04115-3
- Beltrán, B.; 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
- Snetselaar L., 2009. Nutrition Counseling Skills For The Nutrition Care Process 4th ed. Jones and Bartlett Publishers. ISBN 978-0-7637-2960-4
- 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

VI.- COMPETENCIAS

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 relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

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 modificación del comportamiento alimentario de acuerdo a las distintas etapas de la vida.
- Analizar y elaborar dietas equilibradas que se adecuen a las distintas etapas y circunstancias de la vida, teniendo en cuenta en todo momento la tradición y la riqueza cultural que suponen los hábitos alimentarios de un país.
- Traducir la nutrición basada en la evidencia a la práctica dietética y

consejo nutricional a nivel individual y poblacional, para la promoción de la salud.

- Reconocer el papel del dietista nutricionista como asesor para influir en los hábitos alimentarios y en la modificación de los factores que influyen en el comportamiento alimentario de individuos y poblaciones, así como en su estado nutricional, actuando en todos los ámbitos relacionados con la alimentación tanto a nivel social como comercial o político.
- Interpretar de forma sistemática e integral variables sanitarias, nutricionales, sociales, culturales y económicas, para el diagnóstico dietético nutricional previo a la intervención dietética.

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

<p>Aprendizaje virtual</p>	<p>Aprendizaje no presencial interactivo a través del campus virtual</p>	<p>5</p>	<p>0,20</p>	<p>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</p> <p>Resultados de aprendizaje: 1-5</p>
<p>Tutorías individuales y colectivas</p>	<p>Orientación y resolución de dudas.</p>	<p>2</p>	<p>0,08</p>	<p>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</p> <p>Resultados de aprendizaje: 1-5</p>
<p>Trabajo personal</p>	<p>Estudio. Búsqueda bibliográfica.</p>	<p>38</p>	<p>1.52</p>	<p>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</p> <p>Resultados de aprendizaje: 1-5</p>

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 los contenidos 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 una 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.

ADENDA DOCENCIA SEMIPRESENCIAL/ NO PRESENCIAL

En el caso de que sea necesario trasladar las actividades docentes presenciales a forma no presencial (On-line), se realizarán las siguientes modificaciones

- A- Metodología docente
 - a. Se mantendrán los contenidos del programa teórico y de prácticas
 - b. Las clases magistrales y los seminarios se impartirán al grupo completo mediante clases síncronas especialmente, utilizando alguna plataforma de videoconferencia. Ocasionalmente podrá recurrirse a una sesión asíncrona. Los materiales y recursos docentes que el profesor considere oportuno para el aprendizaje del tema tratado, estarán disponibles en el campus virtual. Las tutorías se llevarán a cabo en línea de forma síncrona (videoconferencia, chats...) o asíncrona (correo electrónico, foro)

- c. Las clases prácticas se impartirán a través del campus virtual de forma síncrona, en fecha y horario establecido para las prácticas presenciales. El alumno deberá rellenar una guía de prácticas que entregará al profesor antes del examen. Se facilitará al alumno el acceso a programas informáticos específicos para poder hacer los cálculos dietéticos planteados en las prácticas y se empleará el foro para la resolución de dudas. El examen de prácticas se realizará a través del campus virtual y será un caso práctico, similar al planteado para la docencia presencial, a resolver en un tiempo establecido
- d. Tutorías
- e. Evaluación
 - i. Se mantienen los pesos indicados para la modalidad docente presencial, es decir, los contenidos teóricos tendrán un valor del 50% del total de la nota final del alumno, mientras que el 50% restante corresponderá a los contenidos prácticos