



GUÍA DOCENTE 2022-2023
DIETÉTICA

1. Denominación de la asignatura:

DIETÉTICA

Titulación

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Código

5177

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

SARA R. ALONSO DE LA TORRE / MARÍA DEL MAR CAVIA CAMARERO/
CELIA CARRILLO PÉREZ

4.b Coordinador de la asignatura

SARA R. ALONSO DE LA TORRE

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

3º CURSO, 2º SEMESTRE

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Es fundamental haber cursado la asignatura de Nutrición (primer semestre de 3º de Grado).

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6

9. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. Identificar los factores que influyen en la dietética. (CB1, CB3, G2, G3, G8)
2. Saber determinar el estado nutricional en las distintas situaciones fisiopatológicas. (CB2, G8, T1, T2)
3. Asesorar sobre la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de algunas enfermedades. (CB4, CB5, T4, T6, T7, T8, T10)
4. Elaborar dietas en las distintas situaciones fisiopatológicas. (CB2, CB3, G3, G8, T10)
5. Conocer los riesgos de las distintas formas de alimentación alternativa y como solucionarlos a través de la dieta. (CB3, G2, G3, G8, T4)
6. Conocer los objetivos de la nutrición comunitaria. (CB3, G8, T2, T8, T10)

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes

La dietética es la ciencia que se ocupa de la interpretación y aplicación de los principios científicos de la nutrición al ser humano, en la salud y la enfermedad (Dietoterapia). Estudia la forma de proporcionar al individuo o colectividad los alimentos necesarios para su adecuado desarrollo, según el estado fisiológico y las circunstancias existentes. Los objetivos son:

1. Conocer como se modifican las necesidades, ingestas recomendadas y guías alimentarias en distintas situaciones fisiopatológicas y dietas alternativas.
2. Aplicar los métodos de evaluación del estado nutricional a distintas situaciones fisiopatológicas.
3. Elaborar dietas adaptadas a distintas situaciones fisiopatológicas.
4. Establecer la importancia de las políticas alimentarias y de una adecuada educación nutricional.



10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

unidad 1

Introducción a la dietética.

Perspectiva histórica de la dietética: cambios en las recomendaciones y causas de los mismos. Aplicación de los conocimientos de nutrición a la dietética.

Alimentación individual en las distintas etapas de la vida.

Alimentación en el adulto sano. Alimentación y fertilidad. Alimentación a lo largo de todo el ciclo vital: gestación, lactancia, edad infantil, adolescencia y tercera edad.

Alimentación y actividad física.

Alimentación en colectividades.

Nutrición comunitaria. Alimentación alternativa. La educación nutricional como herramienta en nutrición comunitaria.

La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías.

Dietas Terapéuticas. La alimentación en la prevención y el tratamiento de la enfermedad: malnutrición, trastornos de la alimentación, sobrepeso y obesidad, enfermedades cardiovasculares, cáncer, osteoporosis, diabetes, alergias e intolerancias alimentarias y otras.

10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Aranceta, J. (Coord.), (2018) Guía de la alimentación saludable para atención primaria y colectivos de ciudadanos., Sociedad española de nutrición comunitaria,
- Escott-Stump, S., (2016) Nutrición, diagnóstico y tratamiento, 8ª, Lippincott Williams and Wilkins, Barcelona ,
- Gandy, J., (2019) Manual of dietetic practice, 6ª, Wiley-Blackwell, Reino Unido, 978-1-119-23591-0,
- Geissler, C. y Powers, H. , (2017) Human Nutrition, 13ª, Editorial Oxford University Press, Reino Unido,
- Gil Hernández, Ángel; Martínez de Victoria Muñoz, Emilio; Ruiz López, María Dolores, (2019) Nutrición y Salud. Conceptos esenciales., Ed. Médica Panamericana., 9788491101475,
- Gil, A. (Ed.), (2010) Tratado de Nutrición (4 Tomos), 2ª, Médica. Panamericana., Madrid,
- Gil, A. (Ed.), (2017) Tratado de Nutrición (5 tomos), 3ª edición, Médica Panamericana, Madrid,
- Mahan, L. K. y Raymond, J.L. , (2017) Krause Dietoterapia, 14ª ed, Elsevier,
- Mataix Verdú, J. (Ed.), (2015) Nutrición y Alimentación Humana (2 vols.), 2ª ed revisada, Ergon,
- Olveira Fuster, G. (Ed.), (2016) Manual de nutrición y dietética clínica, 3ª ed., DIAZ DE SANTOS,
- Ross C. y Caballero B., (2013) Modern Nutrition in Health and Disease (Shills), 11ª, Lippincott Williams-and-Wilkins. , Estados Unidos,,
- Roth, R.A. y Wehrle K. , (2016) Nutrition & Diet Therapy, 12ª, Cengage Learning,



Inc,
Salas-Salvado, J., Bonada, A., Trallero, R., Saló, M.E. y Burgos, R. , (2019) Nutrición y Dietética Clínica, 4ª edición, Elsevier Masson, Barcelona, 9788491133032,
Schlienger, J.-L., (2018) Dietética en la práctica Médica, Elsevier, 9788491132714,
Whitney, E. y Rolfes, S.R., (2016) Understanding nutrition, 14ª, Cengage Learning, Canadá,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

AESAN, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad,
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm.
Aranceta Batrina, J. y col., (2018) Guía de la alimentación saludable para atención primaria y colectivos ciudadanos, 1ª, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Editorial Planeta., España, 978-84-08-20193-9,
BEDCA, Base de datos Española de Composición de Alimentos, RedBEDCA y AESAN, <https://www.bedca.net/>.
Cuervo, M. y col., (2010) Ingestas dietéticas de referencia (IDR) para la población española, Eunsa, España,
Ortega, R. y Requejo, A., (2015) Nutriguía. Manual de nutrición clínica, 2ª, Médica Paramericana, Madrid,
PubMed, Base de datos de artículos científicos, U.S. National Library of Medicine , www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/ .
Valero Gaspar T., Rodríguez Alonso P., Ruiz Moreno E., Ávila Torres J.M., Varela Moreiras G., (2018) La alimentación española: características nutricionales de los principales alimentos de nuestra dieta, 2ª , Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, Madrid , 978-84-491-1506-6, <http://www.fen.org.es/storage/app/media/imgPublicaciones/2018/libro-la-alimentacion-espanola.pdf>.
Varios, Diferentes Tabla de composición de alimentos y Bases de Datos, Varias,

10.4- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=5177&auth=SAML



11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Las docentes podrán llevar a cabo dentro de su asignatura actividades de colaboración junto a agentes sociales enmarcadas dentro de la metodología del Aprendizaje-Servicio. La actividad será evaluada conforme a los criterios establecidos por el profesorado en base al trabajo y a la interacción del alumnado.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases magistrales	1-6	37	72	109
Clases prácticas	2-4	12	18	30
Seminarios	1-6	2	6	8
Realización de prueba final teórica (2 h) y prueba final práctica (1 h)	1-6	3	0	3
Total		54	96	150

12. Sistemas de evaluación:

La evaluación de la asignatura se realizará mediante evaluación continua. En la calificación final se tendrán en cuenta cada una de las actividades desarrolladas a lo largo del semestre. Cada una de estas partes tendrá un peso en la calificación final que se detalla en la tabla que aparece a continuación.

El procedimiento "Prácticas de laboratorio y cuestionarios" se puede superar con 4 puntos sobre 10 siempre que la media con el resto de procedimientos sea de 5 sobre 10.

En los procedimientos "Prueba final de conocimientos prácticos" y "Prueba final de conocimientos teóricos" se debe obtener una calificación de 5 sobre 10 en cada uno de ellos para que estén superados.

Se deberá entregar el 100% de las actividades propuestas.

Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos. El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

Los alumnos que hayan superado la asignatura en primera convocatoria y deseen mejorar su calificación podrán presentarse a una prueba escrita en la que se valorarán



sus conocimientos teóricos y prácticos de la asignatura, así como su capacidad de resolver problemas. Esta prueba tendrá lugar la fecha oficial establecida para la segunda convocatoria y el alumno deberá de comunicar su intención de presentarse al coordinador de la asignatura mediante correo electrónico con una antelación mínima de dos días lectivos. La calificación obtenida en esta prueba sustituirá, siempre que sea superior, a la obtenida en primera convocatoria.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prácticas de laboratorio y cuestionarios	40 %	40 %
Prueba final de conocimientos prácticos	20 %	20 %
Prueba final de conocimientos teóricos	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos que deseen acogerse a la evaluación excepcional deberán solicitarlo por escrito al Decano del Centro (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Para los alumnos que lo soliciten se mantendrán las distintas actividades reflejadas en el cuadro superior, con el mismo peso. Sin embargo, aquellas actividades que requieran presencialidad, salvo las pruebas finales de conocimientos teóricos y prácticos, serán cambiadas por cuestionarios, resolución de casos prácticos y elaboración de trabajos on-line y elaboración del cuaderno de prácticas a partir de datos teóricos suministrados por las profesoras.

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

En las clases magistrales se realizará la explicación de la materia, con apoyo de textos, gráficos y esquemas. Para ello se utilizarán como herramientas la pizarra, el ordenador y el cañón. Se promoverá la participación del alumno planteando cuestiones actuales sobre el temario, proponiendo la búsqueda de información y la discusión crítica de la misma.

En las clases prácticas se pretende que el alumno alcance un conocimiento global del diseño de protocolos de evaluación en diferentes situaciones fisiopatológicas, adquirir destreza con el manejo de bases de datos de alimentos y en la gestión de datos



epidemiológicos y nutricionales. Se desarrollarán principalmente las competencias G3, T4 y T7.

En la plataforma UBVirtual se colgarán todos los materiales de consulta necesarios para el seguimiento de las clases magistrales, así como para realizar las prácticas y los distintos trabajos. También se empleará para la realización de cuestionarios de autoevaluación.

El apoyo tutorial se realizará bien de manera presencial como a través del correo electrónico, a petición de los alumnos.

14. Calendarios y horarios:

Accesibles en la siguiente dirección :

<http://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>

15. Idioma en que se imparte:

ESPAÑOL