

Guía Docente

ASIGNATURA: DIETÉTICA AVANZADA

CURSO 1º SEGUNDO SEMESTRE

GRADO: NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

***MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL ITINERARIO PARA
FARMACÉUTICOS***

CURSO 2023/2024

FACULTAD: FARMACIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.- ASIGNATURA:

Nombre: Dietética Avanzada		
Código: 16775		
Curso(s) en el que se imparte: 1º	Semestre(s) en el que se imparte: Segundo	
Carácter: obligatoria	ECTS: 6	Horas ECTS: 25
Idioma: español	Modalidad: Semipresencial	
Grado en que se imparte la asignatura: Nutrición Humana y Dietética		
Facultad en la que se imparte la titulación: Farmacia		

2.- ORGANIZACIÓN DE LA ASIGNATURA:

Departamento: Ciencias Farmacéuticas y de la Salud
Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología

2. PROFESORADO DE LA ASIGNATURA

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROFESORADO:

Responsable de Asignatura	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Natalia Úbeda Martín
Tlfno (ext):	913724700 ext. 15235
Email:	nubeda@ceu.es
Despacho:	204, edificio C
Perfil Docente e Investigador	Profesor Catedrático. Doctor por la Universidad CEU San Pablo.
Líneas de Investigación:	Nutrición y Ciencias de la Alimentación. 3 sexenios de investigación

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	María Achón Tuñón
Tlfno (ext):	913724700 ext 14806
Email:	achontu@ceu.es
Despacho:	204, edificio C

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Ana Montero Bravo
Tlfno (ext):	913724700 ext. 15225
Email:	amontero.fcex@ceu.es
Despacho:	200, edificio C

2.- ACCIÓN TUTORIAL:

Para todas las consultas relativas a la asignatura, los alumnos pueden contactar con el/los profesores a través del e-mail, del teléfono y en el despacho a las horas de tutoría que se harán públicas, en el portal del alumno.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El proceso nutritivo es involuntario, y depende de la acertada o errónea elección de los alimentos. En este sentido, se hace necesaria la aplicación de la Dietética, que puede definirse como “la interpretación y aplicación de los principios científicos de la Nutrición para la elección y utilización de los alimentos que nos permita conocer formas de alimentación equilibradas y variadas, tanto para el individuo como para el colectivo, permitiendo cubrir las necesidades nutricionales”. El objetivo de esta asignatura es precisamente dotar al alumno de las cualidades para realizar una elección de alimentos adecuada para su posterior aplicación a diferentes grupos poblacionales.

Resulta conveniente que el alumno haya cursado previamente la asignatura básica de Nutrición y Dietética.

4. COMPETENCIAS

1.- COMPETENCIAS:

Código	Competencias Básicas y Generales
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CG1	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.
CG6	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención nutricional del dietista- nutricionista
CG14	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 sanos como enfermos.

CG26	Elaborar, consensuar y controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG28	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

Código	Competencias Específicas
CE06	Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
CE24	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
CE26	Aplicar las ciencias de los Alimentos y de la nutrición a la práctica dietética
CE29	Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE32	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE45	Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética
CE47	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

2.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Código	Resultados de Aprendizaje
RA148	Reconocer la necesidad de modificación de la ingesta de alimentos y nutrientes de acuerdo a las distintas etapas de la vida y cómo pueden aplicarse tales modificaciones a la promoción de la salud, utilizando todo tipo de alimentos, formas de alimentación y productos alimenticios.
RA149	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.
RA150	Interpretar la teoría nutricional, sanitaria y social a la práctica dietética, incluyendo el consejo y recomendación sobre el consumo de alimentos y bebidas, a nivel individual y a nivel poblacional, para la promoción de la salud.
RA151	Reconocer y demostrar el papel del dietista nutricionista como asesor de hábitos y comportamientos alimentarios de individuos y poblaciones, y en la modificación de los factores que influyen en ellos y, por tanto, en su estado nutricional. Reconocer la función del dietista nutricionista como asesor en todos los ámbitos relacionados con la alimentación, tanto a nivel social como comercial o de políticas nutricionales.
RA152	Planificar y ordenar la recogida de datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones, organizarlos, analizarlos y evaluar toda la información relevante para el diagnóstico dietético nutricional antes de desarrollar la respuesta dietética más apropiada.

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS

1.- DISTRIBUCIÓN TRABAJO DEL ESTUDIANTE:

Total Horas de la Asignatura	150
------------------------------	-----

Código	Nombre	Horas Presenciales
AF4	Prácticas - Prácticas laboratorio	30
AF6	Actividades de evaluación	4
AF9	Tutoría docente	1
TOTAL Horas Presenciales		35

Código	Nombre	Horas No Presenciales
AF0	Trabajo Autónomo del Estudiante	78
AF10	Estudio y comprensión de los materiales docentes	21
AF11	Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	1
AF12	Taller	15
TOTAL Horas No Presenciales		115

2.- DESCRIPCIÓN ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Actividad	Definición
AF12 Taller	Actividad formativa ordenada preferentemente a la adquisición de competencias de aplicación de conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos individual o cooperativa (CB 2), así como a la capacidad de reunir, interpretar y juzgar información y datos relevantes (CB 3) y a la competencia de comunicación de conocimientos (CB4); prioriza la realización por parte del alumno de las actividades prácticas ordenadas a la transmisión eficaz de información, ideas, problemas y soluciones. Se imparte a través de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual y sobre los que el estudiante resuelve de manera asíncrona las cuestiones planteadas.
AF4 Prácticas Prácticas laboratorio	Actividad formativa ordenada preferentemente a la competencia de aplicación de los conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos (CB2); prioriza la realización por parte del alumno de las actividades prácticas que supongan la aplicación de los conocimientos teóricos.
AF6 Actividades de evaluación	Actividades que el alumno debe desarrollar presencialmente en situación de evaluación.
AF9 Tutoría docente	Actividad formativa desarrollada por el profesor atendiendo a un estudiante para resolver dudas u orientar acerca del proceso de aprendizaje. Son objetivos de la tutoría docente: resolución de dudas, propuesta de casos prácticos, análisis de resultados obtenidos, revisión de ejercicios, proyectos, trabajos, prácticas, orientación docente sobre problemas planteados y cuantos otros contribuyan a que el estudiante avance en su proceso de aprendizaje. Se podrá impartir de forma no presencial pero síncrona, haciendo uso de las diferentes formas de comunicación disponibles (plataforma virtual, teléfono, email, etc.).

AF0 Trabajo Autónomo del Estudiante	Actividades que el alumno debe desarrollar y completar por su cuenta.
AF10 Estudio y comprensión de los materiales docentes	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual; implicando una lectura, visualización, estudio y comprensión por su parte. La documentación de la asignatura está disponible en el Campus virtual de la Universidad (https://intranet.ceu.es/).
AF11 Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor sobre los que los estudiantes comentan, resuelven preguntas o ejercicios, preguntan y debaten, aprovechando las herramientas de comunicación digital y los recursos docentes que proporciona la plataforma Campus virtual.

6. SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.- ASISTENCIA A CLASE:

- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria en un 100%.

2.- SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CONVOCATORIA ORDINARIA (Evaluación Continua) ¹			
Código	Nombre	Nota mínima ²	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	5	45%
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos, etc		10%
SE4	Resolución de ejercicios, problemas, supuestos		5%
SE6	Trabajos e informes que implican una interpretación razonada, resumen y dictamen por parte del estudiante		15%
SE7	Cuaderno de prácticas	5	15%
SE5	Casos prácticos o clínicos (examen de prácticas)		10%

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA			
Código	Nombre	Nota mínima ²	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test (Final extraordinario)	5	65%
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos, etc (Final extraordinario)		10%
SE7	Cuadernos de prácticas	5	15%
SE5	Casos prácticos o clínicos (examen de prácticas)		10%

“(1) La documentación de la asignatura está disponible en el Campus Virtual de la Universidad (<http://campusvirtual.ceu.es/>). La comunicación entre alumno-profesor y profesor-alumno, se realizará por medio del campus virtual, siendo imprescindible el acceso al mismo periódicamente.

(2) Nota mínima para poder aplicar los porcentajes.

(3) El alumno que no se presente al examen final en convocatoria ordinaria o extraordinaria será calificado con "No Presentado", independientemente de que haya realizado cualquier actividad académica propia de la evaluación continua

(4) La superación de las prácticas con una nota mínima de 5 es condición necesaria para aprobar la asignatura.

3.- DESCRIPCIÓN SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Sistemas de Evaluación	Definición
SE1 Examen escrito tipo tema y/o test SE2 Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos (Final ordinario)	Se realizarán simultáneamente. Las pruebas ponderarán 45 y 10 % (SE1 y SE2, respectivamente). SE1. El examen consta de preguntas de tipo test con una sola respuesta válida. La nota del test se obtendrá mediante la fórmula: $\text{Aciertos} - (\text{Errores}/3)$.
SE5 Casos prácticos o clínicos	Casos clínicos: en forma de talleres o de examen de prácticas. Descripción de los acontecimientos que ocurren a un supuesto paciente a través de datos proporcionados por los procedimientos diagnósticos, el curso del razonamiento clínico y la conclusión diagnóstica.
SE4 Resolución de ejercicios, problemas, supuestos	Realización de ejercicios o problemas propuestos por el profesor y que deberá presentarse por escrito en el plazo establecido por el profesor.
SE6 Trabajos e informes que implican una interpretación razonada, resumen y dictamen por parte del estudiante	Se realizarán informes sobre casos reales de acuerdo a los contenidos trabajados en los seminarios participativos. La documentación necesaria para la realización de los mismos será suministrada previamente por el profesor o bien el alumno deberá obtenerla de forma autónoma.
SE7 Cuadernos de prácticas	Las prácticas se evaluarán mediante evaluación de la memoria de prácticas que se presentará una semana después de la finalización de las mismas.
SE1 Examen escrito tipo tema y/o test SE2 Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos (Final extraordinario)	Se realizarán simultáneamente. El examen extraordinario podrá incluir preguntas relativas a los trabajos, talleres y prácticas que se han realizado durante el curso. El examen consta de preguntas de tipo test con una sola respuesta válida. La nota del test se obtendrá mediante la fórmula: $\text{Aciertos} - (\text{Errores}/3)$.

7. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

1.- PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:

PROGRAMA TEÓRICO:

Bloque A. HERRAMIENTAS DE LA DIETÉTICA Y DEL CONSEJO DIETÉTICO

Tema 1. Consejo dietético. Destrezas y habilidades necesarias en el asesoramiento dietético. Relación dietista-paciente. La entrevista. (AF2/AF3)

Tema 2. Terapia conductual en Dietética. Técnicas empleadas. Terapia de grupo. Comedores emocionales. (AF2/AF3)

Bloque B. DIETAS EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

Tema 3. Embarazo. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Guías para la confección de menús. Alimentos aconsejados y limitados. Control del peso. (AF2/AF3)

Tema 4. Madre lactante. Ventajas de la lactancia materna frente a las fórmulas artificiales. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Guías para la confección de menús. Alimentos aconsejados y limitados. (AF2/AF3)

Tema 5. Niño lactante. Post-lactancia. Introducción de alimentos. Normas y calendario. (AF2/AF3)

Tema 6. Alimentación del niño prematuro. Problemática nutricional, técnicas de alimentación y tipos de alimentos para el prematuro. (AF2)

Tema 7. Alimentación del niño de corta edad (1 a 3 años). Cambios en el comportamiento alimentario. (AF2)

Tema 8. Alimentación pre-escolar y escolar. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Hábitos alimentarios. Importancia del desayuno. Comedor escolar. Alimentos aconsejados y limitados. (AF2/AF3)

Tema 9. Alimentación del adolescente. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Hábitos alimentarios. Desayuno. Snacks. Comidas rápidas. Actitudes ante el alimento. Alimentos aconsejados y limitados. Post-adolescencia. Dieta del estudiante universitario (AF2/AF3)

Tema 10. Alimentación en la menopausia. Situaciones que requieren modificaciones dietéticas. Prevención de los trastornos de la menopausia. (AF2/AF3)

Tema 11. Alimentación en las personas de edad avanzada. Fórmula dietética. Distribución de la dieta. Aspectos culinarios. Guías para la confección de menús. Alimentos aconsejados por su interés nutricional. El comedor en la residencia de ancianos. (AF2/AF3)

Bloque C. DIETAS TRADICIONALES FRENTE A NUEVOS ALIMENTOS

Tema 12. Estilos de vida y dietas. El modelo mediterráneo, nórdico, asiático. Situaciones especiales: trabajadores por turnos. (AF2/AF3)

Tema 13. Alimentos ecológicos, alimentos modificados genéticamente y alimentos funcionales. (AF1)

Tema 14: Productos dietéticos: complementos y plantas medicinales. (AF1)

A lo largo del curso se llevarán a cabo los siguientes talleres intercalados entre los seminarios correspondientes:

1. Consejo dietético. Escenificación. Aplicación a diferentes situaciones fisiológicas.
2. Ejercicio sobre el manejo y la composición nutricional de fórmulas infantiles en la alimentación del bebé lactante.
3. Análisis de un complemento alimenticio.

PROGRAMA DE PRÁCTICAS:

- **Manejo de Tablas de Composición de Alimentos y sistemas informáticos para el análisis dietético.** El alumno se familiarizará con el manejo de las Tablas de Composición de Alimentos y los sistemas informáticos disponibles mediante el análisis nutricional de la propia dieta.
- **Elaboración de dietas en las diferentes situaciones fisiológicas descritas en las clases teóricas.** El alumno elaborará la dieta de varios días (aproximadamente 5) para casos concretos que correspondan con alguna de las situaciones fisiológicas que se estudian en las clases teóricas.
- **Elaboración de guías dietéticas.** Cada alumno diseñará una guía dietética apropiada a un grupo poblacional de los estudiados en las clases teóricas, que será expuesta y comentada durante las prácticas de la asignatura.
- **Evaluación del papel del desayuno en el valor nutricional de la dieta global.** El alumno hará una valoración de diferentes desayunos que se realizan en el campus y la contribución de los diferentes nutrientes, especialmente los hidratos de carbono, a la ingesta global diaria. Se hará especial hincapié en la ingesta de fuentes alimentarias de hidratos de carbono complejos frente a aquellas que aportan los azúcares simples.

8. BIBLIOGRAFÍA DE LA ASIGNATURA

1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Achón y Tuñón M, Montero Bravo A, Úbeda Martín N. Dietética aplicada a distintas situaciones fisiológicas. CEU Ediciones. Madrid, 2013.
- Moreiras, O; Carbajal, A; Cabrera, ML, Cuadrado C. Tablas de Composición de Alimentos. 20ª edición. Madrid. Pirámide, 2022.
- Brown, J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. Ed. McGraw-Hill. 2011.
- Artacho R, Martín-Lagos, RM, García Estepa M, García-Villanova B, Gil A, Guerra EJ, Hernández A, Martínez de Victoria E, Ruiz-López MD, Soto MJ, Verardo V. Guía fotográfica de porciones de alimentos consumidos en España. Fundación Iberoamericana de Nutrición Ruiz-López MD, Martínez de Victoria E, Gil A. 2019. ISBN: 978-84-09-08860-7.

2.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- ACHÓN Y TUÑÓN M, MONTERO BRAVO A, ÚBEDA MARTÍN N Y VARELA MOREIRAS G (Coord.). Alimentación institucional y de ocio en el siglo XXI: Entorno escolar (I), Entorno geriátrico (II), Entorno hospitalario/gastronomía y ocio (III). Instituto Tomás Pascual Sanz (Ed) y Universidad CEU San Pablo. Madrid. 2013.
- MARTÍNEZ-SANZ JM, MARQUES I, SOSPEDRA I, MENAL S, NORTE A. Manual práctico para la elaboración de dietas y menús. Publicacions Universitat d'Alacant. 2019.
- GIL, A. Tratado de Nutrición. 3ª edición. Editorial Médica Panamericana. Obra de cinco tomos. 2017

- MATAIX VERDÚ, J. Nutrición y Alimentación Humana. 2º edición. (2 tomos). Ed. Ergón 2009.
- ARANCETA BARTRINA J, PÉREZ RODRIGO C, SERRA MAJEM L. Guía de la alimentación saludable para atención primaria y colectivos ciudadanos. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Ed Planeta. 2018.
- SALAS-SALVADÓ J (2019). Nutrición y Dietética Clínica. 4ª edición. Ed. Elsevier.
- FLETA Y, GIMÉNEZ J. Coaching nutricional. Haz que tu dieta funcione. Ed. Debolsillo. 2015.
- RUIZ LÓPEZ MD Y ARTACHO MARTÍN-LAGOS R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. 1ª Ed. Editorial Universidad de Granada. Granada, 2010.
- SENC (SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN COMUNITARIA). Guías alimentarias para la población española. La nueva pirámide de la alimentación saludable. SENC, 2016. Nutr. Hosp. 33(supl 8): 1-48.
- MUÑOZ, M; ARANCETA, J; GARCÍA-JALÓN, I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª edición. Pamplona. Ed. EUNSA, 2004.
- GARCÍA ARIAS Mª TRINIDAD, GARCÍA FERNÁNDEZ Mª DEL CAMINO. Nutrición y Dietética, eds. Universidad de León, 2003

3.- RECURSOS WEB DE UTILIDAD:

- Academy of Nutrition and Dietetics: <http://www.eatright.org/>
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: <http://www.aesan.msssi.gob.es>
- British Nutrition Foundation: <http://www.nutrition.org.uk/>
- Carbajal, Ángeles. La Nutrición en la red. <http://www.ucm.es/info/nutri1/carbajal/manual/manual.htm>
- Center for Diseases Control (CDC) Eat a variety of fruits and vegetables everyday: <http://www.fruitsandveggiesmatter.gov/>
- Choose my plate: <http://www.choosemyplate.gov/>
- Dietary Guidelines for the Americans: <http://www.cnpp.usda.gov/dietaryguidelines.htm>
- Fundación Dieta Mediterránea: <http://dietamediterranea.com/>
- Fundación Española de la Nutrición (FEN): <http://www.fen.org.es/>
- Fundación Española de la Nutrición (FEN). Mercado de los alimentos adaptado a diferentes grupos de población: edad infantil y juvenil y personas de edad avanzada. Disponible en: http://www.fen.org.es/qs_investigacion.asp?pag=&indice=03
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Saber más para comer mejor: <http://www.mapama.gob.es/es/>
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria: <http://www.nutricioncomunitaria.org/>
- Team Nutrition: <http://www.fns.usda.gov/TN/>

9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO

1.- NORMAS:

Las faltas en la Integridad Académica (ausencia de citación de fuentes, plagios de trabajos o uso indebido/prohibido de información durante los exámenes, falta o ausencia de civismo), así como firmar en la hoja de asistencia por un compañero que no está en clase, implicarán la pérdida de la evaluación continua, sin perjuicio de las acciones sancionadoras que estén establecidas.

10. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

En el caso de producirse alguna situación excepcional que impida la impartición de la docencia presencial en las condiciones adecuadas para ello, la Universidad adoptará las decisiones oportunas, y aplicará las medidas necesarias para garantizar la adquisición de las competencias y los resultados de aprendizaje de los estudiantes establecidos en esta Guía docente, según los mecanismos de coordinación docente del Sistema Interno de Garantía de calidad de cada título.