Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

DIETÈTICA APLICADA

Coordinació: RUBIO PIQUE, LAURA

Any acadèmic 2022-23

DIETÈTICA APLICADA 2022-23

Informació general de l'assignatura

Denominació	DIETÈTICA APLICADA
Codi	100636
Semestre d'impartició	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA
Caràcter	

Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
Grau en Nutrició Humana i Dietètica	4	OPTATIVA	Presencial

Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	3
Tipus d'activitat, crèdits i grups	

Tipus d'activitat	PRAULA	TEORIA
Nombre de crèdits	2	1
Nombre de grups	1	1

Coordinació	RUBIO PIQUE, LAURA
Departament/s	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA D'ALIMENTS
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	40% presencial i 60% no presencial
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.
Idioma/es d'impartició	català / castellà
Distribució de crèdits	30 hores en classes presencials: presentació de casos pràctics i resolució dels plantejaments individualment o en grups reduïts

DIETÈTICA APLICADA 2022-23

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
RUBIO PIQUE, LAURA	laura.rubio@udl.cat	3	

Informació complementària de l'assignatura

L'assignatura té com a objectiu fonamental aplicar els coneixements teòrics sobre nutrició obtinguts i saber com desenvolupar, adaptar, orientar, corretgir i aplicar plans d'alimentació, mitjançant les eines que ofereix la dietètica, tant per a individus com per a col·lectivitats, per aconseguir
un desenvolupament adequat segons l'estat fisiològic i les circumstàncies individualitzades

Objectius acadèmics de l'assignatura

- Obtenir informació contrastada i saber elaborar recomanacions i guies alimentàries per la població general i en diferents situacions fisiològiques de la vida.
- Conèixer les eines i recursos adequats per elaborar una planificació dietètica individualitzada
- Portar a la pràctica l'elaboració de dietes i menús en concordança amb la situació fisiològica a partir de la historia dietètica.

Competències

Elaborar i interpretar una història dietètica en persones sanes

Planificar, confeccionar i fer seguiment de les dietes en individus sans de forma individualitzada

Planificar i confeccionar dietes i menús en col·lectivitats

Desenvolupar programes i guies d'educació nutricional

Continguts fonamentals de l'assignatura

TEMA 1. Introducció. Planificació dietètica.

TEMA 2. Biodisponibilitat de nutrients.

TEMA 3. Estratègies dietètiques per arribar als requeriments proteics.

TEMA 4. Dietes qualitatives.

TEMA 5. Dietes quantitatives I.

TEMA 6. Dietes quantitatives II.

TEMA 7. Dietètica aplicada en l'esport.

TEMA 8. Dietètica aplicada en pediatria.

TEMA 9. Dietètica aplicada en vegetarianisme i veganisme.

Eixos metodològics de l'assignatura

- Introducció teòrica a cada tema amb recursos pràctics.
- Presentació de casos relacionats amb la temàtica
- Ressolució d'activitats i de casos pràctics de forma individualitzada o per grups.

Pla de desenvolupament de l'assignatura

Es realitzarà una sessió setmanal de 2 hores, incloient teòria i pràctica
Es faran propostes als alumnes de treballs individuals per entregar o exposar en alguna sessió a classe.

Sistema d'avaluació

1.EXÀMENS PARCIALS (50% de nota final)

•Proba escrita I (25%)

•Proba escrita II (25%)

2. SEMINARIS (50% de nota final)

Activitats a l'aula i ressolució de casos pràctics

Bibliografia i recursos d'informació

CESNID (2008). Tablas de composición de alimentos por medidas caseras de consumo habitual en España. Ed McGraw-Hill, Madrid.

MAHAN L K. Y ARLIN M. (2009). Nutrición y dietética de Krauser. 12ª ed. Elsevier Masson. Barcelona.

J.SALAS-SALVADÓ(2008) Nutrición y Dietética Clínica. 2ªed. Elsevier Masson.Barcelona

MARTINEZ HERNÁNDEZ A, PORTILLO BAQUEDANO M DEL P (2011). Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. Ed. Panamericana. Madrid

MELVIN H. W (2005). Nutrición para la salud, la condición física y el deporte

MUÑOZ M. ARANCETA J. GARCÍA-JALON I. (2004) Nutrición y dietoterapia. Ed. EUNSA. Ediciones Universidad de Navarra.

Enllaços

www.gencat.cat. Guies alimentàries. Generalitat de Catalunya. Agència de salut pùblica

www.aesan.msc.es/ http://www.nutricion.org/

www.who.int/es/ http://www.fao.org/food/nutrition/es

Estrategia NAOS: http://www.naos.aesan.msps.es/

http://www.primeraescuela.com/themesp/nutricion.htm