



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
DIETÈTICA APLICADA

Coordinació: RUBIO PIQUE, LAURA

Any acadèmic 2023-24

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			

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, corregir 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 història 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
- Resolució 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 teoria i pràctica
Es faran propostes als alumnes de treballs individuals per entregar o exposar en alguna sessió a classe.

Sistema d'avaluació

1. EXÀMENS PARCIAIS (60% de nota final)

- Proba escrita I (30%)
- Proba escrita II (30%)

2. SEMINARIS (40% de nota final)

Activitats a l'aula i resolució 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 pública

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.primeraescola.com/themesp/nutricion.htm>