



Universitat de Lleida

# GUÍA DOCENTE **DIETÉTICA APLICADA**

Coordinación: RUBIO PIQUE, LAURA

Año académico 2023-24

## Información general de la asignatura

<b>Denominación</b>	DIETÉTICA APLICADA			
<b>Código</b>	100636			
<b>Semestre de impartición</b>	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
<b>Carácter</b>	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Nutrición Humana y Dietética	4	OPTATIVA	Presencial
<b>Número de créditos de la asignatura (ECTS)</b>	3			
<b>Tipo de actividad, créditos y grupos</b>	<b>Tipo de actividad</b>	<b>PRAULA</b>	<b>TEORIA</b>	
	<b>Número de créditos</b>	2	1	
	<b>Número de grupos</b>	1	1	
<b>Coordinación</b>	RUBIO PIQUE, LAURA			
<b>Departamento/s</b>	TECNOLOGÍA, INGENIERÍA Y CIENCIA DE ALIMENTOS			
<b>Información importante sobre tratamiento de datos</b>	Consulte <a href="#">este enlace</a> para obtener más información.			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
RUBIO PIQUE, LAURA	laura.rubio@udl.cat	3	

## Objetivos académicos de la asignatura

- Obtener información contrastada y saber elaborar recomendaciones y guías alimentarias para la población general y en distintas situaciones fisiológicas de la vida.
- Conocer las herramientas y recursos adecuados para elaborar una planificación dietética individualizada
- Llevar a la práctica la elaboración de dietas y menús en concordancia con la situación fisiológica a partir de la historia dietética.

## Competencias

Elaborar e interpretar una historia dietética en personas sanas

Planificar, confeccionar y realizar seguimiento de las dietas en individuos sanos de forma individualizada

Planificar y confeccionar dietas y menús en colectividades

Desarrollar programas y guías de educación nutricional

## Contenidos fundamentales de la asignatura

TEMA 1. Introducción. Planificación dietética.

TEMA 2. Biodisponibilidad de nutrientes.

TEMA 3. Estrategias dietéticas para alcanzar los requerimientos proteicos.

TEMA 4. Dietas cualitativas.

TEMA 5. Dietas cuantitativas I.

TEMA 6. Dietas cuantitativas II.

TEMA 7. Dietética aplicada en deporte.

TEMA 8. Dietética aplicada en pediatría.

TEMA 9. Dietética aplicada en vegetarianismo y veganismo.

## Ejes metodológicos de la asignatura

- Introducción teórica a cada tema con recursos prácticos.
- Presentación de casos relacionados con la temática
- Resolución de actividades y casos prácticos de forma individualizada o por grupos.

## Plan de desarrollo de la asignatura

Se realizará una sesión semanal de 2 horas, incluyendo teoría y práctica

Se realizarán propuestas a los alumnos de trabajos individuales para entregar o exponer en alguna sesión en clase.

## Sistema de evaluación

1. EXÁMENES PARCIALES (60% de nota final)

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

2. SEMINARIOS (40% de nota final)

Actividades en el aula y resolución de casos prácticos