

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
DIETÉTICA Y ALIMENTACIÓN COMUNITARIA (58325)	3	1,5

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

Se pretende que el estudiante adquiera la capacidad para:

- elaborar y analizar el valor nutricional de dietas
- resolver problemas y casos
- elaborar informes y presentar resultados

en el campo de la Dietética y Alimentación Humana aplicada a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Se pretende que el alumno adquiera los conceptos y principios básicos de la Dietética y Alimentación y desarrollar en el alumno la capacidad para plantear y resolver casos prácticos, así como de interpretar los resultados obtenidos.

Lograr que el alumno sea capaz de evaluar el valor nutritivo y la importancia alimentario-nutricional de los alimentos.

Conseguir que el alumno sea capaz de buscar y seleccionar información en el ámbito de estas disciplinas y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita, en idioma español e inglés.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

- Elaboración y análisis de dietas (Aula de ordenadores)
- Resolución de problemas y casos (Cálculos con/sin ordenadores)
- Seminarios de resultados

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
1. VALOR NUTRITIVO DE ALIMENTOS, PLATOS O MENÚS	Problemas y cálculos con/sin ordenadores	1
2. APORTE DIETÉTICO DE HIERRO (Absorción de Fe)	Problemas y cálculos con/sin ordenadores	1
3. ELABORACIÓN DE DIETAS PARA PERSONAS SANAS O EN ESTADO FISIOLÓGICO ESPECIAL	Problemas y cálculos con/sin ordenadores	1
4. APLICACIÓN DE LAS LISTAS DE INTERCAMBIOS A LA ELABORACIÓN DE DIETAS PARA DISTINTOS TIPOS DE TRASTORNOS	Problemas y cálculos con/sin ordenadores	1
5. ANÁLISIS DEL VALOR NUTRICIONAL DE LA DIETA DE INDIVIDUOS SANOS	Aula de ordenadores	2
6. VALORACIÓN DE DIETAS EN INDIVIDUOS SANOS	Aula de ordenadores	2
7. ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL DEL LACTANTE	Problemas y cálculos con/sin ordenadores	1
8. VALORACIÓN RÁPIDA DE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS	Problemas y cálculos con/sin ordenadores	1
9. VALORACIONES ANTROPOMÉTRICAS: PESO Y COMPOSICIÓN CORPORAL	Problemas y cálculos con/sin ordenadores	1
10. Seminarios de resultados	Seminario	4
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES		DURACIÓN
Resolución de problemas y casos, elaboración de informes y preparación de seminarios de		25

resultados.	
	Total: 40

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se recomienda al alumno estudiar el fundamento de la práctica, aunque se dará una explicación previa. Es necesario que el alumno elabore un informe de cada práctica, indicando los datos obtenidos experimentalmente o por medio de procedimientos de calculo, presentando y comentando adecuadamente los resultados y las conclusiones finales de la actividad.

EVALUACIÓN

Se basa en el portafolio individual del alumno, formado por las distintas actividades realizadas (casos y actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.). Es necesario aprobar de forma individual cada una de las actividades prácticas realizadas.

La adquisición de los conocimientos/competencias y el trabajo realizado en las prácticas (además de valoración, porcentajes, etc.) se valora por medio de la actitud y aptitud demostradas durante la realización de las actividades y los seminarios de resultados y por la calidad de los informes presentados.

OBSERVACIONES

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

La documentación necesaria para realizar las prácticas consiste en el Guion de Prácticas así como en otros recursos complementarios disponibles en el Aula Virtual de la asignatura. Además, el libro de texto: Martínez, J. Alfredo. Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética. McGraw-Hill Interamericana. ISBN 84-486-0207-2 (2000) consituye una base fundamental de las actividades prácticas de esta asignatura.

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Se evaluará el desarrollo de las actividades prácticas mediante el análisis crítico de las respuestas a un breve cuestionario por parte de estudiantes y profesores.

PROFESORES

Similar al punto anterior