

GRAU EN NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA

39230 - DIETÈTICA 2

Informació general

- Curs acadèmic 2026/27
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Obligatòria
- Curs: Segon
- Trimestre: Tercer
- Nombre de crèdits: 6
- Professorat:
 - Alicia Costa Izurdiaga [<acostaz@tecnocampus.cat>](mailto:acostaz@tecnocampus.cat)

Llengües de docència

- Català

Les classes presencials orals s'impartiran en català. Hi ha documents amb llengua castellana i anglesa, així com materials audiovisuals amb castellà i anglès.

Presentació de l'assignatura

L'assignatura de dietètica 4 és de tipologia obligatòria, i pertany a la Matèria 4, Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut.

L'objectiu de l'assignatura és contribuir a la formació de l'estudiant en els següents aspectes:

- Descriure els hàbits alimentaris dels individus i col·lectius valorant les possibles intervencions sobre els mateixos.
- Realitzar dietes personalitzades i adaptades a les diferents etapes del cicle vital i situacions fisiològiques especials.
- Adequar l'alimentació dels individus i col·lectius a una dieta equilibrada en les diferents etapes del cicle vital humà.
- Treballar amb TICS de confecció de dietes.

L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiam que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.

Competències/Resultats d'aprenentatge

Específica

- RAE6- Explicarà les bases i fonaments de l'alimentació i la nutrició humana elaborant planificacions dietètiques.
- RAE27- Avaluarà l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans com malalts, planificant-ne l'estratègia nutricional corresponent.
- RAE29- Elaborarà la història dietètica de les persones sanes i malaltes, utilitzant la terminologia emprada en ciències de la salut i interpretant les dades clíniques, bioquímiques i farmacològiques en la valoració nutricional de la persona malalta i en el seu tractament dieteticonutricional.
- RAE30- Dissenyarà dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups, que seran implementades i avaluades.
- RAE35- Utilitzarà les eines bàsiques en TIC en el camp de l'Alimentació, la Nutrició i la Dietètica.
- RAE25- Dissenyarà estudis de dieta total.

- RAE47. Identificarà i problematitzarà els biaixos, estereotips i rols de gènere en la seva disciplina i en l'exercici de la seva professió.

No definides

Continguts

Bloc I. Principis generals de la dietètica.

Tema 1. Planificació de menús per a col·lectivitats

Tema 2. Coaching nutricional

Tema 3. Entrevista dietètica

Tema 4. Consell dietètic

Bloc II. Dietètica i estats fisiològics al llarg de la vida

Tema 4. La dieta durant el període d'embaràs i la lactància.

Tema 5. La dieta de l'infant durant el primer any de vida.

Tema 6. La dieta durant la infància i adolescència.

Tema 7. Alimentació i menopausa.

Tema 8. Dietètica aplicada a l'esport.

Tema 9. Dietètica aplicada a adults grans (>65 anys).

Bloc III. Dietètica i factors socio-culturals

Tema 10. Dieta vegana i vegetariana.

Tema 11. Dietes alternatives.

Tema 12. Dietes "miracle"

Tema 13. La dieta planetària proposada per FAO-OMS.

Seminaris

Seminari 1. Simulació del consell dietètic

Seminari 2. Cas clínic embaràs

Seminari 3. Mètode *Baby Led Weaning* (BLW)

Seminari 4. Cas clínic nutrició esportiva

Seminari 5. Cas clínic envelliment

Objectius de Desenvolupament Sostenible

- 05 - Igualtat de gènere
- 02 - Fam zero
- 03 - Salut i benestar

Activitats i Sistema d'avaluació

El sistema d'avaluació de les competències i els resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura contempla diferents activitats d'avaluació de la Matèria 4, Ciències de la Nutrició, la Dietètica i la Salut.

Avaluació de la modalitat presencial

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EP1	Examen presencial parcial i final de l'assignatura. Qüestionaris de veritable o fals, opció múltiple, aparellament delements, respostes curtes o de desenvolupament	20%	40%

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EP3	Presentació de la memòria escrita, parcial i/o final, de treballs individuals o grupals, avaluant l'adequació al tema proposat, metodologia, resultats, bibliografia i conclusions	15%	60%

Avaluació de la modalitat virtual

Codi	Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
EV2	Exposicions orals de casos o exercicis pràctics síncrons o asíncrons de l'estudiant avaluant: adequació al tema proposat, metodologia, resultats, bibliografia i conclusions, així com la capacitat de comprensió i exposició de manera escrita i oral	5%	15%

- S'utilitza un sistema de qualificació quantitativa (de 0 a 10) i qualitativa (suspens, aprovat, notable, excel·lent, matrícula d'honor) segons RD 1125/2003.
- Perquè la nota de l'examen faci mitjana amb la resta de notes obtingudes durant el transcurs de l'assignatura serà necessari obtenir una nota igual o superior a 5 punts sobre un total de 10 punts.
- Segons normativa UPF, l'alumnat que té opció a realitzar la recuperació de l'assignatura és aquell que hagi obtingut una qualificació de "suspens". En cas de no superar l'assignatura, l'única part susceptible de recuperació és l'examen, amb un examen extraordinari (recuperació) dins del mateix curs acadèmic.
- El sistema d'avaluació i el període de recuperació es detalla en el Pla d'Aprenentatge disponible a l'aula virtual a l'inici de l'assignatura.
- Qualsevol forma de frau acadèmic serà sancionada d'acord amb la normativa d'avaluació del centre. En cas que es detectin indicis de frau, inclòs l'ús indegut d'eines d'intel·ligència artificial generativa, el professorat de l'assignatura podrà convocar l'estudiant a una entrevista individual amb l'objectiu de verificar-ne l'autoria.
- L'ús de la intel·ligència artificial (IA) en aquesta assignatura es troba regulat al Pla d'Aprenentatge. Cal consultar-lo per conèixer les condicions específiques d'ús.

Bibliografia i Recursos

-
- GIL, Angel. Tratado de Nutrición. Tomo I, II, III, IV. Madrid, 2018.
 - Nutrició Humana i Dietètica: Coordinat per Jordi Salas-Salvadó i Nancy Babio. Edicions URV. 1ª edició, 2010. ISBN 978-84-8424-135-5.
 - Taules de composició de productes sense gluten (2018) i de suplementes de nutrició esportiva (2019)