



DATOS IDENTIFICATIVOS

Dietética

Asignatura	Dietética			
Código	O01M139V01108			
Titulación	Máster Universitario en Nutrición			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	4.5	OB	1	1c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Biología funcional y ciencias de la salud Didácticas especiales Dpto. Externo			
Coordinador/a	González Matías, Lucas Carmelo			
Profesorado	Corell Almuzara, Alfredo Crespo Salgado, Juan José González Matías, Lucas Carmelo Mallo Ferrer, Federico Martínez Olmos, Miguel Ángel Palmeiro Carballeira, Regina Penin Alvarez, Manuel Sánchez Sobrino, Paula Taboada Montero, M ^a Cristina			
Correo-e	lucascgm@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Al finalizar la asignatura se espera que los estudiantes sean capaces de reconocer la relación que existe entre los hábitos alimentarios y las necesidades nutricionales a lo largo de las etapas de la vida, y hacer una valoración cualitativa de la nutrición de un sujeto de forma individualizada según sus condiciones biológicas			

Competencias de titulación

Código	
A1	CB1 -Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
A5	CB5 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
A6	CG1 - Adquirir conocimientos avanzados y demostrar, en un contexto de investigación científica y tecnológica o altamente especializado, una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en uno o más campos de estudio
A9	CG4 - Ser capaces de predecir y controlar la evolución de situaciones complejas mediante el desarrollo de nuevas e innovadoras metodologías de trabajo adaptadas al ámbito científico/investigador, tecnológico o profesional concreto, en general multidisciplinar, en el que se desarrolle su actividad
A14	CE5 - Ser capaz de desarrollar regímenes nutricionales para la intervención en patología humana
A18	CE9 - Saber evaluar la relación entre hábitos alimentarios y prevalencia de enfermedades crónicas
B1	CT1 - Saber transmitir de un modo claro y sin ambigüedades a un público especializado o no, resultados procedentes de la investigación científica y tecnológica o del ámbito de la innovación más avanzada, así como los fundamentos más relevantes sobre los que se sustentan
B3	CT3 - Ser capaces de asumir la responsabilidad de su propio desarrollo profesional y de su especialización en uno o más campos de estudio

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Tipología	Resultados de Formación y Aprendizaje

Competencia Básica 1 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación	saber	A1
Competencia Básica 5 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.	Saber estar /ser	A5
Competencia General 1 Adquirir conocimientos avanzados y demostrar, en un contexto de investigación científica y tecnológica o altamente especializado, una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en uno o más campos de estudio.	saber hacer	A6
Competencia General 4 Ser capaces de predecir y controlar la evolución de situaciones complejas mediante el desarrollo de nuevas e innovadoras metodologías de trabajo adaptadas al ámbito científico/investigador, tecnológico o profesional concreto, en general multidisciplinar, en el que se desarrolle su actividad	saber hacer	A9
Competencia Transversal 1 Saber transmitir de un modo claro y sin ambigüedades a un público especializado o no, resultados procedentes de la investigación científica y tecnológica o del ámbito de la innovación más avanzada, así como los fundamentos más relevantes sobre los que se sustentan	saber hacer	B1
Competencia Transversal 3 Ser capaces de asumir la responsabilidad de su propio desarrollo profesional y de su especialización en uno o más campos de estudio	Saber estar /ser	B3
Competencia Específica 5 Ser capaz de desarrollar regímenes nutricionales para la intervención en patología humana	saber hacer	A14
Competencia Específica 9 Saber evaluar la relación entre hábitos alimentarios y prevalencia de enfermedades crónicas	saber	A18

Contenidos

Tema	
TEMA 1	La Dieta. Dieta equilibrada. La pirámide nutricional tipo.
TEMA 2	Tipos de dietas.
TEMA 3	Adaptación de la dieta a situaciones fisiológicas especiales. Dieta en las diferentes etapas de la vida. Dieta en el embarazo y lactancia. Dieta del lactante. Dieta de los niños de corta edad. Dieta en el período preescolar y escolar.
TEMA 4	Alimentación y nutrición equilibrada de colectividades.
TEMA 5	Dieta adaptada al gasto energético. Dieta y deporte: alimentación del deportista.
TEMA 6	Nutrición en la vejez.
TEMA 8	Interacción dieta y alimentos. Interacción fármaco-alimento.
TEMA 9	Alergia alimentaria: diagnóstico y tratamiento. Inmunonutrición

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas autónomas a través de TIC	8	24	32
Sesión magistral	15	60	75
Pruebas de tipo test	2.75	2.75	5.5

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Prácticas autónomas a través de TIC	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y adquisición de habilidades básicas y procedimientos relacionados con la materia de estudio. Se desarrollará a través de la TIC de manera autónoma.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos de la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías Descripción

Sesión magistral Siempre que el alumno lo requiera y mediante correo electrónico o mediante una reunión concertada se atenderán y resolverán las dudas. Y se orientará y guiará en el proceso de aprendizaje

Evaluación

Descripción	Calificación
Sesión magistral Se puntuará positivamente la asistencia a clases hasta 1.5 puntos	0
Pruebas de tipo testExamen de preguntas tipo test con 4 opciones posibles solo una respuesta correcta	100

Otros comentarios sobre la Evaluación

Fuentes de información

Martínez, A., **Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones,**

Moreiras, O., **Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas,** 16ª ed.,

Larrañaga, I.J., **Dietética y dietoterapia,**

Salas-Salvador, J., **Nutrición y dietética clínica,** 2ª ed.,

Bernardot, D., **Nutrición deportiva avanzada : cómo ajustar la ingesta de alimentos y líquidos para conseguir un entrenamiento y rendimiento óptimos,** 2ª ed.,

McArdle, W. D., **Sports and exercise nutrition,** 3rd ed.,

Olveira, G, **Manual de nutrición clínica y dietética,** 2ª ed.,

Gibney, M. J., **Introduction to human nutrition,**

Dennis L. Kasper, **Harrison's principles of internal medicine,** 16th ed.,

Caballero, B, **Encyclopedia of human nutrition,** 2nd ed.,

Otra bibliografía o recursos:

Sistema de intercambios para la confección de dietas y planificación de menús / Giuseppe Russolillo, Iva Marqués

Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española / [Marta Cuervo ... (et al.)] ; Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD)

Edición 1ª ed.

Publicación Pamplona : Eunsa, 2010

Alimentación, nutrición y dietética : test y casos prácticos

Publicación Moraleja de Enmedio (Madrid) : CEP, D.L. 2008

Título Alimentación y deporte / Javier Ibáñez Santos, Iciar Astiasarán Anchia

Publicación Barañáin : EUNSA, 2010

Recomendaciones