



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Dietotecnia

Asignatura	Dietotecnia			
Código	O01M139V01201			
Titulación	Máster Universitario en Nutrición			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	3	OB	1	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Biología funcional y ciencias de la salud Dpto. Externo			
Coordinador/a	González Matías, Lucas Carmelo			
Profesorado	González Matías, Lucas Carmelo Mallo Ferrer, Federico Martínez Olmos, Miguel Ángel Pérez Gil, M <sup>a</sup> Cristina			
Correo-e	lucascgm@uvigo.es			
Web				
Descripción general	Al finalizar la asignatura se espera que los estudiantes sean capaces de elaborar una dieta controlada y de planificar dietas a nivel individual y colectivo en distintas situaciones fisiológicas y patológicas			

## Competencias

Código	
A1	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	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
B1	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
B4	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
C11	Ser capaz de elaborar una dieta controlada a partir de alimentos y recursos energéticos
C12	Ser capaz de planificar dietas a nivel individual y colectivo en distintas situaciones fisiológicas y/o patológicas y de elaborar un menú-dieta ajustado a la edad, condición física, trabajo, actividad y patología específica de manera concreta para un sujeto
D1	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
D3	Ser capaces de asumir la responsabilidad de su propio desarrollo profesional y de su especialización en uno o más campos de estudio

## Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
------------------------------------	---------------------------------------

Al finalizar la asignatura se espera que los estudiantes sean capaces de elaborar una dieta controlada y de planificar dietas a nivel individual y colectivo en distintas situaciones fisiológicas y patológicas

A1  
A5  
B1  
B4  
C11  
C12  
D1  
D3

## Contenidos

Tema	
TEMA 1	Elementos de la dieta y su ponderación. Valoración calórico-nutricional de los alimentos.
TEMA 2	Ajuste de la dieta a los requerimientos individuales.
TEMA 3	Elaboración de dietas. Planificación de la dieta: utilidad de diferentes programas informáticos.
TEMA 4	Transformación de la dieta en menús.
TEMA 5	Encuesta nutricional.

## Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas autónomas a través de TIC	8	16	24
Sesión magistral	12	36	48
Pruebas de tipo test	3	0	3

\*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
Prácticas autónomas a través de TIC	Se atenderá al alumno a través de la plataforma de teledocencia o el correo electrónico, a las preguntas y dudas planteadas durante el desarrollo la materia

## Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Sesión magistral	Se puntuará positivamente la asistencia a clases hasta 1.5 puntos	0				
Pruebas de tipo test	Examen de preguntas tipo test con 4 opciones posibles solo una respuesta correcta	100	A1 A5	B1 B4	C11 C12	D1 D3

## Otros comentarios sobre la Evaluación

Se mantendrán las notas de asistencia para la segunda convocatoria

## Fuentes de información

- Mataix, J., **Tabla de composición de alimentos**, 5ª Ed.,
- Moreiras, O., **Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas**, 16ª ed.,
- Mataix, J., **Nutrición y alimentación humana**, 2ª ed.,
- Barros, C., **Alimentos nuevos y nuevos ingredientes alimenticios y/o alimentarios según la Comunidad Europea**,
- Müller, M.J., **Nutrición y salud pública**,
- Boletín consenso de la FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética) sobre etiquetado nutricional. [www.fesnad.org](http://www.fesnad.org)
- Libro blanco de la Nutrición en España. Fundación española de la Nutrición (FEN), 2013. ISBN: 978-84-938865-2-3

- Rev Esp Salud Pública 2007; 81:507-518 N°5- Septiembre-Octubre 2007
- Rev Med Univ Navarra/Vol 50 N°4, 2006, 46-55

Facilitado por el docente:

- LOS NUEVOS ALIMENTOS / INGREDIENTES ALIMENTARIOS AUTORIZADOS EN LA UE CON ARREGLO AL R (CE) 258/1997  
Resumen de la AESAN(actualizado a fecha 24.01.2013)

Direcciones de interes:

Sociedad española de endocrinología y nutrición: <http://www.seen.es/>

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación: <http://www.nutricion.org/>

Sociedad Española de nutrición comunitaria: <http://www.nutricioncomunitaria.org/>

UNED. Guía de alimentación y salud: <http://www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-l/guia/presentacion/index.htm?ca=n0>

Bases de Datos Española de Composición de Alimentos:<http://www.bedca.net/>

---

## **Recomendaciones**

---