



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 ^a Cristina Portela Collazo, Manuel			
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 con apoyo de las TIC	4	21	25
Lección magistral	7	40	47
Examen de preguntas objetivas	3	0	3

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

Metodologías

	Descripción
Prácticas con apoyo de las 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.
Lección 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 con apoyo de las TIC	Se atenderá al alumno a través de la plataforma de teledocencia, el correo electrónico o medios telemáticos que disponga la Universidad, a las preguntas y dudas planteadas durante el desarrollo la materia

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Lección magistral	Se puntuará positivamente la asistencia a clases hasta 1.5 puntos	0				
Examen de preguntas objetivas	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

Bibliografía Básica

J. Mataix Verdú, **Nutrición y alimentación humana**, 2ª ed., Ergón, 2015

Bibliografía Complementaria

Mataix, J., **Tabla de composición de alimentos**, 5ª Ed., UNIVERSIDAD DE GRANADA, 2009

Moreiras, O., **Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas**, 16ª ed., Pirámide, D.L, 2013

Barros, C., **Alimentos nuevos y nuevos ingredientes alimenticios y/o alimentarios según la Comunidad Europea**, VisionLibros, D.L., 2009

Müller, M.J., **Nutrición y salud pública**,

FESNAD, **Boletín consenso de la FESNAD sobre etiquetado nutricional**, 2010

Recomendaciones

Plan de Contingencias

Descripción

=== MEDIDAS EXCEPCIONALES PLANIFICADAS ===

Ante la incierta e imprevisible evolución de la alerta sanitaria provocada por el COVID-19, la Universidad de Vigo establece una planificación extraordinaria que se activará en el momento en que las administraciones y la propia institución lo determinen atendiendo a criterios de seguridad, salud y responsabilidad, y garantizando la docencia en un escenario no presencial o parcialmente presencial. Estas medidas ya planificadas garantizan, en el momento que sea preceptivo, el desarrollo de la docencia de un modo más ágil y eficaz al ser conocido de antemano (o con una amplia antelación) por el alumnado y el profesorado a través de la herramienta normalizada e institucionalizada de las guías docentes.

=== ADAPTACIÓN DE LAS METODOLOGÍAS ===

* Metodologías docentes que se mantienen

Clase magistral, en caso de que las clases no puedan impartirse presencialmente en las aulas del Campus de Vigo y del Campus de Ourense, se impartirán según los medios que disponga la Universidad como el CAMPUS REMOTO u otro software que permita la videoconferencia en remoto. Para ello los alumnos necesitarán conexión a Internet, ordenador o móvil, cámara, micrófono y altavoces

* Mecanismo no presencial de atención al alumnado (tutorías)

Se atenderá al alumno a las preguntas y dudas planteadas durante el desarrollo de la materia preferiblemente por medios telemáticos, bajo la modalidad de cita previa

Por correo electrónico

A través de la plataforma de teledocencia FAITIC: <http://faitic.uvigo.es/index.php/es/>

O aquellos medios que disponga la Universidad como pueden ser los despachos virtuales del Campus Remoto

=== ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN ===

La evaluación de la materia se realizará mediante un examen, si no puede ser presencial se realizará telemáticamente, mediante la plataforma de teledocencia FAITIC: <http://faitic.uvigo.es/index.php/es/> y si fuera necesario mediante la conexión también al despacho virtual del profesor del CAMPUS REMOTO
