



DATOS IDENTIFICATIVOS

Dietética

| | | | | |
|-----------------------|--|--------|-------|--------------|
| Materia | Dietética | | | |
| Código | 001M139V01108 | | | |
| Titulación | Máster Universitario en Nutrición | | | |
| Descritores | Creditos ECTS | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
| | 4.5 | OB | 1 | 1c |
| Lingua de impartición | Castelán | | | |
| Departamento | Bioloxía funcional e ciencias da saúde Bioquímica, xenética e inmunoloxía Departamento da E.U. de Enfermaría (Meixoeiro) Dpto. Externo | | | |
| Coordinador/a | González Matías, Lucas Carmelo | | | |
| Profesorado | Diz Chaves, Yolanda María González Matías, Lucas Carmelo Magadán Mompo, Susana Mallo Ferrer, Federico Martínez Olmos, Miguel Ángel Palmeiro Carballera, Regina Penín Alvarez, Manuel Sánchez Sobrino, Paula Taboada Montero, Mª Cristina | | | |
| Correo-e | lucasccgm@uvigo.es | | | |
| Web | | | | |
| Descripción xeral | Ao finalizar a materia espérase que os estudiantes sexan capaces de recoñecer a relación que existe entre os hábitos alimentarios e as necesidades nutricionais ao longo das etapas da vida, e facer unha valoración cualitativa da nutrición dun suxeito de forma individualizada segundo as súas condicións biolóxicas | | | |

Competencias

Código

| | |
|----|--|
| A1 | Posuir e comprender coñecementos que aporten unha base ou oportunidade de ser orixinais no desenvolvemento e/ou na aplicación de ideas, acotío nun contexto de investigación |
| A5 | Que os estudiantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudiando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo.continuar estudiando dun xeito que terá que ser, en grande medida, autodirixido e autónomo. |
| B1 | Adquirir coñecementos avanzados e demostrar, nun contexto de investigación científica e tecnolóxica ou altamente especializado, unha comprensión detallada e fundamentada dos aspectos teóricos e prácticos e da metodoloxía de traballo nun ou en mais campos de estudio |
| B4 | Ser capaz de predecir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrollo de novas e innovadoras metodoloxías de traballo adaptadas ao ámbito científico/investigador, tecnolóxico ou profesional concreto, en xeral multidisciplinar, no que se desenvolva a súa actividade |
| C5 | Ser capaz de desenrolar réximes nutricionais para a intervención na patoloxía humana. |
| C9 | Saber avaliar a relación entre hábitos alimentarios e a prevalencia de enfermedades crónicas |
| D1 | Saber transmitir dun modo claro e sen ambigüidades a un público especializado ou non, resultados procedentes da investigación científica e tecnolóxica ou do ámbito da innovación máis avanzada, así como os fundamentos más relevantes sobre os que se sustentan. |
| D3 | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrollo profesional e da súa especialización nun ou más campos de estudio. |

Resultados de aprendizaxe

| Resultados previstos na materia | Resultados de Formación e Aprendizaxe | | | | | |
|---|--|-----|----------|----------|----------|----------|
| Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de recoñecer a relación que existe entre os hábitos alimentarios e as necesidades nutricionais ao longo das etapas da vida, e facer unha valoración cualitativa da nutrición dun suxeito de forma individualizada segundo as súas condicións biolóxicas | A1 A5 B1 B4 C5 C9 D1 D3 | | | | | |
| Contidos | | | | | | |
| Tema | | | | | | |
| TEMA 1 | A Dieta. Dieta equilibrada. A pirámide nutricional tipo. . | | | | | |
| TEMA 2 | Tipos de dietas. | | | | | |
| TEMA 3 | Adaptación da dieta a situacións fisiológicas especiais. Dieta nas diferentes etapas da vida. Dieta no embarazo e lactación. Dieta do lactante. Dieta dos nenos de pouca idade. Dieta no período preescolar e escolar. | | | | | |
| TEMA 4 | Alimentación e nutrición equilibrada de colectividades. | | | | | |
| TEMA 5 | Dieta adaptada ao gasto enerxético. Dieta e deporte: alimentación do deportista. | | | | | |
| TEMA 6 | Nutrición na vellez. | | | | | |
| TEMA 8 | Interacción dieta e alimentos. Interacción fármaco-alimento. | | | | | |
| TEMA 9 | Alerxia alimentaria: diagnóstico e tratamiento. Inmunonutrición | | | | | |
| Planificación | | | | | | |
| | Horas na aula Horas fóra da aula Horas totais | | | | | |
| Prácticas con apoio das TIC | 7 19.5 26.5 | | | | | |
| Lección maxistral | 17 67 84 | | | | | |
| Exame de preguntas obxectivas | 2 0 2 | | | | | |
| *Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado. | | | | | | |
| Metodoloxía docente | | | | | | |
| | Descripción | | | | | |
| Prácticas con apoio das TIC | Actividades de aplicación dos coñecementos a situacións concretas e adquisición de habilidades básicas e procedementos relacionados coa materia de estudo. Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. | | | | | |
| Lección maxistral | Exposición por parte do profesor dos contidos da materia obxecto de estudio, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudiante. | | | | | |
| Atención personalizada | | | | | | |
| Metodoloxías | Descripción | | | | | |
| Prácticas con apoio das TIC | Atenderase ao alumno a través da plataforma de teledocencia, correo electrónico ou os medios telemáticos que dispoña a Universidade, ás preguntas e dúbihdas expostas durante o desenvolvemento da materia | | | | | |
| Avaliación | | | | | | |
| | Descripción Cualificación Resultados de Formación e Aprendizaxe | | | | | |
| Lección maxistral | Puntuarase positivamente a asistencia a clases ata 1.5 puntos | 0 | | | | |
| Exame de preguntas obxectivas | Exame de preguntas tipo test con 4 opcións posibles só unha resposta correcta | 100 | A1 A5 | B1 B4 | C5 C9 | D1 D3 |
| Outros comentarios sobre a Avaliación | | | | | | |
| Bibliografía. Fontes de información | | | | | | |
| Bibliografía Básica | | | | | | |

Olga Moreiras Tuni , Ángeles Carbajal , Luisa Cabrera Forneiro , Carmen Cuadrado Vives, **Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas**, 17^a ed., Pirámide, D.L., 2016

Ángel Gil Hernández, **Tratado de Nutrición**, 3^a ed, EDITORIAL MÉDICA PANAMERICANA, 2017

Bibliografía Complementaria

Martínez, A., **Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones**, Editorial Panamericana, cop, 2011

Larrañaga, I.J., **Dietética y dietoterapia**, McGraw-Hill, D.L., 2011

Salas-Salvador, J., **Nutrición y dietética clínica**, 2^a ed., Elsevier, D.L, 2008

Bernardot, D., **Nutrición deportiva avanzada : cómo ajustar la ingesta de alimentos y fluídos para conseguir un entrenamiento y rendimiento óptimos**, 2^a ed, Tutor, 2013

McArdle, William D.; Katch, Frank I.; Katch, Victor L., **Fisiología del ejercicio : nutrición, rendimiento y salud**, 8 ed, LIPPINCOTT WILLIAMS AND WILKINS. WOLTERS KLUWER H, 2015

Oliveira, G, **Manual de nutrición clínica y dietética**, 2^a ed., Díaz de Santos, D.L., 2007

Gibney, M. J., **Introduction to human nutrition**, -Blackwell Siscence, 2002

Caballero, B, **Encyclopedia of human nutrition**, 3rd ed., -Elsevier Academic Press,, 2013

Alfredo Martínez Hernández / María del Puy Portillo Baquedano, **Fundamentos de Nutrición y Dietética Bases metodológicas y aplicaciones**, EDITORIAL MÉDICA PANAMERICANA, 2011

Alimentación, nutrición y dietética : test y casos prácticos, CEP, 2008

Javier Ibáñez Santos, Icíar Astiasarán Anchía, **Alimentación y deporte**, Eunsa, 2010

Recomendaciones

Materias que se recomienda cursar simultaneamente

Dietotecnia/O01M139V01201