



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Dietotecnia

|                       |                                                                                                                                                                                                            |        |       |              |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|--------------|
| Materia               | Dietotecnia                                                                                                                                                                                                |        |       |              |
| Código                | 001M139V01201                                                                                                                                                                                              |        |       |              |
| Titulación            | Máster Universitario en Nutrición                                                                                                                                                                          |        |       |              |
| Descritores           | Creditos ECTS                                                                                                                                                                                              | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
|                       | 3                                                                                                                                                                                                          | OB     | 1     | 2c           |
| Lingua de impartición | Castelán                                                                                                                                                                                                   |        |       |              |
| Departamento          | Biología funcional e ciencias da saúde<br>Dpto. Externo                                                                                                                                                    |        |       |              |
| Coordinador/a         | González Matías, Lucas Carmelo                                                                                                                                                                             |        |       |              |
| Profesorado           | González Matías, Lucas Carmelo<br>Mallo Ferrer, Federico<br>Martínez Olmos, Miguel Ángel<br>Pérez Gil, M <sup>a</sup> Cristina<br>Portela Collazo, Manuel                                                  |        |       |              |
| Correo-e              | lucascgm@uvigo.es                                                                                                                                                                                          |        |       |              |
| Web                   |                                                                                                                                                                                                            |        |       |              |
| Descrición xeral      | Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de elaborar unha dieta controlada e de planificar dietas a nivel individual e colectivo en distintas situacións fisiolóxicas e patolóxicas |        |       |              |

## Competencias

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Código |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| A1     | Posuír 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 estudantes posúan as habilidades de aprendizaxe que lles permita continuar estudando dun modo que haberá de ser en gran medida autodirixido ou autónomo. continuar estudando 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 estudo                      |
| B4     | Ser capaz de predicir e controlar a evolución de situacións complexas mediante o desenrolo 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 |
| C11    | Ser capaz de elaborar unha dieta controlada a partir de alimentos e recurso enerxéticos.                                                                                                                                                                                                      |
| C12    | Ser capaz de planificar dietas a nivel individual e colectivo en distintas situacións fisiolóxicas e/ou patolóxicas e de elaborar un menú-dieta axustado á idade, condición física, traballo, actividade e patoloxía específica de maneira concreta para un suxeito.                          |
| 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 máis relevantes sobre os que se sustentan.                           |
| D3     | Ser capaces de asumir a responsabilidade do seu propio desenrolo profesional e da súa especialización nun ou máis campos de estudo.                                                                                                                                                           |

## Resultados de aprendizaxe

|                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| Resultados previstos na materia | Resultados de Formación e Aprendizaxe |
|---------------------------------|---------------------------------------|

Ao finalizar a materia espérase que os estudantes sexan capaces de elaborar unha dieta controlada e de planificar dietas a nivel individual e colectivo en distintas situacións fisiolóxicas e patolóxicas

A1  
A5  
B1  
B4  
C11  
C12  
D1  
D3

## Contidos

| Tema   |                                                                                                |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA 1 | Elementos da dieta e a súa ponderación. Valoración calórico-nutricional dos alimentos.         |
| TEMA 2 | Axuste da dieta aos requirimentos individuais.                                                 |
| TEMA 3 | Elaboración de dietas. Planificación da dieta: utilidade de diferentes programas informáticos. |
| TEMA 4 | Transformación da dieta en menús.                                                              |
| TEMA 5 | Enquisa nutricional.                                                                           |

## Planificación

|                               | Horas na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
|-------------------------------|---------------|--------------------|--------------|
| Prácticas con apoio das TIC   | 2             | 17                 | 19           |
| Lección maxistral             | 12            | 42                 | 54           |
| 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

|                             | Descrición                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br>Desenvolverase a través do TIC de maneira autónoma. |
| Lección maxistral           | Exposición por parte do profesor dos contidos da materia obxecto de estudo, bases teóricas e/ou directrices dun traballo, exercicio ou proxecto a desenvolver polo estudante.                                     |

## Atención personalizada

| Metodoloxías                | Descrición                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 dúbidas expostas durante o desenvolvemento da materia |

## Avaliación

|                               | Descrición                                                                    | 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<br>A5                              | B1<br>B4 | C11<br>C12 | D1<br>D3 |

## Outros comentarios sobre a Avaliación

Manteranse as notas de asistencia para a segunda convocatoria

## Bibliografía. Fontes 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 segun la Comunidad Europea**, VisionLibros, D.L., 2009

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

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

FEN, **Libro blanco de la Nutrición en España**,

