ANX-PR/CL/001-01
GUÍA DE APRENDIZAJE

ASIGNATURA

Dietetica

CURSO ACADÉMICO - SEMESTRE

2016-17 - Segundo semestre

BORRADOR

Datos Descriptivos

Nombre de la Asignatura	Dietetica
Titulación	02AQ - Master Universitario en Ingenieria Alimentaria Aplicada a la Salud
Centro responsable de la titulación	Escuela Tecnica Superior de Ingenieros Agronomos
Semestre/s de impartición	Segundo semestre
Módulos	Modulo iv (gestion) Modulo III (nutricion) Modulo II (doctorado)
Materias	Materia comunes gestion Materia nutricion especifica Materia comunes
Carácter	Optativa
Código UPM	23000568
Nombre en inglés	Dietetics

Datos Generales

Créditos	4	**Curso**	1
Curso Académico	2016-17	**Período de impartición**	Febrero-Junio
Idioma de impartición	Castellano	**Otros idiomas de impartición**	

Requisitos Previos Obligatorios

Asignaturas Previas Requeridas

El plan de estudios Master Universitario en Ingenieria Alimentaria Aplicada a la Salud no tiene definidas asignaturas previas superadas para esta asignatura.

Otros Requisitos

El plan de estudios Master Universitario en Ingenieria Alimentaria Aplicada a la Salud no tiene definidos otros requisitos para esta asignatura.

Conocimientos Previos

Asignaturas Previas Recomendadas

Interaccion salud-alimentos

Otros Conocimientos Previos Recomendados

El coordinador de la asignatura no ha definido otros conocimientos previos recomendados.

BORRADOR

BORRADOR

Competencias

CB06 - 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

CB07 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CE01 - Aplicar, de manera fundamentada y argumentada, los principios fisiológicos en la industria alimentaria a fin de contribuir a una alimentación correcta de la personas.

CG05 - Capacidad para realizar búsquedas bibliográficas en bases de datos y para gestionar la información trabajando en contextos internacionales

CG07 - Desarrollo de habilidades para la comunicación y presentación de ideas favoreciendo la accesibilidad, información y consumo de alimentos sanos

CG08 - Resolver con eficacia y eficiencia problemas relacionados con la alimentación salvaguardando y mejorando la salud de la sociedad mediante estrategias adecuadas y con un alto nivel de reflexión crítica sobre su propia práctica profesional.

Resultados de Aprendizaje

RA87 - Capacidad de planificación alimentaria para personas sanas y con trastornos de salud

RA88 - Conocimiento, evaluación y análisis crítico de los productos dietéticos que existen en el mercado

RA86 - Conocimiento de la teoría de la dietética y su aplicación práctica

RA89 - Capacidad de aplicación práctica de la dietética en la tecnología de los alimentos

BORRADOR

Profesorado

Profesorado

Nombre	Despacho	e-mail	Tutorías
Gonzalez Gross, Maria Marcela **(Coordinador/a)**	603	marcela.gonzalez.gross@upm.es	L - 12:00 - 14:00 M - 12:00 - 14:00 X - 09:00 - 11:00 El despacho de la profesora se encuentra en la Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte-INEF
Novella Maria-Fernandez, Fernando	201	fernando.novella@upm.es	L - 10:00 - 14:00 El despacho del profesor se encuentra en la Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte-INEF
Lopez Torres, Olga	205	olga.lopez@upm.es	L - 12:00 - 14:00 M - 10:00 - 12:00 X - 12:00 - 14:00 El despacho de la profesora se encuentra en la Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte-INEF

Nota.- Las horas de tutoría son orientativas y pueden sufrir modificaciones. Se deberá confirmar los horarios de tutorías con el profesorado.

Personal Investigador en Formación o Similar

Nombre	e-mail	Profesor Responsable
Aparicio Ugarriza, Raquel	raquel.aparicio@upm.es	Gonzalez Gross, Maria Marcela

Profesorado Externo

Nombre	e-mail	Centro de procedencia
Gesteiro Alejos, Eva	eva.gesteiro@gmail.com	Universidad de Castilla- La Mancha

BORRADOR

Descripción de la Asignatura

Esta asignatura amplia los conocimientos adquiridos en la asignatura Interacción Salud-Alimentos en relación a los nutrientes y sus funciones en el organismo, la alimentación en los sujetos sanos a lo largo del ciclo vital, cuando hay que realizar modificaciones en la alimentación debido a una intolerancia, alergia o enfermedad. Asimismo, se analizarán productos dietéticos que se encuentran en el mercado dirigidos a los diferentes colectivos (niños, deportistas, etc), su base científica y su coste-efectividad.

Temario

1. Conceptos generales de la dietética. Mitos y realidades. Hambre y apetito. Elección de alimentos.

2. Dieta y hábitos alimentarios. Evolución de la dieta. Dieta mediterránea vs dieta occidental y otras dietas saludables.

3. Evaluación de la ingesta alimentaria. Planificación.

4. Recomendaciones nutricionales a lo largo del ciclo vital: embarazo y lactancia, edad pre-escolar y escolar, edad adulta, menopausia, vejez. Evaluación de alimentos dietéticos.

5. Recomendaciones nutricionales en colectivos especiales: deportistas, astronautas, trastornos de comportamiento alimentario, Nutrición enteral y parenteral. Evaluación de alimentos dietéticos.

6. Peligros y riesgos asociados a los alimentos: Salud buco-dental, Interacción fármaco-nutriente, Interacción nutriente-nutriente, Alergias e intolerancias alimentarias.

7. Mitos y realidades de las dietas de adelgazamiento.

8. Prevención y pautas alimentarias de enfermedades: enfermedad cardiovascular (hipertensión, hipercolesterolemia), cáncer, osteoporosis, diabetes, Enf. de Crohn, Intestino irritable, gota, artritis, etc y otras

BORRADOR

Cronograma

Horas totales: 38 horas

Horas presenciales: 38 horas (36.5%)

Peso total de actividades de evaluación continua: 100%

Peso total de actividades de evaluación sólo prueba final: 100%

Semana	Actividad Prensencial en Aula	Actividad Prensencial en Laboratorio	Otra Actividad Presencial	Actividades Evaluación
Semana 1	**Presentación de la asignatura** Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
Semana 2	**Tema 1.** Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			**Autoevaluación Tema 1** Duración: 00:00 ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación continua Actividad presencial **Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial
Semana 3	**Tema 2.** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 2.** Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas		**Autoevaluación Tema 2** Duración: 00:00 ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación continua Actividad presencial **Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial
Semana 4	**Tema 3.** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 3** Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas		**Autoevaluación Tema 3** Duración: 00:00 ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación continua Actividad presencial **Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial **Preparación y exposición de un tema** Duración: 00:00 PI: Técnica del tipo Presentación Individual Evaluación continua Actividad presencial

BORRADOR

Semana 5	**Tema 4.** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 4.** Duración: 01:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas	**Conferencia invitada** Duración: 02:00 OT: Otras actividades formativas	**Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial **Preparación y exposición de un tema** Duración: 00:00 PI: Técnica del tipo Presentación Individual Evaluación continua Actividad presencial
Semana 6	**Tema 4.** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 4.** Duración: 01:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas		**Autoevaluación Tema 4** Duración: 00:00 ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación continua Actividad presencial **Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial
Semana 7	**Tema 5.** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 5.** Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas	**Visita a una instalación** Duración: 04:00 OT: Otras actividades formativas	**Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial **Preparación y exposición de un tema** Duración: 00:00 PI: Técnica del tipo Presentación Individual Evaluación continua Actividad presencial
Semana 8	**Tema 5.** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 5.** Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas		**Autoevaluación Tema 5** Duración: 00:00 ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación continua Actividad presencial **Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial

BORRADOR

Semana 9	**Tema 6.** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 6** Duración: 01:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas		**Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial **Preparación y exposición de un tema** Duración: 00:00 PI: Técnica del tipo Presentación Individual Evaluación continua Actividad presencial
Semana 10	**Tema 6.** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 6** Duración: 01:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas		**Autoevaluación Tema 6** Duración: 00:00 ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación continua Actividad presencial **Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial
Semana 11	**Tema 7.** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 7,** Duración: 01:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas	**Conferencia invitada** Duración: 02:00 OT: Otras actividades formativas	**Autoevaluación Tema 7** Duración: 00:00 ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación continua Actividad presencial **Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial
Semana 12	**Tema 8,** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 8,** Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas	**Asistencia a congreso** Duración: 04:00 OT: Otras actividades formativas	**Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial **Preparación y exposición de un tema** Duración: 00:00 PI: Técnica del tipo Presentación Individual Evaluación continua Actividad presencial

BORRADOR

Semana 13	**Tema 8,** Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral	**Tema 8,** Duración: 01:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas		**Autoevaluación Tema 8** Duración: 00:00 ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación continua Actividad presencial **Asistencia y participación en clase** Duración: 00:00 TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación continua Actividad presencial
Semana 14				
Semana 15				
Semana 16				
Semana 17				**Examen final** Duración: 00:00 EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación sólo prueba final Actividad no presencial

Nota.- El cronograma sigue una planificación teórica de la asignatura que puede sufrir modificaciones durante el curso.

Nota 2.- Para poder calcular correctamente la dedicación de un alumno, la duración de las actividades que se repiten en el tiempo (por ejemplo, subgrupos de prácticas") únicamente se indican la primera vez que se definen.

BORRADOR

Actividades de Evaluación

Semana	Descripción	Duración	Tipo evaluación	Técnica evaluativa	Presencial	Peso	Nota mínima	Competencias evaluadas
2	Autoevaluación Tema 1	00:00	Evaluación continua	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	Sí	2.5%	5 / 10	CG08
2	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
3	Autoevaluación Tema 2	00:00	Evaluación continua	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	Sí	2.5%	5 / 10	CG08, CE01
3	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
4	Autoevaluación Tema 3	00:00	Evaluación continua	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	Sí	2.5%	5 / 10	CG08
4	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
4	Preparación y exposición de un tema	00:00	Evaluación continua	PI: Técnica del tipo Presentación Individual	Sí	10%	5 / 10	CG05, CG07, CE01
5	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
5	Preparación y exposición de un tema	00:00	Evaluación continua	PI: Técnica del tipo Presentación Individual	Sí	10%	5 / 10	CG05, CG07, CE01
6	Autoevaluación Tema 4	00:00	Evaluación continua	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	Sí	2.5%	5 / 10	CG08
6	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
7	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
7	Preparación y exposición de un tema	00:00	Evaluación continua	PI: Técnica del tipo Presentación Individual	Sí	10%	5 / 10	CG05, CG07, CE01
8	Autoevaluación Tema 5	00:00	Evaluación continua	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	Sí	2.5%	5 / 10	CG08
8	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
9	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
9	Preparación y exposición de un tema	00:00	Evaluación continua	PI: Técnica del tipo Presentación Individual	Sí	10%	5 / 10	CG05, CG07, CE01
10	Autoevaluación Tema 6	00:00	Evaluación continua	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	Sí	2.5%	5 / 10	CG08
10	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
11	Autoevaluación Tema 7	00:00	Evaluación continua	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	Sí	2.5%	5 / 10	CG08
11	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01

BORRADOR

Semana	Descripción	Duración	Tipo evaluación	Técnica evaluativa	Presencial	Peso	Nota mínima	Competencias evaluadas
12	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
12	Preparación y exposición de un tema	00:00	Evaluación continua	PI: Técnica del tipo Presentación Individual	Sí	10%	5 / 10	CG05, CG07, CE01
13	Autoevaluación Tema 8	00:00	Evaluación continua	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	Sí	2.5%	5 / 10	CG08
13	Asistencia y participación en clase	00:00	Evaluación continua	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Sí	2.5%	5 / 10	CB06, CB07, CE01
17	Examen final	00:00	Evaluación sólo prueba final	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	No	100%	5 / 10	CB06, CB07, CG05, CG07, CG08, CE01

Criterios de Evaluación

Los alumnos que opten por la evaluación continua, serán calificados según el siguiente esquema:

Asistencia en clase y participación activa: 30%

Trabajos individuales y/o en grupo: 50%

Autoevaluación de los temas: 20%

Los alumnos que opten por la Evaluación sólo Prueba Final, deberán realizar un exámen teórico-práctico en la fecha de examen prevista, que versará sobre todos los contenidos de la asignatura.

BORRADOR

Recursos Didácticos

Descripción	Tipo	Observaciones
Programa de evaluación de dietas de la FINUT	Equipamiento	Software para conocer la ingesta de energía y nutrientes y valoración http://www.finut.org/evalfinut/
Tabla de composición de alimentos americana	Recursos web	https://ndb.nal.usda.gov/ndb/
Tabla de composición de alimentos europea	Recursos web	http://www.eurofir.org/food-information/food-composition-databases-2/
Tabla de composición de alimentos FAO	Recursos web	http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/en/
Tratado de nutrición. A. Gil. (2010)	Bibliografía	2ª Edición. Editorial Panamericana. La 3ª Edición está en prensa
Modern Nutrition in Health and Disease, 11th edition.	Bibliografía	*ROSS C, CABALLERO B, ET AL. (editors). Lippincott Williams & Wilkins; 11 edition (May 7, 2013). ISBN-13: 978-1605474618
Krause's Food & the Nutrition Care Process	Bibliografía	, by L. Kathleen Mahan MS RD CDE (Author), Janice L Raymond MS RD CD (Author), Sylvia Escott-Stump MA RD LDN (Author) Ed. Saunders; 13th edition (September 7, 2011). ISBN-13: 978-1437722338
NUTRICION Y DIETETICA CLINICA	Bibliografía	J. SALAS SALVADO. 3ª ed. Editorial ELSEVIER MASSON, 2014

Otra Información

Esta asignatura proporcionará los conocimientos esenciales sobre nutrición y dietética para su aplicación en la industria alimentaria. La alta prevalencia de patologías relacionadas con la alimentación, fenómeno que va en aumento, hacen necesario el conocimiento de esta materia.

BORRADOR