

Dietética/ Dietetics

Número total de créditos ECTS		6
Tipología		Obligatoria
Organización temporal		Curso 2; Semestre 4
Modalidad		Presencial y Virtual
Idioma		Castellano e Inglés
Contenidos	• Aplicación de los principios de la nutrición en la planificación de dietas. • Planificación y evaluación de dietas saludables y equilibradas. • Métodos de evaluación del estado nutricional. • Evaluación de la composición corporal. • Cálculo de requerimientos energéticos y nutricionales. • Diseño de planes dietéticos para la prevención de enfermedades. • Application of nutrition principles in diet planning. • Planning and evaluating healthy and balanced diets. • Methods for assessing nutritional status. • Assessment of body composition. • Calculation of energy and nutritional requirements. • Designing dietary plans for disease prevention.	
Resultados de aprendizaje de TÍTULO	Conocimientos y contenidos	CC17 Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación. / Understand the bases of nutritional balance and its regulation. ORDEN CIN 730/2009 CC18 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada). / Identify the bases of healthy eating (sufficient, balanced, varied, and adapted). ORDEN CIN 730/2009
	Habilidades y destrezas	HD06 Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional. / Know, early detect, and evaluate excess or deficiency deviations, both quantitative and qualitative, of nutritional balance. ORDEN CIN 730/2009 HD10 Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. / Develop and implement dietary-nutritional transition plans. ORDEN CIN 730/2009
	Competencias	CP09 Participar en el diseño de estudios de dieta total. / Participate in the design of total diet studies. ORDEN CIN 730/2009 CP11 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. / Develop and interpret a dietary history in healthy and sick individuals. ORDEN CIN 730/2009
Resultados de aprendizaje ASIGNATURA • Diseñar planes dietéticos adaptados a las necesidades individuales y grupales. • Evaluar la adecuación nutricional de dietas para la prevención de enfermedades. • Utilizar diversas técnicas para evaluar el estado nutricional y la composición corporal de individuos. • Calcular requerimientos energéticos y nutricionales para diferentes poblaciones. • Design dietary plans tailored to individual and group needs. • Evaluate the nutritional adequacy of diets for disease prevention. • Use various techniques to assess the nutritional status and body composition of individuals. • Calculate energy and nutritional requirements for different populations.		

Modalidad Presencial	Actividades formativas	Horas totales	
	Clases Expositivas	26	
	Seminarios	2	
	Clases prácticas	25	
	Prácticas de laboratorio	5	
	Tutorías	12	
	Trabajo autónomo	76	
	Prueba de evaluación final	4	
	Total	150	
	Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación Final: prueba o examen presencial	50	50
	Resolución de problemas	10	30
	Estudio de casos - Proyectos	10	30
	Otras actividades de evaluación continua	0	10
	Total	70	120

Modalidad Virtual	Actividades formativas	Horas totales	
	Clases Expositivas Síncronas	8	
	Seminarios síncronos	2	
	Clases prácticas Síncronas	10	
	Prácticas de Laboratorio presenciales	0	
	Prácticas de Laboratorio virtuales	5	
	Actividades Dirigidas Asíncronas	30	
	Tutorías	12	
	Trabajo autónomo	78	
	Examen y Seguimiento	5	
	Total	150	
	Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación Final: prueba o examen	50	50
	Resolución de problemas	10	30
	Estudio de casos - Proyectos	10	30
	Otras actividades de evaluación continua	0	10
	Total	70	120