

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Nutrición y Dietética
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Optativa
ECTS:	6
CURSO:	Cuarto
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Dra. Sandra Sumalla
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	sandra.sumalla@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. Aspectos generales <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Introducción a la dietética: conceptos y bases 1.2. Los alimentos como fuentes de energía y nutrientes 1.3. Requerimientos nutricionales e ingestas recomendadas ● Tema 2. Regulación del balance energético <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Concepto de balance energético 2.2. Control de la ingesta 2.3. Otros mecanismos de regulación de la ingesta ● Tema 3. Nutrición e Inmunidad <ul style="list-style-type: none"> 3.1. Generalidades del sistema inmunitario 3.2. Probióticos, prebióticos y simbióticos

3.3. Interacción nutrientes y microbiota intestinal

3.4. Obesidad, inflamación y sistema inmunitario

3.5. Estilo de vida y sistema inmune

● **Tema 4.** Alimentación saludable y ración alimentaria

4.1. Grupos de alimentos

4.2. Las tablas de composición de alimentos

4.3. Raciones de alimentos

4.4. Guías alimentarias: estructura general

4.5. Aspectos básicos del diseño de pautas dietéticas y objetivos generales para la población general

4.6. Consejo dietético

● **Tema 5.** Planificación de menús

5.1. Concepto y tipos de menús

5.2. Menús individuales

5.3. Menús para colectividades

PROGRAMA PRÁCTICO:

- Raciones y Medidas Caseras de Alimentos
- Elaboración de Menús

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CG5 Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.

- CG7 Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

No aplica

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO. Profundizar en las bases del balance energético, así como adquirir conocimientos sobre alimentación saludable.
- CO. Conocer la influencia de la nutrición en el sistema inmunitario sistémico e intestinal.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Entender las bases del equilibrio energético y nutricional y sus mecanismos de regulación.
- Relacionar la nutrición con la respuesta inmunitaria innata y adaptativa.
- Describir que procesos metabólicos se desencadenan debido a un defecto del balance nutricional causado por un ayuno prolongado.
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases de teoría	20
	Clases prácticas	16
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	6
	Tutorías (individual / en grupo)	2
	Presentación de trabajos	2
Actividades autónomas	Preparación de clases	16
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	30
	Trabajo individual en campus virtual	16
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	2

El primer día de clase la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	1 Cuaderno de prácticas	10%
	Entregas de Ejercicios/Portafolios	5%
	Elaboración y Exposición de 1 Trabajo	10%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

La asistencia y la superación de las prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Herrero, G. Nutrición y Dietética. Santander: Universidad Europea del Atlántico. 2015.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Ruiz, MD. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Granada: Ed. Universidad de Granada. 2011.
- Ruiz, MD et al. Guía fotográfica de porciones de alimentos consumidos en España. Fundación Iberoamericana de Nutrición. 2019.
- Gil A. Tratado de Nutrición. 3ª edición. Vol. II. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2017.
- Gil A. Tratado de Nutrición. 3ª edición. Vol. IV. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2017.
- Venter C, Eyerich S, Sarin T, Klatt KC. Nutrition and the Immune System: A Complicated Tango. *Nutrients*. 2020;12(3):818. Published 2020 Mar 19. doi:10.3390/nu12030818
- Munteanu C, Schwartz B. The relationship between nutrition and the immune system. *Front Nutr*. 2022 Dec 8;9:1082500. doi: 10.3389/fnut.2022.1082500.
- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica. 4ª edición. Barcelona: Editorial Elsevier. 2019.
- Raymond JL y Morrow K (eds). Krause. Mahan. Dietoterapia. Madrid: Elsevier. 2021.

WEBS DE REFERENCIA:

- Red BEDCA, AESAN [Internet]. Base de Datos Española de Composición de Alimentos. Madrid, 2006. [citado 09 de julio de 2018] Disponible en: <http://www.bedca.net/>
- Food and Nutrition Information Center [Internet]. USDA Food Composition Databases. Beltsville (MD): National Agricultural Library (US); [citado 09 de julio de 2018]. Disponible en: <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list>

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-