

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
• Tema 1. Aspectos generales 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 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**

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/o 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 (consúltase 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. 4ª edición. Vol. II. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2024.
- Gil A. Tratado de Nutrición. 4ª edición. Vol. IV. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2024.
- 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.
- Méndez López LF, González Llerena JL, Vázquez Rodríguez JA, Medellín Guerrero AB, González Martínez BE, Solís Pérez E, López-Cabanillas Lomelí M. Dietary Modulation of the Immune System. Nutrients. 2024 Dec 18;16(24):4363. doi: 10.3390/nu16244363
- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica. 5ª edición. Barcelona: Editorial Elsevier. 2025.
- Raymond JL y Morrow K (eds). 16ª edición. Krause. Mahan. Dietoterapia. Madrid: Elsevier. 2025.

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:

-