Universidad Europea del Atlántico

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Dietética Aplicada
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:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Dra. Sandra Sumalla Cano
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	sandra.sumalla@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

Para cursar la asignatura de "Dietética Aplicada" se debe haber cursado previamente la de "Nutrición y Dietética"

CONTENIDOS:

- Tema 1. Intervención dietético-nutricional

  1.1. Valoración del estado nutricional

  1.2. Determinación de requerimientos nutricionales y cálculo de necesidades energéticas

  1.3. Protocolos de consulta y adherencia al tratamiento

1.4. Evaluación del consumo alimentario

- Tema 2. Herramientas para la confección de dietas saludables

  2.1. Tablas de composición de alimentos y Bases de datos de nutrientes

  2.2. Sistema de intercambio de nutrientes

  2.3. Soportes informáticos

- Tema 3. Alimentación en diferentes etapas de la vida

  3.1. Alimentación durante la gestación y la lactancia

  3.2. Alimentación del lactante

  3.3. Alimentación en la infancia

  3.4. Alimentación en el adulto sano

  3.5. Alimentación en el envejecimiento

- Tema 4. Alimentación comunitaria

  4.1. Alimentación y actividad física

  4.2. Alimentación y estilo de vida

  4.3. Alimentación e inmigración

  4.4. Papel de los nuevos alimentos en dietética

Programa Práctico:

- Práctica de calorimetría indirecta

- Elaboración de casos prácticos con software de elaboración de dietas

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 PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CO. Conocer las bases de la alimentación saludable que debe seguir un sujeto en las distintas etapas de la vida.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- Participar en el diseño de estudios de dieta total para sujetos sanos.
- Profundizar en los fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

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
- Estudio y análisis de casos
- 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 de prácticas	18
	Clases de problemas / Casos prácticos	5
	Seminarios y Talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	3
	Tutorías (individual / en grupo)	2
Actividades autónomas	Preparación de clases	18
	Estudio personal y lecturas	33
	Elaboración de trabajos	23
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos	7
	Trabajo en campus virtual	9
Actividades de evaluación	Actividades de Evaluación	2

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

En cumplimiento con las medidas institucionales de garantía de la calidad académica y trazabilidad de la autoría, se destinará un mínimo del 10 % de las horas lectivas de la asignatura a la realización, supervisión y seguimiento de trabajos, actividades prácticas u otras actividades evaluables que requieran evidencias del proceso de aprendizaje del estudiantado.

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 Prueba parcial	25 %
	Entregas de Ejercicios/Porfolios	10 %
	Elaboración de trabajos	15 %
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.

RÉGIMEN DE USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LAS ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Esta asignatura se rige por el Protocolo de Medidas para Garantizar la Calidad y la Integridad Académicas de UNEATLANTICO, en lo relativo al uso de herramientas de inteligencia artificial en actividades académicas y evaluativas.

Para cada actividad de evaluación, el régimen de uso de IA aplicable y el sistema de trazabilidad de autoría requerido se especificarán expresamente en el enunciado correspondiente a dicha actividad.

El incumplimiento de las condiciones establecidas en el enunciado de la actividad de evaluación dará lugar a la aplicación del régimen de sanciones previsto en el Reglamento Académico del Alumno.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Herrero G. Dietética Aplicada. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2016.

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.

- Brown JE. Nutrición En Las Diferentes Etapas De La Vida. México: McGraw-Hill. 2014.
- Gil A. Tratado de Nutrición. 2ª edición. Vol. IV. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2017.
- Mataix, J. Nutrición y alimentación humana. Madrid: Ed. Ergón. 2002.
- Ortega RM, Requejo AM. Nutriguía. Manual de Nutrición Clínica. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2010.
- Ross A. Nutrición en la salud y la enfermedad. México: McGraw-Hill. 2014.
- Ruiz, MD. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Granada: Ed. Universidad de Granada. 2011.
- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica. Barcelona: Editorial Elsevier. 2014
- Vargas D, Ledesma JA. Alimentos comunes, medidas caseras y porciones: guía visual y contenido nutricional de los alimentos. México: McGraw-Hill. 2013.

WEBS DE REFERENCIA:

- UNEATLANTICO [Internet] Software de Elaboración de Dietas Nutrix. Santander; 2018. Disponible en: https://nutrix-beta.uneatlantico.es/login