

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Dietética aplicada	
PLAN DE ESTUDIOS:		Grado en Nutrición Humana y Dietética	
FACULTAD:		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:		Obligatoria	
ECTS:		6	
CURSO:		Segundo	
SEMESTRE:		Segundo	
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		Castellano	
PROFESORADO:		Dra. Sandra Sumalla Cano	
DIRECCIÓN DE ELECTRÓNICO:		CORREO sandra.sumalla@uneatlantico.es	

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
Se debe haber cursado la asignatura 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
- Simulaciones de casos en el Centro de Atención Nutricional

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en el estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

- CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándose con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE15 - Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE28 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE29 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos y entender la funcionalidad y utilidad de dichas herramientas para el dietista-nutricionista.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital y en cualquier contexto socio-cultural.
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada) y lograr educar al paciente en ella, teniendo en cuenta los factores socio-culturales, su estado de salud y su ciclo vital.
- Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación y la dietética para el mejor desarrollo profesional.

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 Basado en Problemas.
- 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 expositivas	20
	Clases prácticas	18
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Presentación de trabajos	8
	Tutorías (individual / en grupo)	6
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	20
	Trabajo individual en campus virtual	14
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

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	Elaboración de Trabajos	15%
	Entrega de Ejercicios/Portafolios	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. 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>