

## 30819 - Nutrición y dietética

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2024/25

**Asignatura:** 30819 - Nutrición y dietética

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 2

**Periodo de impartición:** Segundo semestre

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

El objetivo principal de esta asignatura es conocer los nutrientes y otros componentes de los alimentos, sus funciones en el organismo, su relación con la salud, así como las necesidades y recomendaciones nutricionales y dietéticas. Igualmente tiene como objetivo la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos a la planificación y elaboración de dietas variadas, equilibradas y saludables, en las distintas etapas fisiológicas y situaciones especiales, así como al desarrollo de nuevos alimentos enriquecidos y funcionales.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura contribuirá en cierta medida al logro de los Objetivos 2, 3 y 12.

### 2. Resultados de aprendizaje

- Es capaz de comprender los fundamentos de la nutrición humana y la dietética, de identificar y conocer los nutrientes y sus funciones, así como de saber valorar y expresar el valor nutritivo y energético de los alimentos.
- Es capaz de integrar y evaluar la relación entre los nutrientes y otros componentes de los alimentos con la salud, así como conocer las bases del diseño de alimentos con propiedades nutricionales y saludables basadas en evidencias científicas.
- Conociendo las necesidades y recomendaciones nutricionales, así como las bases del equilibrio energético y nutricional, es capaz de planificar y elaborar dietas variadas, equilibradas y saludables en las distintas etapas del ciclo vital.
- Es capaz de obtener, mediante trabajo en equipo, e interpretar en un informe escrito individual, los datos precisos para un análisis nutricional y una evaluación de componentes funcionales en los alimentos.
- Es capaz de realizar una encuesta dietética y evaluar sus resultados nutricionales y dietéticos mediante la utilización de programas informáticos, así como saber realizar un ejercicio de dieta adaptada a las distintas etapas fisiológicas.
- Es capaz de buscar, gestionar y utilizar las fuentes de información en nutrición y dietética (disponibles tanto en español como en inglés), así como elaborar un resumen bibliográfico sobre un tema relevante de la asignatura para demostrar las competencias informacionales (referenciar trabajos, utilizar fuentes de información confiables y filtrar la información más relevante).

### 3. Programa de la asignatura

#### Docencia teórica

Bloque 1. Introducción a la asignatura y conceptos básicos.

Bloque 2. Nutrientes y energía.

Bloque 3. Valor nutritivo y saludable de los alimentos.

Bloque 4. Dietética y guías alimentarias.

Bloque 5. Recomendaciones para una alimentación saludable, variada y equilibrada.

Bloque 6. Dietas en las diferentes situaciones de la vida.

#### Docencia práctica

Sesión P-ND1. Análisis de compuestos de interés nutricional.

Sesión P-ND2. Etiquetado de los alimentos e información nutricional.

Sesión P-ND3. Registro de consumo de alimentos y bebidas de tres días.

Sesión P-ND4. Evaluación y elaboración de dietas con ayuda de un programa informático.

### 4. Actividades académicas

**Clases magistrales (44 horas):** sesiones con el profesor en las que se explicará el temario de la asignatura.

**Prácticas de laboratorio (4 horas):** sesión de análisis laboratorial de compuestos alimentarios de interés nutricional.

**Prácticas informatizadas (12 horas):** sesiones de resolución de casos prácticos de etiquetado alimentario y nutricional, así como de nutrición y dietética con ayuda de herramientas informáticas y software específico.

**Trabajos docentes y otras actividades (9,4 horas):** ejercicio de autocontrol, elaboración de una encuesta dietética y redacción de informes.

**Estudio (74,6 horas)**

**Pruebas de evaluación (6 horas)**

## 5. Sistema de evaluación

### Prueba 1 (80% de la nota, mínimo de 50 respuestas correctas de un total de 80 preguntas)

Prueba escrita de conocimientos teóricos. Se trata de un examen tipo test de 80 preguntas con 4 alternativas para evaluar el aprendizaje de los contenidos expuestos en las clases magistrales. Durante el curso, se realizará un autocontrol de los contenidos de vitaminas y minerales que será eliminatorio de materia. Los criterios de evaluación son: participación/contribuciones en las clases (5% adicional), dominio de los contenidos y capacidad de interrelacionarlos, empleo de la terminología adecuada, exactitud de los conceptos, resolución acertada de los problemas planteados.

### Prueba 2 (20% de la nota, mínimo de 5 sobre 10)

Evaluación continua de las prácticas distribuidas a lo largo del semestre. Las prácticas se evaluarán mediante la corrección de los informes escritos generados en cada sesión. Los criterios de evaluación son: capacidad de análisis e interpretación de los resultados, redacción correcta de los informes, manejo de las herramientas requeridas, autonomía y participación del estudiante.

Si bien las dos pruebas 1 y 2 se convocarán coincidiendo con la prueba de evaluación global en las dos convocatorias oficiales, la prueba 2 se realizará adicionalmente durante el periodo lectivo tras la finalización de las correspondientes sesiones prácticas, por la modalidad de evaluación continua.

## 6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

2 - Hambre Cero

3 - Salud y Bienestar

12 - Producción y Consumo Responsables