



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Nutrición y Dietética
Código	E000013408
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	6,0 ECTS
Carácter	Básico
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Ana Martín Nieto
Departamento / Área	Área de Fisioterapia (SR)
Correo electrónico	amartinn@comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura	
Aportación al perfil profesional de la titulación	
Conocer los fundamentos y requerimientos nutricionales del organismo humano para la realización de valoraciones nutricionales y el diseño de menús y dietas especiales	
Prerrequisitos	
No se exigen requisitos previos	

Competencias - Objetivos	
Competencias	
GENERALES	
CG01	Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.
RA1	Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos.
RA2	Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos.



	RA3	Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada.
CG02	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
	RA3	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
	RA4	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
CG06	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
CG09	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico	
	RA1	Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
	RA2	Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
	RA1	Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.
ESPECÍFICAS		
CE05	Conocer los fundamentos y requerimientos nutricionales del organismo humano para la realización de valoraciones nutricionales y el diseño de menús y dietas especiales	
	RA1	Conoce los componentes nutricionales de los alimentos.
	RA2	Conoce los procesos de ingestión, transformación y utilización de los alimentos por el organismo humano, así como sus necesidades nutritivas y energéticas.
	RA3	Sabe realizar una valoración nutricional e interpretar la información nutricional de los productos destinados a alimentación humana.
	RA4	Sabe diseñar y elaborar dietas equilibradas para la población sana y para personas con necesidades alimentarias especiales.



CE06	Conocer las propiedades físicas, químicas y funcionales de las materias primas alimentarias y los tratamientos tecnológicos adecuados para la preservación de sus cualidades	
	RA1	Conoce las propiedades físico-químicas, reológicas y funcionales de los alimentos.
	RA2	Conoce las causas del deterioro de los alimentos (a nivel biológico, químico y físico) y las técnicas para su transformación y conservación.
	RA3	Conoce los métodos, equipos y utensilios adecuados para el procesado de los alimentos, su envasado y su almacenamiento, considerando estándares de calidad.
CE07	Conocer y saber aplicar las normas higiénico sanitarias y de gestión de calidad que permiten prevenir riesgos microbianos y garantizar la seguridad alimentaria	
	RA1	Conoce las bases de la seguridad alimentaria y los mecanismos de evaluación, gestión y control de seguridad asociados a la actividad culinaria.
	RA2	Conoce los agentes etiológicos responsables de enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos, las intolerancias y las alergias alimentarias, y sabe interpretar la información referente a la evaluación de la toxicidad y las toxicoinfecciones alimentarias.
	RA3	Conoce los sistemas de prevención, control y calidad alimentaria, y la legislación aplicada a los alimentos, alimentos funcionales y complementos alimenticios.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

Los contenidos de la asignatura de Nutrición y Dietética están organizados en 3 bloques y repartidos en 16 temas, según la amplitud y diversidad de conceptos de cada bloque.

Bloque 1: Fundamentos de la nutrición

Tema 1: Historia de la nutrición. Definiciones

Tema 2: Macronutrientes

Tema 3. Micronutrientes

Tema 4. Nutrientes esenciales

Tema 5. Alimentos: energéticos, plásticos y reguladores

Tema 6. Compuestos bioactivos, alimentos funcionales, fortificados y transgénicos

Bloque 2: Valoración del estado nutricional y planificación de dietas

Tema 7: Composición nutricional de los alimentos y métodos de medida del consumo de alimentos

Tema 8: Ingestas dietéticas y objetivos nutricionales

Tema 9: Valoración del estado nutricional



Tema 10: Enfermedades alimentarias y trabajo en gastronomía

Tema 11: Guías alimentarias. Requerimientos energéticos

Bloque 3: Dietética

Tema 12: Planificación de la dieta en deportistas

Tema 13: Planificación de la dieta en embarazo

Tema 14: Planificación de la dieta en niños

Tema 15: Planificación de la dieta en adolescentes

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Metodología Presencial: Actividades

AFP1. Clases expositivas y participativas en el aula

AFP2. Clases prácticas

AFP3. Trabajos en grupo en el aula interactiva

Se establece que, para uno o varios grupos de estudiantes, el "trabajo en grupo" puede realizarse en el contexto de un Proyecto de Aprendizaje y Servicio (ApS). Si bien la evaluación de este proyecto en la asignatura seguirá los mismos criterios y pesos que un trabajo en grupo tradicional, participar en un Proyecto de ApS brinda la oportunidad de desarrollar una apreciación más amplia de la manera en la que los conocimientos y las competencias profesionales, propias de la asignatura, se pueden poner al servicio de la sociedad, especialmente de los más vulnerables, propiciando así el encuentro del alumnado con otras realidades y la reflexión sobre la función social de su desempeño profesional. Además, esta participación posibilita que los estudiantes reciban una mención especial en el suplemento europeo al título del estudiante siempre que se cumplan las condiciones establecidas.

AFP4. Exposición en el aula de los trabajos en grupo e individuales. Preguntas y debate.

Metodología No presencial: Actividades

AFNP1: Estudio, documentación, investigación de los trabajos en grupo e individuales.

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES				
Clases participativas y expositivas	Actividades prácticas / resolución de problemas	Trabajos individuales / grupales	Prácticas de taller o laboratorio	Exposiciones individuales / grupales
30.00	5.00	10.00	10.00	5.00
HORAS NO PRESENCIALES				
Estudio personal y documentación	Trabajos individuales / grupales	Trabajos individuales / grupales		



70.00

14.00

6.00

CRÉDITOS ECTS: 6,0 (150,00 horas)

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen de preguntas tipo test/desarrollo	El alumno deberá superar el examen con una calificación igual o superior a 5.	50 %
Evaluación de los trabajos individuales y grupales	Estructura y orden del trabajo, conceptos, lenguaje, documentación y referencias a las fuentes, conclusión y aportaciones.	10 %
Exposiciones individuales/grupales	Claridad en la exposición, orden, material audiovisual apropiado al tema. Aportación personal al tema, respuestas a las preguntas.	10 %
Evaluación continua taller	Se puntuará, el orden, higiene y acabado (sabor, textura y presentación) de las recetas en cada clase práctica.	10 %
Evaluación continua actividades prácticas	Comprensión de conceptos. Análisis e interpretación de los resultados de problemas. Presentación y comunicación escrita.	10 %
Asistencia y participación activa del alumno	Asistencia y participación	10 %

Calificaciones

1. Será de entera responsabilidad del alumno para acogerse a esta adaptación curricular, comunicar su situación por mail al profesor correspondiente en el primer mes de curso.
2. Examen Ordinario teórico con un valor del 100%.
3. La asistencia a clase y a las actividades docentes presenciales, cuya comprobación corresponde a cada profesor, es obligatoria para todos los alumnos. La inasistencia comprobada e injustificada a más de un tercio de las horas lectivas impartidas en cada asignatura, contabilizadas en el período comprendido desde el primer día de clase hasta quince días antes del inicio del período de exámenes, puede tener como consecuencia la imposibilidad de presentarse a examen en la convocatoria ordinaria del mismo curso académico (artículo 93.1 del Reglamento General). En el supuesto de que se aplique esta consecuencia, la pérdida de convocatoria se extenderá automáticamente a la convocatoria extraordinaria. A todos los efectos, se considerará pendiente de cumplimiento la escolaridad



obligatoria de la asignatura.

CONVOCATORIA ORDINARIA

La nota final de la asignatura es la suma de:

- Examen final teórico (50%)
- Evaluación continua talleres y actividades prácticas (20%)
- Asistencia, participación, trabajo en grupos e individuales y exposición (30%)

Es necesario obtener al menos un 5 en el examen teórico para hacer media con las calificaciones de evaluación continua y asistencia.

EVALUACIÓN EN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Alumnos suspensos en la convocatoria ordinaria Examen final teórico = 100% (no se guarda la nota de la evaluación continua). Para aprobar es necesario obtener un 5.

El uso indebido del chatgpt o de cualquier forma de IAG será considerado como falta grave, según el Reglamento General de la Universidad art. 168.2.e: "realización de acciones tendentes a falsear o defraudar los sistemas de evaluación del rendimiento académico". Las consecuencias de ello serán "la expulsión temporal de hasta tres meses o la prohibición de examinarse en la siguiente convocatoria a la imposición de la sanción, en una o en varias asignaturas de las que se encuentre matriculado el alumno, [...] aparte de suponer la calificación de suspenso (0) en la asignatura, y la prohibición de examinarse de la asignatura en la siguiente convocatoria".

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

Cervera Ral P, Clapés Estapá F, Rigolfas Torras R. Alimentación y Dietoterapia. 4a ed Madrid: McGraw-Hill/Interamericana de España S.A.; 2014.

Ferran Adriá, "Modern Gastronomy: A to Z", CRC Press, 2009, ISBN-13: 978-1439812457.

Gil A. Tratado de Nutrición. Tomo I-V. 3ª ed. Madrid: Panamericana; 2021.

Mahan L.K, Escott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia, de Krause. 10ª ed Madrid: Interamericana-McGravHill; 2001.

Martín Salinas, C. Nutrición y Dietética. 3ª ed. Madrid: DAE; 2019

Thompson JL, Manore MM, Vaughan LA. Nutrición. España: Pearson Educación S.A. ; 2008.

Bibliografía Complementaria

Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 18ª ed. Madrid: pirámide; 2016.

Base de Datos BEDCA [Internet]. [citado 31 de agosto de 2024]. Disponible en: <https://www.bedca.net/bdpub/>