

GUÍA DOCENTE

NUTRICION Y DIETETICA

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS **(3º y 4º curso)**

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 08-07-2026



I.-Identificación de la Asignatura

Tipo	OBLIGATORIA
Período de impartición	3 curso, 2Q semestre
Nº de créditos	6
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación

La asignatura **Nutrición y Dietética** pertenece a la materia Ciencias de la Salud en la que se engloban todas aquellas asignaturas que aportan conocimientos sobre las interacciones que tiene el alimento con la salud. El conocimiento de la nutrición en sus distintas vertientes es imprescindible para los profesionales del ámbito alimentario.

El objetivo general de esta asignatura es proporcionar los conocimientos necesarios para conocer los principios básicos de la nutrición y la alimentación humana, así como la valoración del estado nutricional y el diseño de dietas; reconocer las principales enfermedades relacionadas con la nutrición y/o la alimentación, conocer los principios básicos de la alimentación humana en el tratamiento de diferentes patologías y reconocer las principales interacciones fármaco-alimento.

Los alumnos, al final del curso, deberán conocer los principios fundamentales de la nutrición humana y las modificaciones que la alimentación debe sufrir en los diferentes estados fisiológicos y patológicos, con el fin de ser capaces de adaptar dicha alimentación a las necesidades nutricionales y energéticas de una persona concreta y mejorar su estado de salud o colaborar en la eficacia del tratamiento farmacológico.

Los resultados de aprendizaje de la asignatura contribuirán a ir adquiriendo formación y concienciación sobre la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2030 de la Organización Mundial de la Salud, concretamente sobre los ODS 2: Hambre cero (Meta 2.1), ODS3: Salud y bienestar (Meta 3.4).

La asignatura Nutrición y Dietética está relacionada con asignaturas de la Materia Ciencia de los Alimentos tales como Bromatología, o Química de los Alimentos.

Como requisitos previos a la hora de cursar esta asignatura cabe destacar el haber adquirido los conocimientos fundamentales y básicos de asignaturas como Bromatología, Bioquímica y Química de los Alimentos, así como poseer conocimientos suficientes de Fisiología Humana. Se recomiendan conocimientos mínimos de inglés.

III.-Resultados de Aprendizaje



CG01. Capacidad de análisis y síntesis
CG02. Capacidad de organización y planificación
CG07. Resolución de problemas
CG09. Trabajo en equipo
CG17. Aprendizaje autónomo
CG25. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
CG28. Motivación del logro
CE11. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica
CE12. Identificar los factores que influyen en la nutrición
CE13. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades
CE14. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades
CE15. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias
CE16. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas
CE17. Desarrollar la planificación de menús para colectividades
CE18. Realizar educación alimentaria
CE19. Planificar desarrollar programas de promoción de la salud y prevención
CE20. Realizar tareas de formación de personal

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.



IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

Bloque temático I. Nutrición

- Tema 1- Alimentación, nutrición y dietética: Conceptos.
- Tema 2- Energía.
- Tema 3- Requerimientos nutricionales y aprovechamiento de proteínas, carbohidratos y lípidos.
- Tema 4- Requerimientos nutricionales y aprovechamiento de vitaminas y minerales.
- Tema 5- Los alimentos.
- Tema 6- Sustancias no nutritivas de los alimentos.

Bloque temático II. Dietas en situaciones fisiológicas

- Tema 7- Dieta equilibrada del adulto.
- Tema 8- Dieta en el embarazo y la lactancia.
- Tema 9- Dieta en la edad evolutiva.
- Tema 10- Dieta en el anciano.
- Tema 11- Dieta y deporte.
- Tema 12- Formas alternativas de alimentación.
- Tema 13- Alimentación en colectividades y programas intervención.

Bloque temático III. Dietas en situaciones patológicas

- Tema 14- Dieta en situación de sobrepeso y obesidad. Dietas de adelgazamiento.
- Tema 15- Dieta en la diabetes.
- Tema 16- Dieta en enfermedades cardiovasculares.
- Tema 17- Dieta en enfermedades del aparato digestivo.
- Tema 18- Dieta en enfermedades renales.
- Tema 19- Dieta en enfermedades hepáticas.
- Tema 20- Dieta en enfermedades del sistema nervioso.
- Tema 21- Dietas progresivas.
- Tema 22- Dieta en el cáncer y en el SIDA.
- Tema 23- Trastornos del comportamiento alimentario.
- Tema 24- Intolerancias y alergias alimentarias.
- Tema 25- Interacciones fármaco-alimento.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Elaboración de dieta a un individuo en una situación fisiológica concreta, utilizando un programa informático
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Elaboración de dieta en un individuo en una situación patológica concreta, utilizando un programa informático
Otras actividades	Seminario 1
Otras actividades	Seminario 2
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Ajuste de dieta por sistema de intercambios
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Valoración nutricional de menús
Otras actividades	Seminario 3



Prácticas	Práctica 1: Valoración del estado nutricional
Prácticas	Práctica 2: Valoración del estado dietético
Asistencia a clases teóricas	Impartición del contenido teórico de la asignatura
Tutorías académicas	Tutorías para la resolución de dudas
Realización de Pruebas	Realización de exámenes

V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)

Clases teóricas	34
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	12
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	8
Realización de pruebas	6
Tutorías académicas	10
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	8
Preparación de clases teóricas	26
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	26
Preparación de pruebas	50
Total de horas de trabajo del alumnado	180

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 19 a Semana 34	Resolución caso: Diseño dietético en una situación fisiológica mediante un programa informático. Para fechas y grupos, consultar horarios publicados en la web, así como la información en el aula virtual.
Tutorías académicas	Semana 19 a Semana 34	Tutorías académicas de resolución de dudas. Se plantearán tutorías para resolver las dudas de los estudiantes al final de cada uno de los bloques temáticos de la asignatura. Estas tutorías podrán ser presenciales o por la plataforma TEAMS.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 19 a Semana 34	Resolución de problemas: valoración nutricional menús. Para fechas y grupos, consultar horarios publicados en la web, así como la información en el aula virtual.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 19 a Semana 34	Resolución de problemas: ajuste de dietas por sistema de intercambios. Para fechas y grupos, consultar horarios publicados en la web, así como la información en el aula virtual.



Pruebas	Semana 19 a Semana 34	Prueba escrita: Bloque I-II Mediante una prueba de tipo test de respuesta múltiple se evaluarán los conocimientos de los contenidos de la asignatura. Las fechas serán las que se publiquen en el calendario de actividades del grado y en el aula virtual.
Prácticas	Semana 19 a Semana 34	Prácticas de laboratorio 1 y 2. Valoración del estado nutricional y dietético. Asistencia obligatoria. Para liberarlas y sumar su nota a la del resto de las actividades, es necesario obtener una puntuación mínima de 5; si no es así, no se podrá aprobar la asignatura. Para fechas y grupos, consultar horarios publicados en la web, así como la información en el aula virtual.
Pruebas	Semana 19 a Semana 34	Prueba escrita: Bloque III y seminarios. Mediante una prueba de tipo test de respuesta múltiple se evaluarán los conocimientos de los contenidos de la asignatura. Las fechas serán las que se publiquen en el calendario de actividades del grado y en el aula virtual. Periodo ordinario y extraordinario
Seminarios	Semana 19 a Semana 34	Seminarios sobre temas propuestos en el horario de clase.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 19 a Semana 34	Resolución caso: Diseño dietético en una situación patológica mediante un programa informático. Para fechas y grupos, consultar horarios publicados en la web, así como la información en el aula virtual.
Clases Teóricas	Semana 19 a Semana 34	Bloques temáticos I, II y III (Temas 1-25) y seminarios. Se abordarán los ODS relacionados con la asignatura indicados en la presentación.



VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN:

Las pruebas de evaluación serán las siguientes:

1. PRUEBA ESCRITA PARA EVALUACIÓN DE CONTENIDOS TEÓRICOS bloque I y II: Nota mínima: 5 sobre 10. Ponderación: 35%.

Se realizará una prueba (tipo test de respuesta múltiple) para evaluar el conocimiento de los contenidos de la asignatura. En la prueba de evaluación de tipo test no restará en la calificación las preguntas mal contestadas. En este tipo de examen se aprueba con el 60% de las respuestas correctas (lo que equivale a un 5 sobre 10 en la calificación). **Evaluación durante periodo ordinario. Reevaluable en periodo extraordinario.** Para liberar la prueba y hacer media con el resto de las actividades de la asignatura será necesario obtener una puntuación mínima de 5. Si no es así, la prueba deberá ser reevaluada.

2. PRUEBA ESCRITA PARA EVALUACIÓN DE CONTENIDOS TEÓRICOS bloque III y seminarios: Nota mínima: 5 sobre 10. Ponderación: 35%.

Se realizará una prueba (tipo test de respuesta múltiple) para evaluar el conocimiento de los contenidos de la asignatura. En la prueba de evaluación de tipo test no restará en la calificación las preguntas mal contestadas. En este tipo de examen se aprueba con el 60% de las respuestas correctas (lo que equivale a un 5 sobre 10 en la calificación). **Evaluación en periodo ordinario. Reevaluable en periodo extraordinario.** Para liberar la prueba y hacer media con el resto de las actividades de la asignatura será necesario obtener una puntuación mínima de 5. Si no es así, la prueba deberá ser reevaluada.

3. PRUEBAS DE EVALUACIÓN DE RESOLUCIÓN DE CASOS: Nota mínima: no. Ponderación: 10%. Se evaluará su contenido mediante la presentación de un informe/preguntas cortas/preguntas tipo test/resolución ejercicios. **Evaluación en periodo ordinario. NO Reevaluables en periodo extraordinario.**

4. EVALUACIÓN DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS: Nota mínima: no. Ponderación: 10%. Se evaluará su contenido mediante la presentación de un informe/preguntas cortas/preguntas tipo test/resolución ejercicios. **Evaluación en periodo ordinario. NO Reevaluables en periodo extraordinario.**

5. PRÁCTICAS DE LABORATORIO: Nota mínima: no. Ponderación 10%. Asistencia obligatoria. Se evaluará la asistencia y la elaboración y presentación de un informe. **Evaluación en periodo ordinario. NO Reevaluables en periodo extraordinario.**

A aquellos alumnos que no superen la asignatura, la nota de prácticas se les guardará para el curso siguiente; así, la nota se mantiene durante dos cursos consecutivos.

El estudiante que solicite la convocatoria adelantada deberá ponerse en contacto con el profesor responsable de la asignatura, tan pronto sea posible, para que le facilite la información y/o material necesario para la evaluación, que será similar a la que seguirá el resto de los estudiantes matriculados en la asignatura.

VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase



La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.

Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.



VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

Tratado de Nutrición.Tomo 4. Nutrición Humana en el Estado de Salud; Ángel Gil Hernández.; 3ª ed. Editorial Médica Panamericana, 2017

Nutrición y Dietética clínica; J.Salas-Salvadó; Ed. Masson, Barcelona, 2019

Alimentación y dietoterapia. Cervera, Clapes, Rigolfas. Editorial McGraw Hill.

Tratado de Nutrición.Tomo 5. Nutrición y Enfermedad; Ángel Gil Hernández.; 3ª ed. Ed. Médica Panamericana, 2017

Bibliografía complementaria

Nutrición: texto y atlas. Biesalski, Hans Konrad. 8ª Ed, 2021

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	CARMEN RODRÍGUEZ RIVERA
Correo electrónico	carmen.rodriguez@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	1
Nº de Sexenios	1
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	1
Nombre y apellidos	DAVID PASCUAL SERRANO
Correo electrónico	david.pascual@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Contratado/a Doctor/a



Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	Si
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	4
Nº de Sexenios	3
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	6
Nombre y apellidos	ESPERANZA MILAGROSA HERRADÓN PLIEGO
Correo electrónico	esperanza.herradon@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Contratado/a Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	3
Nº de Sexenios	3
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	5
Nombre y apellidos	LORENA ORTEGA MORENO
Correo electrónico	lorena.ortega@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No



Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	2
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	1
Nombre y apellidos	YOLANDA LÓPEZ-TOFIÑO TORREJÓN
Correo electrónico	yolanda.lopez@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	0
Nº de Sexenios	1
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	1

