



UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA  
DE MADRID

PROCESO DE  
COORDINACIÓN DE LAS  
ENSEÑANZAS PR/CL/001



Etsi Agronómica, Aliment. y  
Biosistemas

# ANX-PR/CL/001-01

## GUÍA DE APRENDIZAJE

### ASIGNATURA

**203000140 - Interacción Salud-Alimentos**

### PLAN DE ESTUDIOS

20AT - Master Universitario En Ingeniería Alimentaria Aplicada A La Salud

### CURSO ACADÉMICO Y SEMESTRE

2025/26 - Primer semestre

## Índice

---

### Guía de Aprendizaje

1. Datos descriptivos.....	1
2. Profesorado.....	1
3. Conocimientos previos recomendados.....	3
4. Competencias y resultados de aprendizaje.....	3
5. Descripción de la asignatura y temario.....	5
6. Cronograma.....	7
7. Actividades y criterios de evaluación.....	10
8. Recursos didácticos.....	15
9. Otra información.....	16

## 1. Datos descriptivos

### 1.1. Datos de la asignatura

<b>Nombre de la asignatura</b>	203000140 - Interacción Salud-Alimentos
<b>No de créditos</b>	6 ECTS
<b>Carácter</b>	Obligatoria
<b>Curso</b>	Primer curso
<b>Semestre</b>	Primer semestre
<b>Período de impartición</b>	Septiembre-Enero
<b>Idioma de impartición</b>	Castellano
<b>Titulación</b>	20AT - Master Universitario en Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud
<b>Centro responsable de la titulación</b>	20 - Etsi Agronómica, Aliment. Y Biosistemas
<b>Curso académico</b>	2025-26

## 2. Profesorado

### 2.1. Profesorado implicado en la docencia

Nombre	Despacho	Correo electrónico	Horario de tutorías *
Maria Marcela Gonzalez Gross	603	marcela.gonzalez.gross@up m.es	L - 09:00 - 12:00 X - 09:00 - 12:00 Se concertará cita previa por email. El despacho de la profesora se encuentra en la Facultad de Ciencias de la Actividad Física y

			del Deporte-INEF
Eva Gesteiro Alejos (Coordinador/a)	603	eva.gesteiro@upm.es	L - 12:00 - 14:00 X - 12:00 - 14:00 Se concertará cita previa por email. El despacho de la profesora se encuentra en la Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte-INEF.

\* Las horas de tutoría son orientativas y pueden sufrir modificaciones. Se deberá confirmar los horarios de tutorías con el profesorado.

## 2.2. Personal investigador en formación o similar

Nombre	Correo electrónico	Profesor responsable
Pantoja Arevalo, Lisset Shyrlenne	l.pantoja@upm.es	Gesteiro Alejos, Eva

## 2.3. Profesorado externo

Nombre	Correo electrónico	Centro de procedencia
Rafael Urrialde De Andrés	rurriald@ucm.es	Universidad Complutense de Madrid
Sonia Gomez Martínez	soniagom@hotmail.com	Universidad Complutense de Madrid
Ligia Esperanza Díaz Prieto	ldiaz@csic.es	ICTAN-CSIC

## 3. Conocimientos previos recomendados

---

### 3.1. Asignaturas previas que se recomienda haber cursado

El plan de estudios Master Universitario en Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud no tiene definidas asignaturas previas recomendadas para esta asignatura.

### 3.2. Otros conocimientos previos recomendados para cursar la asignatura

- Se recomienda tener conocimientos previos de fisiología humana y nutrición

## 4. Competencias y resultados de aprendizaje

---

### 4.1. Competencias

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

CE1 - Aplicar, de manera fundamentada y argumentada, los principios fisiológicos en la industria alimentaria a fin de contribuir a una alimentación correcta de la personas.

CE2 - Elaborar y comunicar, de manera crítica y fundamentada, argumentos y juicios sobre el valor de la alimentación, y sobre sus posibilidades de contribuir al desarrollo y bienestar de las personas y de la sociedad, y al desarrollo sostenible, así como su especial relación con la salud y calidad de vida.

CG1 - Capacidad de observación, generación de hipótesis y planteamiento de problemas experimentales en el ámbito de la alimentación y la salud.

CG5 - Capacidad para realizar búsquedas bibliográficas en bases de datos y para gestionar la información trabajando en contextos internacionales.

CG8 - Resolver con eficacia y eficiencia problemas relacionados con la alimentación salvaguardando y mejorando la salud de la sociedad mediante estrategias adecuadas y con un alto nivel de reflexión crítica sobre su propia práctica profesional.

## 4.2. Resultados del aprendizaje

RA34 - RA33 Conocer los nutrientes, sus funciones y utilización metabólica en el organismo

RA35 - RA35 - Adquirir conocimientos sobre fisiología humana e integrar los contenidos y aplicarlos al mejor desarrollo de la industria alimentaria.

RA33 - RA20-RA76 Conocer la importancia de los productos cárnicos y lácteos en el contexto de la alimentación

RA38 - RA6 - RA67 - Conocer la importancia de las intolerancias y alergias a ciertos componentes presentes en los alimentos

RA3 - RA34 - Conocer la importancia de los alimentos sobre la salud del ser humano RA32 - Conoce las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana RA14 - ? Conocer las técnicas instrumentales que se emplean en análisis de alimentos

RA36 - RA36 - Conocer los principales efectos de los alimentos a través de su acción sobre los diferentes órganos implicados

RA37 - RA37 - Aplicar en la industria alimentaria la acción preventiva de una correcta alimentación sobre distintas patologías

RA46 - Conocer la importancia de los alimentos sobre la salud del ser humano

RA47 - Conoce las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición humana

RA48 - Conocer las técnicas instrumentales que se emplean en análisis de alimentos

## 5. Descripción de la asignatura y temario

---

### 5.1. Descripción de la asignatura

Esta asignatura de carácter obligatorio abarca tanto la fisiología como la fisiopatología de la nutrición, pero desde la perspectiva de los alimentos que aportan los diferentes nutrientes y compuestos que se relacionan con las enfermedades crónicas más prevalentes.

### 5.2. Temario de la asignatura

1. Conceptos básicos de nutrición.
  - 1.1. Los alimentos como fuente de energía y nutrientes
  - 1.2. Ingestas recomendadas de energía y nutrientes
  - 1.3. Metabolismo de grasas, proteínas y carbohidratos
2. Grasas
  - 2.1. Aceite de oliva, mantequilla, margarinas. Otras grasas y aceites. Composición nutricional
  - 2.2. Funciones de la grasa en el organismo. Vitamina E.
  - 2.3. Fisiopatología de enfermedad cerebro y cardiovascular. Estudios relevantes.
3. Frutas, verduras y frutos secos
  - 3.1. Relación entre la ingesta de vegetales y la salud. Antioxidantes. Folato. Vitamina K. Estudios relevantes.
  - 3.2. Fisiopatología del ojo. Cataratas. Degeneración macular. Estudios relevantes.
  - 3.3. Fisiopatología del deterioro cognitivo. Demencias Alzheimer y no Alzheimer. Estudios relevantes.
4. Pescado, moluscos y otros productos del mar.
  - 4.1. Relación entre la ingesta de pescados y la salud. Yodo. Estudios relevantes.
  - 4.2. Fisiopatología y envejecimiento de la piel.
5. Lácteos
  - 5.1. Relación entre la ingesta de lácteos y la salud. Calcio, vitaminas D, B2. Estudios relevantes.
  - 5.2. Alergia a la caseína e intolerancia a la lactosa
  - 5.3. Fisiopatología del hueso.
  - 5.4. Probióticos y alimentos funcionales. Microbiota.

- 5.5. Fuentes alternativas a los lácteos.
- 6. Carnes, embutidos y otros productos cárnicos.
  - 6.1. Relación entre la ingesta de productos cárnicos y la salud. Zn, Se. Estudios relevantes.
  - 6.2. Tipos de anemia: hierro, vitamina B12, vitamina B6. Helicobacter pilori.
  - 6.3. Fisiopatología del músculo. Sarcopenia.
  - 6.4. Fuentes alternativas de proteínas.
- 7. Huevos.
  - 7.1. Relación entre la ingesta de huevos y la salud. Vitamina A. Colesterol. Estudios relevantes.
- 8. Cereales y Legumbres.
  - 8.1. Relación entre la ingesta de cereales, legumbres y la salud. Vitamina B1, niacina.
  - 8.2. Enfermedad celiaca. Estudios relevantes.
- 9. Bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
  - 9.1. Fisiología del agua. Regulación de la sed.
  - 9.2. Bebidas no alcohólicas y salud. Café, té.
  - 9.3. Fisiopatología de la hipertensión. Sodio, potasio.
  - 9.4. Relación entre la ingesta de bebidas alcohólicas y la salud. Estudios relevantes.
- 10. Dieta y cáncer
  - 10.1. Fisiopatología de diversos tipo de cáncer.
  - 10.2. Carcinógenos y factores protectores de la dieta. Beta-caroteno, fibra.
  - 10.3. Epigenética.
- 11. Dulces. Chocolate.
  - 11.1. Fisiopatología del sistema endocrino.
  - 11.2. Chocolate y salud. Magnesio, cobre. Estudios relevantes.
  - 11.3. Dulces, bebidas azucaradas y salud. Estudios relevantes.
  - 11.4. Enfermedades metabólicas (Síndrome metabólico, diabetes tipo 2).
- 12. Actividad física
  - 12.1. Importancia de la actividad física en la salud. Estudios relevantes.
  - 12.2. Balance energético.
  - 12.3. Fisiopatología de la obesidad.

## 6. Cronograma

### 6.1. Cronograma de la asignatura \*

Sem	Actividad tipo 1	Actividad tipo 2	Tele-enseñanza	Actividades de evaluación
1		<b>Introducción a la asignatura</b> Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral  <b>Tema 1. Conceptos básicos de Nutrición</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral		<b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15
2		<b>Tema 2. Grasas</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral  <b>Tema 2. Grasas</b> Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral		<b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15
3		<b>Tema 3. Frutas y verduras</b> Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral  <b>Tema 4. Pescados y algas</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral		<b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15  <b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15
4		<b>Seminario Mitos 1</b> Duración: 04:00 INV: Aprendizaje basado en investigación  <b>Tema 5. Alergias alimentarias</b> Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral		<b>Trabajos prácticos</b> PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:20
5		<b>Tema 5. Lácteos</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral  <b>Tema 5. Microbiota</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral		<b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15
6		<b>Tema 6. Carnes</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral  <b>Tema 7. Huevos</b> Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral		<b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15  <b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15

7		<p><b>Prácticas de Laboratorio</b> Duración: 04:00 PL: Actividad del tipo Prácticas de Laboratorio</p> <p><b>Preparación del trabajo transversal</b> Duración: 02:00 INV: Aprendizaje basado en investigación</p>		<p><b>Cuaderno de Prácticas de laboratorio</b> EP: Técnica del tipo Examen de Prácticas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:20</p>
8		<p><b>Primer examen parcial</b> Duración: 02:00 OT: Otras actividades formativas / Evaluación</p> <p><b>Seminario Mitos 2</b> Duración: 02:00 INV: Aprendizaje basado en investigación</p>		<p><b>Primer parcial</b> EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Progresiva Presencial Duración: 01:00</p>
9		<p><b>Tema 8. Cereales y Legumbres</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>Tema 10. Alimentos y Cáncer</b> Duración: 02:00 INV: Aprendizaje basado en investigación</p>		<p><b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15</p>
10		<p><b>Tema 9. Bebidas no alcohólicas y alcohólicas</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>Tema 6. Fuentes alternativas de proteínas. Insectos</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>		<p><b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15</p>
11		<p><b>Tema 9. Fisiología de la Hidratación</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>Seminario Mitos 3</b> Duración: 02:00 INV: Aprendizaje basado en investigación</p>		<p><b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15</p>
12		<p><b>Tema 11. Dulces</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p> <p><b>Tema 12. Actividad física y salud</b> Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>		<p><b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15</p> <p><b>Autoevaluación</b> ET: Técnica del tipo Prueba Telemática Evaluación Progresiva No presencial Duración: 00:15</p>
13		<p><b>Clase resumen de la asignatura</b> Duración: 02:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas</p>		
14		<p><b>Segundo examen parcial</b> Duración: 02:00 OT: Otras actividades formativas / Evaluación</p>		<p><b>Segundo parcial</b> EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Progresiva Presencial Duración: 01:00</p>

15		<b>Presentación de trabajos transversales</b> Duración: 08:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas		<b>Trabajo transversal</b> TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación Progresiva Presencial Duración: 02:00
16				
17				<b>Examen final escrito y/u oral</b> EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Global Presencial Duración: 02:00

Para el cálculo de los valores totales, se estima que por cada crédito ECTS el alumno dedicará dependiendo del plan de estudios, entre 26 y 27 horas de trabajo presencial y no presencial.

## 7. Actividades y criterios de evaluación

### 7.1. Actividades de evaluación de la asignatura

#### 7.1.1. Evaluación (progresiva)

Sem.	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
1	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
2	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
3	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
3	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
4	Trabajos practicos	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	00:20	20%	5 / 10	CE2 CG5 CG8
5	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
6	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
6	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10

7	Cuaderno de Prácticas de laboratorio	EP: Técnica del tipo Examen de Prácticas	Presencial	00:20	15%	5 / 10	CG1 CB10
8	Primer parcial	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:00	20%	5 / 10	CB10 CE1 CG8
9	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
10	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
11	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
12	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
12	Autoevaluación	ET: Técnica del tipo Prueba Telemática	No Presencial	00:15	1.25%	5 / 10	CB10
14	Segundo parcial	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	01:00	20%	5 / 10	CG8 CB10 CE1
15	Trabajo transversal	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Presencial	02:00	10%	5 / 10	CG1 CG5 CB10 CE2 CE1

### 7.1.2. Prueba evaluación global

Sem	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
17	Examen final escrito y/u oral	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	02:00	100%	5 / 10	CG1 CG5 CG8 CE1 CB10 CE2

### 7.1.3. Evaluación convocatoria extraordinaria

Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
Se realizará una prueba con todos los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura. Tendrá parte escrita y/u oral.	TI: Técnica del tipo Trabajo Individual	Presencial	02:00	100%	5 / 10	CE1 CG1 CG5 CG8 CB10 CE2

### 7.2. Criterios de evaluación

#### EVALUACIÓN PROGRESIVA

Se harán dos exámenes parciales, peso de la nota: 40%. Es necesario aprobar ambos exámenes para superar la asignatura por evaluación progresiva. Los exámenes aprobados liberan materia, y se consideran bloques liberados hasta la convocatoria ordinaria del mismo curso académico.

Trabajos prácticos (35%): revisiones y presentaciones (15%), participación en clase (5%), Laboratorio (15%). Es necesario presentar todos los trabajos propuestos para superar la asignatura por evaluación progresiva.

Trabajo transversal de las asignaturas troncales: 10%

Autoevaluación online: 15%

*Posibilidad de subir nota:* En el caso de que un alumno decida optar a ser evaluado nuevamente de algún bloque ya liberado (o de toda la asignatura) con el fin de subir nota, podrá hacerlo únicamente en la convocatoria ordinaria, previa solicitud por correo electrónico a la coordinadora de la asignatura dentro del plazo establecido para tal fin.

#### EVALUACIÓN GLOBAL CONVOCATORIA ORDINARIA

La evaluación sólo por prueba global consistirá en un examen escrito y/u oral de todos los contenidos teóricos y

prácticos impartidos en la asignatura, con un peso del 100%.

*Recuperación de bloques pendientes:* Es necesario aprobar todos los bloques de teoría con una calificación igual o superior a 5.0 puntos sobre 10 para superar la asignatura.

## EVALUACIÓN GLOBAL CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

La evaluación sólo por prueba global consistirá en un examen escrito y/u oral de todos los contenidos teóricos y prácticos impartidos en la asignatura, con un peso del 100%.

### IMPORTANTE

- \* Cualquier evaluación o entrega realizada podrá requerir una evaluación oral complementaria por parte del profesorado para validar que se ha realizado por el alumno sin ayuda de sistemas de inteligencia artificial (IA) cuando éstos no estén permitidos para dicha tarea o excedan los usos permitidos.
- \* Todos los estudiantes deberán presentarse a las pruebas de evaluación con un documento identificativo válido (carné del estudiante de la Universidad Politécnica de Madrid, o cualquier otro documento admitido en derecho) para poder realizar las mismas. Los profesores de la asignatura podrán requerir la identificación de los estudiantes en cualquier momento del examen.
- \* Los estudiantes podrán acceder al aula y unirse al examen ya comenzado con un retraso de hasta 20 minutos después de la hora de inicio del mismo, si cuentan con una causa razonablemente justificada ante el profesor responsable del examen, y sin que suponga una ampliación adicional de tiempo para la realización del examen. Ningún estudiante podrá abandonar el examen durante esos 20 minutos iniciales.
- \* Las pruebas, duración y condiciones de realización de las pruebas de evaluación correspondientes a los estudiantes con discapacidad o con necesidades educativas especiales se adaptarán en la medida de lo posible por el Tribunal a las características de los mismos. El estudiante solicitará a la Unidad de Atención a la Discapacidad el informe de adaptaciones, de acuerdo con la normativa aplicable, al comienzo del curso, o tan pronto como le sea posible si la discapacidad o la situación especial se produjera una vez iniciado el mismo. Este informe deberá solicitarse en cada curso académico.
- \* El coordinador de la asignatura, o profesor en quien delegue, informará, antes del comienzo del examen, sobre

las normas de realización del mismo, indicando la puntuación de cada una de sus partes, la duración y secuenciación del examen, las fechas de publicación de las calificaciones provisionales y la fecha de revisión del examen, de acuerdo con los periodos establecidos por la normativa.

\* No se publicará la solución de los exámenes realizados, siendo necesario acudir a la revisión del examen para contrastar las respuestas realizadas.

\* De acuerdo con las obligaciones establecidas en el Estatuto del Estudiante Universitario, los estudiantes deben abstenerse de la utilización o cooperación que den lugar a fraude académico en cualquiera de las pruebas de evaluación, así como en los trabajos e informes que realicen. Ante la comprobación de fraude académico en una prueba de evaluación, se calificará con la puntuación de cero al estudiante o estudiantes implicados en la calificación final de la convocatoria correspondiente a la celebración de la prueba (ordinaria o extraordinaria). Si la comprobación de fraude académico se produce durante el desarrollo de la prueba, ésta se podrá interrumpir inmediatamente para el estudiante o estudiantes implicados, debiendo el profesor comunicar el porqué de la interrupción.

\* En el caso de que un estudiante no pueda realizar alguna de las pruebas de evaluación en la fecha prevista, se buscará una solución conforme a lo dispuesto en el artículo 21 de la Normativa de evaluación del aprendizaje en las titulaciones oficiales de Grado y Máster Universitario de la UPM.

## 8. Recursos didácticos

### 8.1. Recursos didácticos de la asignatura

Nombre	Tipo	Observaciones
Libro de texto	Bibliografía	Hernández, A.G. Tratado de Nutrición. 5 tomos. 3ª Ed. Panamericana. Madrid 2024.  S.E. Mulroney, A.K. Mayers. Netter. Fundamentos de Fisiología. 3ª Ed. Elsevier 2025.  
Buscador de artículos científicos	Recursos web	<a href="http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed">http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed</a>
Videos	Otros	Se visualizarán vídeos temáticos, para su posterior debate en el aula
Páginas WEB de Referencia	Recursos web	<a href="https://www.aesan.gob.es/">https://www.aesan.gob.es/</a>   <a href="http://www.efsa.europa.eu/">http://www.efsa.europa.eu/</a>   <a href="https://www.sennutricion.org/">https://www.sennutricion.org/</a>   <a href="http://www.fesnad.org/">http://www.fesnad.org/</a>   <a href="http://fiab.es/">http://fiab.es/</a>   <a href="http://foodforlife-spain.es/">http://foodforlife-spain.es/</a>   <a href="http://www.fen.org.es/">http://www.fen.org.es/</a>

## 9. Otra información

---

### 9.1. Otra información sobre la asignatura

Se incluirán en el temario temas de actualidad o investigaciones recientes, con el fin de que los alumnos tomen conciencia de la enorme importancia que tiene una formación sólida en alimentos y salud para su posterior desarrollo profesional en el mundo de la industria alimentaria.

La asignatura se relaciona con el ODS 2 "Hambre cero": a lo largo del temario se tratan alternativas para el aumento de la productividad agrícola y la producción alimentaria sostenible y así ayudar a aliviar los riesgos del hambre. Asimismo, se tratan las consecuencias que tiene para la salud una mala alimentación; ODS 3 "Salud y bienestar": toda la asignatura trata temas de salud relacionados con la nutrición; ODS 4 "Educación de calidad": promovemos la educación para un estilo de vida sostenible, la igualdad de género, la valoración de la diversidad cultural, y la contribución de la cultura al desarrollo sostenible. Asimismo, garantizamos la continuidad de la docencia en situaciones excepcionales recurriendo a opciones como la tele-enseñanza si fuera necesario; ODS 5 "Igualdad de género": toda la asignatura se desarrolla desde la perspectiva de la igualdad de género en todos los ámbitos; y ODS 12 "Producción y consumo responsable": a lo largo de la asignatura se tratan aspectos relacionados con el consumo responsable, y estrategias para reducir el desperdicio alimentario.

Para el cálculo de los valores totales, se estima que por cada crédito ECTS el alumno dedicará dependiendo del plan de estudios, entre 26 y 27 horas de trabajo presencial y no presencial.

Por imprevistos ajenos al Departamento, el profesorado, el cronograma y/o el sistema de evaluación reflejados en esta guía podrán sufrir modificaciones que se notificarán con la máxima antelación posible y por escrito, al estudiantado.

Puede haber alguna variación en el orden que se imparten los temas respecto del que aparece en el temario, sin que esto afecte al contenido total de la asignatura.

\*Las actividades presenciales pueden sufrir modificaciones por causas de fuerza mayor, y se adaptarán a la modalidad de tele-enseñanza en caso necesario.

\*En caso de que fuera estrictamente necesario realizar los exámenes en la modalidad no presencial, se dará preferencia al examen tipo oral.