



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

203000151 - Dietética

PLAN DE ESTUDIOS

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

CURSO ACADÉMICO Y SEMESTRE

2025/26 - Segundo semestre

Índice

Guía de Aprendizaje

1. Datos descriptivos.....	1
2. Profesorado.....	1
3. Conocimientos previos recomendados.....	2
4. Competencias y resultados de aprendizaje.....	3
5. Descripción de la asignatura y temario.....	4
6. Cronograma.....	5
7. Actividades y criterios de evaluación.....	8
8. Recursos didácticos.....	12
9. Otra información.....	13

1. Datos descriptivos

1.1. Datos de la asignatura

Nombre de la asignatura	203000151 - Dietética
No de créditos	4 ECTS
Carácter	Optativa
Curso	Primer curso
Semestre	Segundo semestre
Período de impartición	Febrero-Junio
Idioma de impartición	Castellano
Titulación	20AT - Master Universitario en Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud
Centro responsable de la titulación	20 - Etsi Agronómica, Aliment. Y Biosistemas
Curso académico	2025-26

2. Profesorado

2.1. Profesorado implicado en la docencia

Nombre	Despacho	Correo electrónico	Horario de tutorías *
Jaime Lopez-Seoane Puente	ImFINE - INEF	jaime.lopez-seoane@upm.es	Sin horario. Previa solicitud al correo electrónico
Maria Marcela Gonzalez Gross (Coordinador/a)	603 - ImFINE	marcela.gonzalez.gross@upm.es	M - 11:00 - 14:00 J - 11:00 - 14:00 Se ruega previa concertación de la cita 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	603 - INEF	eva.gesteiro@upm.es	Sin horario. Previa solicitud al correo electrónico

* 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

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 de fisiología y de nutrición

4. Competencias y resultados de aprendizaje

4.1. Competencias

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CE 15 - Utilizar y adaptar adecuadamente la composición físico-química de los alimentos según las necesidades dietéticas y emplear softwares para la evaluación y la planificación dietética.

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

CG7 - Desarrollo de habilidades para la comunicación y presentación de ideas favoreciendo la accesibilidad, información y consumo de alimentos sanos.

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

RA43 - Conocer las necesidades nutricionales en las diferentes etapas del ciclo vital

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

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

RA45 - Aplicar el poder preventivo y curativo de alimentos en el desarrollo de nuevos productos

RA20 - RA21 - Analizar e interpretar correctamente el análisis estadístico de datos experimentales

RA44 - Conocer el poder preventivo y terapéutico de la combinación óptima de alimentos

5. Descripción de la asignatura y temario

5.1. Descripción de la asignatura

Esta es una asignatura optativa que pretende dotar al alumno del conocimiento necesario en relación a la dietética moderna con el fin de poder aplicarlo en la industria alimentaria.

5.2. Temario de la asignatura

1. Introducción a la dietética y a la gastronomía
2. Metodologías de evaluación de la ingesta dietética
3. Recomendaciones y planificación dietética a lo largo del ciclo vital
4. Consideraciones dietéticas en colectivos especiales
5. Peligros y riesgos asociados a los alimentos
6. Mitos y realidades de las dietas de adelgazamiento
7. Prevención y tratamiento dietético de enfermedades
8. Nutrición personalizada

6. Cronograma

6.1. Cronograma de la asignatura *

Sem	Actividad tipo 1	Actividad tipo 2	Tele-enseñanza	Actividades de evaluación
1		Tema 1 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral		Asistencia y participación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00
2		Tema 2 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral Tema 2 Duración: 02:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas		Evaluación de la ingesta dietética EP: Técnica del tipo Examen de Prácticas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00
3		Tema 2 Duración: 02:00 PR: Actividad del tipo Clase de Problemas		Asistencia y participación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00
4		Tema 3 Duración: 02:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas		Revisión y presentación de un tema PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00
5		Tema 3 Duración: 02:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas		Asistencia y participación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00
6		Tema 4 Duración: 02:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas Asistencia a conferencia de experto Duración: 02:30 OT: Otras actividades formativas / Evaluación		Revisión y presentación de un tema PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00 Asistencia y participación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00
7		Tema 5 Duración: 02:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas		Revisión y presentación de un tema PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00

8		<p>Tema 6 Duración: 02:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas</p> <p>Asistencia a conferencia de experto Duración: 02:30 OT: Otras actividades formativas / Evaluación</p>		<p>Asistencia y participación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00</p>
9		<p>Tema 6 Duración: 02:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas</p>		<p>Revisión y presentación de un tema PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00</p>
10		<p>Tema 7 Duración: 02:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas</p> <p>Asistencia a conferencia de experto Duración: 02:30 OT: Otras actividades formativas / Evaluación</p>		<p>Revisión y presentación de un tema PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00</p> <p>Asistencia y participación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00</p>
11		<p>Tema 7 Duración: 02:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas</p> <p>Debate sobre un tema de actualidad con invitación de expertos Duración: 02:30 OT: Otras actividades formativas / Evaluación</p>		<p>Asistencia y participación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00</p>
12		<p>Tema 7 Duración: 02:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas</p>		<p>Revisión y presentación de un tema PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00</p>
13		<p>Tema 8 Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral</p>		<p>Interpretación de un artículo científico relacionado con la temática TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00</p> <p>Asistencia y participación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00</p>
14		<p>Asistencia a conferencia de experto Duración: 02:00 OT: Otras actividades formativas / Evaluación</p>		<p>Asistencia y participación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00</p>

15		Integración de conceptos y debate general Duración: 02:00 AC: Actividad del tipo Acciones Cooperativas		Asistencia y participación OT: Otras técnicas evaluativas Evaluación Progresiva Presencial Duración: 00:00
16				
17				La evaluación prueba global será de contenido teórico-práctico y constará de una parte escrita y otra oral OT: Otras técnicas evaluativas 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	Asistencia y participación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	4%	5 / 10	CB8 CG7 CG8
2	Evaluación de la ingesta dietética	EP: Técnica del tipo Examen de Prácticas	Presencial	00:00	10%	5 / 10	CE 15
3	Asistencia y participación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	4%	5 / 10	CB8 CG7 CG8
4	Revisión y presentación de un tema	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	00:00	10%	5 / 10	CB8 CG5 CG7
5	Asistencia y participación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	4%	5 / 10	CB8 CG7 CG8
6	Revisión y presentación de un tema	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	00:00	10%	5 / 10	CB8 CG5 CG8
6	Asistencia y participación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	4%	5 / 10	CB8 CG7 CG8
7	Revisión y presentación de un tema	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	00:00	10%	5 / 10	CB8 CG5 CG8 CE 15
8	Asistencia y participación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	4%	5 / 10	CG7
9	Revisión y presentación de un tema	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	00:00	10%	5 / 10	CB8 CG5 CG8 CE 15

10	Revisión y presentación de un tema	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	00:00	10%	5 / 10	CB8 CG5 CG8 CE 15
10	Asistencia y participación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	4%	5 / 10	CG7
11	Asistencia y participación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	4%	5 / 10	CG7
12	Revisión y presentación de un tema	PG: Técnica del tipo Presentación en Grupo	Presencial	00:00	10%	5 / 10	CB8 CG5 CG8 CE 15
13	Interpretación de un artículo científico relacionado con la temática	TG: Técnica del tipo Trabajo en Grupo	Presencial	00:00	10%	5 / 10	CG5
13	Asistencia y participación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	4%	5 / 10	CG7
14	Asistencia y participación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	4%	5 / 10	CB8 CG7 CG8
15	Asistencia y participación	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	00:00	4%	5 / 10	CB8 CG7 CG8

7.1.2. Prueba evaluación global

Sem	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
17	La evaluación prueba global será de contenido teórico-práctico y constará de una parte escrita y otra oral	OT: Otras técnicas evaluativas	Presencial	02:00	100%	5 / 10	CB8 CG5 CG7 CG8 CE 15

7.1.3. Evaluación convocatoria extraordinaria

Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
-------------	-----------	------	----------	-----------------	-------------	------------------------

El examen será teórico-práctico, con partes escritas y/u orales.	PI: Técnica del tipo Presentación Individual	Presencial	02:00	100%	5 / 10	CB8 CG5 CG7 CG8 CE 15
--	--	------------	-------	------	--------	-----------------------------------

7.2. Criterios de evaluación

EVALUACIÓN PROGRESIVA:

- Realización de los trabajos individuales y grupales indicados: 60%. Aquí se evaluará la revisión bibliográfica realizada, la calidad de las diapositivas, la expresión oral y calidad de la exposición y las respuestas a las preguntas formuladas, además de la asistencia a la presentación de los trabajos de los compañeros.
- Realización de la práctica de registro dietético: 10%. Aquí se evaluará la aplicación correcta de la técnica y la presentación, además de la asistencia a clase.
- Revisión crítica de artículo científico: 10%. Aquí se evaluará la comprensión científica y la capacidad de transmitir la información, además de la asistencia a clase.
- Conferencias y debates: 20% Se evaluará la asistencia, la preparación previa y la formulación de preguntas.
- El alumno que no obtenga la calificación mínima de 5, deberá examinarse en prueba global.

EVALUACIÓN PRUEBA GLOBAL:

- Se realizará mediante examen teórico-práctico en la fecha programada por Jefatura de Estudios. El examen constará de una parte escrita y otra oral, abarcando todo el temario y actividades realizadas. El valor de esta prueba será del 100% y se deberá obtener una nota mínima de 5 para aprobar la asignatura.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES:

*** 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 esta 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.

* 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 IA cuando éstos no estén permitidos para dicha tarea o excedan los usos permitidos

* 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
NUTRICION Y DIETETICA CLINICA	Bibliografía	Nutrición y dietética clínica: ,5ª edición. Jordi Salas-Salvadó, Nancy Babio Sánchez, et al. Ed. Elsevier 2025 ISBN 9788413827292
TRATADO DE NUTRICION	Bibliografía	Ángel Gil Hernández,Luis Fontana Gallego,Fermín Sánchez de Medina Contreras Ed. Panamericana 2024, 4ª edición 5 tomos ISBN 9788411061643
PubMed	Recursos web	https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/
Web Of Science y SCOPUS	Recursos web	https://www.recursoscientificos.fecyt.es/
Sociedad Española de Nutrición	Recursos web	https://www.sennutricion.org/es/inicio
Fundación Iberoamericana de Nutrición	Recursos web	https://www.finut.org/
EFSA	Recursos web	http://www.efsa.europa.eu/
Dietary Reference Intakes	Recursos web	http://nationalacademies.org/hmd/Activities/Nutrition/SummaryDRIs/DRI-Tables.aspx

9. Otra información

9.1. Otra información sobre la asignatura

*** La asignatura se relaciona con el ODS3, el ODS5 y el ODS12.

*** El cronograma sigue una planificación teórica de la asignatura y puede sufrir modificaciones durante el curso derivadas de situaciones sobrevenidas.

*** Las actividades presenciales pueden sufrir modificaciones y se adaptarán a la modalidad de tele-enseñanza en caso necesario.

*** 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, la modalidad de docencia 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.