

Guía Docente

ASIGNATURA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1º CURSO, PRIMER SEMESTRE

GRADO: NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

***MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL ITINERARIO PARA
FARMACÉUTICOS***

CURSO 2023/2024

FACULTAD FARMACIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.- ASIGNATURA:

Nombre: Nutrición y Dietética		
Código: 16769		
Curso(s) en el que se imparte: 1º	Semestre(s) en el que se imparte: Primero	
Carácter: Obligatoria	ECTS: 6	Horas ECTS: 25
Idioma: español	Modalidad: Semipresencial	
Grado en que se imparte la asignatura: Nutrición Humana y Dietética		
Facultad en la que se imparte la titulación: Farmacia		

2.- ORGANIZACIÓN DE LA ASIGNATURA:

Departamento: Ciencias Farmacéuticas y de la Salud
Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología

2. PROFESORADO DE LA ASIGNATURA

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROFESORADO:

Responsable de Asignatura	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Natalia Úbeda Martín
Tlfno (ext):	913724700 ext. 15235
Email:	nubeda@ceu.es
Despacho:	204 edificio C
Perfil Docente e Investigador	Profesor Catedrático de Nutrición y Bromatología
Líneas de Investigación:	Nutrición y Ciencias de la Alimentación Nº SEXENIOS: 3

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Ana Montero
Tlfno (ext):	913724700 ext. 15225
Email:	amonero.fcex@ceu.es
Despacho:	200, edificio C

Profesores	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	Teresa Partearroyo Cediel
Tlfno (ext):	913724700 ext. 14719
Email:	t.partearroyo@ceu.es
Despacho:	200

2.- ACCIÓN TUTORIAL:

Para todas las consultas relativas a la asignatura, los alumnos pueden contactar con el/los profesores a través del e-mail, del teléfono y en el despacho a las horas de tutoría que se harán públicas, en el portal del alumno.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El objetivo de esta asignatura es conocer las bases y herramientas de la nutrición y la dietética, identificar cuáles son los nutrientes, conocer sus funciones y sus necesidades o requerimientos nutricionales, así como las consecuencias de una ingesta inadecuada, por exceso o por defecto, sobre la salud del cuerpo humano. Y así mismo, identificar y describir la interacción entre el alimento y el cuerpo humano, para poder establecer las bases de una alimentación saludable y actuar sobre la alimentación de la persona o grupos de personas, sanas o enfermas, en cualquier etapa del ciclo vital, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas, preferencias personales, y/o condicionantes socioeconómicos, culturales y religiosos.

4. COMPETENCIAS

1.- COMPETENCIAS:

Código	Competencias Básicas y Generales
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CG1	Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
CG6	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG12	Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
CG13	Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14	Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

CG26	Elaborar, consensuar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
CG28	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

Código	Competencias Específicas
CE07	Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
CE26	Aplicar las ciencias de los Alimentos y de la nutrición a la práctica dietética
CE27	Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CE28	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE29	Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
CE31	Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
CE45	Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética
CE48	Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

2.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Código	Resultados de Aprendizaje
RA95	Identificar cuáles son los nutrientes, describir sus funciones y sus necesidades o requerimientos nutricionales, así como las consecuencias de una ingesta inadecuada, por exceso o por defecto, sobre la salud del cuerpo humano.
RA96	Identificar y explicar la interacción entre el alimento y el cuerpo humano, para poder establecer las bases de una alimentación saludable y actuar sobre la alimentación de la persona o grupos de personas, sanas o enfermas, en cualquier etapa del ciclo vital, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas o patológicas, preferencias personales, socioeconómicas, culturales y religiosas.
RA97	Analizar y evaluar la influencia de los nutrientes, los alimentos y los patrones dietéticos sobre el estado de salud de individuos y poblaciones, apoyándose en la utilización de recomendaciones nutricionales y pautas dietéticas.
RA98	Interpretar datos sanitarios, nutricionales, sociales, culturales y económicos, así como los datos de ingesta dietética, de individuos y poblaciones, organizarlos, analizarlos y evaluar toda la información relevante para el diagnóstico dietético nutricional.
RA99	Formular o establecer un consejo dietético nutricional para personas sanas, de acuerdo con las distintas situaciones fisiológicas.
RA100	Diseñar y planificar todas aquellas actividades que permitan que el individuo o la colectividad adquieran hábitos alimentarios apropiados y saludables

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS

1.- DISTRIBUCIÓN TRABAJO DEL ESTUDIANTE:

Total Horas de la Asignatura	150
------------------------------	-----

Código	Nombre	Horas Presenciales
AF4	Prácticas - Prácticas laboratorio	24
AF6	Actividades de evaluación	4
AF9	Tutoría docente	1
TOTAL Horas Presenciales		29

Código	Nombre	Horas No Presenciales
AF0	Trabajo Autónomo del Estudiante	78
AF10	Estudio y comprensión de los materiales docentes	33
AF11	Resolución de los problemas y las cuestiones planteadas	1
AF12	Taller	9
TOTAL Horas No Presenciales		121

2.- DESCRIPCIÓN ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Actividad	Definición
TALLER	Actividad formativa ordenada preferentemente a la adquisición de competencias de aplicación de conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos individual o cooperativa (CB 2), así como a la capacidad de reunir, interpretar y juzgar información y datos relevantes (CB 3) y a la competencia de comunicación de conocimientos (CB4); prioriza la realización por parte del alumno de las actividades prácticas ordenadas a la transmisión eficaz de información, ideas, problemas y soluciones. Se imparte a través de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través de Campus virtual y sobre los que el estudiante resuelve de manera asíncrona las cuestiones planteadas.
PRÁCTICAS– PRÁCTICAS DE LABORATORIO	Actividad formativa ordenada preferentemente a la competencia de aplicación de los conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos (CB2); prioriza la realización por parte del alumno de las actividades prácticas que supongan la aplicación de los conocimientos teóricos.
TUTORÍA DOCENTE	Actividad formativa desarrollada por el profesor atendiendo a un estudiante para resolver dudas u orientar acerca del proceso de aprendizaje. Son objetivos de la tutoría docente: resolución de dudas, propuesta de casos prácticos, análisis de resultados obtenidos, revisión de ejercicios, proyectos, trabajos, prácticas, orientación docente sobre problemas planteados y cuantos otros contribuyan a que el estudiante avance en su proceso de aprendizaje. Se podrá impartir de forma no presencial pero síncrona, haciendo uso de las diferentes formas de comunicación disponibles (plataforma virtual, teléfono, email, etc).
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	Actividades que el alumno debe desarrollar presencialmente en situación de evaluación

TRABAJO AUTÓNOMO DEL ESTUDIANTE	Actividades que el alumno debe desarrollar y completar por su cuenta
ESTUDIO Y COMPRENSIÓN DE LOS MATERIALES DOCENTES	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor a los que el estudiante accede a través del Campus virtual; implicando una lectura, visualización, estudio y comprensión por su parte. La documentación de la asignatura está disponible en el Campus virtual de la Universidad (https://intranet.ceu.es/).
RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS Y LAS CUESTIONES PLANTEADAS	Actividad que se imparte en forma de contenidos digitales desarrollados por el profesor sobre los que los estudiantes comentan, resuelven preguntas o ejercicios, preguntan y debaten, aprovechando las herramientas de comunicación digital y los recursos docentes que proporciona la plataforma Campus virtual.

6. SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.- ASISTENCIA A CLASE:

- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria en un 100%.

2.- SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

CONVOCATORIA ORDINARIA (Evaluación Continua) ¹			
Código	Nombre	Nota mínima ²	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test (Final ordinario)	5	60%
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos, etc (Final ordinario)		10%
SE5	Casos prácticos o clínicos	0	10%
SE7	Cuadernos de prácticas	5	10%
SE5	Casos prácticos o clínicos (examen de prácticas)		5%
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test (examen de prácticas)		5%

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA			
Código	Nombre	Nota mínima ²	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	5	70%
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos, etc		10%
SE7	Cuadernos de prácticas	5	10%
SE5	Casos prácticos o clínicos (examen de prácticas)		5%
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test (examen de prácticas)		5%

⁽¹⁾ La documentación de la asignatura está disponible en el Campus Virtual de la Universidad (<http://campusvirtual.ceu.es/>). La comunicación entre alumno-profesor y profesor-alumno, se realizará por medio del campus virtual, siendo imprescindible el acceso al mismo periódicamente.

(2) Nota mínima para poder aplicar los porcentajes.

(3) El alumno que no se presente al examen final en convocatoria ordinaria o extraordinaria será calificado con "No Presentado", independientemente de que haya realizado cualquier actividad académica propia de la evaluación continua

(4) La superación de las prácticas con una nota mínima de 5 es condición necesaria para aprobar la asignatura.

3.- DESCRIPCIÓN SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Sistemas de Evaluación	Definición
SE1 Examen escrito tipo tema y/o test SE2 Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos (Final ordinario)	Se realizarán simultáneamente. Las pruebas ponderarán 60 y 10 % (SE1 y SE2, respectivamente). SE1. El examen consta de preguntas de tipo test con una sola respuesta válida. La nota del test se obtendrá mediante la fórmula: Aciertos – (Errores/3).
SE5 Casos prácticos o clínicos	Casos clínicos: en forma de talleres o de examen de prácticas. Descripción de los acontecimientos que ocurren a un supuesto paciente a través de datos proporcionados por los procedimientos diagnósticos, el curso del razonamiento clínico y la conclusión diagnóstica.
SE4 Resolución de ejercicios, problemas, supuestos	Realización de ejercicios o problemas propuestos por el profesor y que deberá presentarse por escrito en el plazo establecido por el profesor.
SE7 Cuadernos de prácticas	Las prácticas se evaluarán mediante evaluación de la memoria de prácticas que se presentará una semana después de la finalización de las mismas.
SE1 Examen escrito tipo tema y/o test SE2 Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos (Final extraordinario)	Se realizarán simultáneamente. El examen extraordinario podrá incluir preguntas relativas a los trabajos, talleres y prácticas que se han realizado durante el curso. El examen consta de preguntas de tipo test con una sola respuesta válida. La nota del test se obtendrá mediante la fórmula: Aciertos – (Errores/3).

7. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

1.- PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:

PROGRAMA TEÓRICO:

Bloque A. Conceptos generales y herramientas de manejo dietético y nutricional

Tema 1. Conceptos básicos y esquema general de la nutrición El ámbito alimentario. Concepto de Bromatología, Alimentación, Nutrición y Dietética. Relación con otras ciencias. Alimentos y Nutrientes: Definición y clasificación. Nutriente esencial. El impulso alimentario: hambre y apetito. Bases evolutivas de la nutrición. Introducción histórica. (Clase magistral)

Taller de Ingestas Recomendadas, Objetivos Nutricionales y Guías Alimentarias: definición y manejo. (Taller – Seminario de grupo- Tutoría académica)

Taller de Tablas de composición de los alimentos y base de datos de alimentos: Manejo (Taller – Seminario de grupo- Tutoría académica)

Bloque B. Energía, Nutrientes y Otros Componentes de la Dieta

Tema 2. Energía. Concepto energético de la nutrición. Balance energético. La energía en los alimentos. Componentes del gasto energético. Técnicas de determinación del gasto energético. Factores que influyen en el gasto energético. Requerimientos de energía. Fuentes alimentarias de energía. (Seminario)

Tema 3. Proteínas. Fuentes alimentarias. Digestión, absorción, metabolismo y excreción. Funciones. Esencialidad de los aminoácidos. Concepto de calidad proteica. Utilización digestiva y metabólica. Necesidades e ingestas de referencia. Uso de complementos proteicos y preparados farmacológicos de aminoácidos. (Seminario)

Tema 4. Lípidos. Clasificación. Fuentes alimentarias. Digestión, absorción y metabolismo. Funciones. Esencialidad de los ácidos grasos. Colesterol dietético y familias de ácidos grasos. Necesidades e ingestas de referencia. (Seminario)

Tema 5. Hidratos de Carbono y Componentes no Digeribles de la Dieta. Clasificación. Fuentes alimentarias. Digestión, absorción y metabolismo. Funciones. Necesidades e ingestas de referencia. Índice glucémico. Concepto de Fibra alimentaria. Clasificación. Propiedades fisicoquímicas y biológicas. Funciones en el organismo humano. (Seminario)

Tema 6. Agua y Electrolitos. Concepto de Hidratación. Distribución del Agua Corporal. Cambios con la edad y el estado fisiológico. Balance hídrico. Necesidades y aporte de agua. Deshidratación. Funciones de los electrolitos. Fuentes alimentarias de electrolitos. Necesidades e ingestas de referencia para los electrolitos. Déficit y exceso (Seminario)

Tema 7. Calcio, Fósforo y Magnesio. Absorción, distribución y excreción. Funciones en el metabolismo y mineralización ósea, y en otros sistemas y órganos. Necesidades e ingestas de referencia. Fuentes alimentarias. Déficit y exceso. (Seminario)

Tema 8. Hierro y Cinc. Absorción, distribución y metabolismo. Funciones. Necesidades e ingestas de referencia. Fuentes alimentarias. Déficit y exceso. (Seminario)

Tema 9. Elementos Traza Iodo, Cobre, Selenio, Flúor, Cromo y otros. Absorción, metabolismo y excreción. Papel bioquímico y nutricional. Necesidades e ingestas de referencia. Fuentes alimentarias Deficiencia y toxicidad. (Seminario)

Tema 10. Vitamina A. Estructura química de los compuestos con actividad vitamina A. Absorción, metabolismo y excreción. Funciones. Deficiencia y toxicidad. Necesidades e ingestas de referencia.

Fuentes alimentarias (Seminario)

Tema 11. Vitamina D. Estructura química de los compuestos con actividad vitamínica D. Biosíntesis y fuentes alimentarias. Absorción, metabolismo y excreción. Funciones. Necesidades e ingestas de referencia. Deficiencia y exceso. (Seminario)

Tema 12. Vitaminas E y K. Estructura química de los compuestos con actividad vitamina E y Vitamina K. Absorción, metabolismo y excreción. Funciones. Necesidades e ingestas de referencia. Fuentes alimentarias. Deficiencia y toxicidad. (Seminario)

Tema 13. Vitamina C. Estructura química. Absorción, metabolismo y eliminación. Funciones en el metabolismo. Necesidades e ingestas de referencia. Fuentes alimentarias. Deficiencia y exceso. (Seminario)

Tema 14. Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Pantoténico, y Biotina. Estructura química. Absorción, metabolismo y eliminación. Funciones en el metabolismo. Necesidades e ingestas de referencia. Fuentes alimentarias. Deficiencia y exceso. (Seminario)

Tema 15. Vitamina B6, Folatos/Ácido Fólico, vitamina B12 y Colina. Estructura química. Absorción, metabolismo y eliminación. Funciones, Necesidades e ingestas de referencia. Fuentes alimentarias. Deficiencia y exceso. (Seminario)

Tema 16. Componentes No-Nutritivos de la Dieta. Compuestos bioactivos. Fitoquímicos (Seminario)

Tema 17. Interacciones dieta-xenobiótico. Tipos de interacciones. Influencia de los tratamientos farmacológicos en la utilización nutritiva de la dieta. Vigilancia nutricional del tratamiento farmacológico prolongado.

Taller de suplementos y complementos alimenticios. Valoración de diferentes productos. (Taller – Seminario de grupo- Tutoría académica)

Bloque C. Bases de la Dietética y Elaboración de Dietas

Tema 18. Concepto de Dieta Saludable. La Dieta Mediterránea (Clase magistral)

Tema 19. Normas y Guías para la elaboración de Dietas. “Nutrition Care Process”. Planificación del menú. Bases y reparto. Dietética y Cocina. Técnicas culinarias. Aplicación a cada grupo de alimentos. (Seminario)

Taller de compra inteligente, sostenible y saludable. Aplicación.

Tema 20. Otros modelos dietéticos: las dietas mágicas, el vegetarianismo, etc. (Clase magistral)

Bloque D. Consejo Nutricional y Dietético en diferentes edades, situaciones fisiológicas y estilos de vida

Tema 21. Consejo Nutricional y Dietético en la gestación y la lactancia. La importancia de los 1000 días (Seminario).

Tema 22. Consejo Nutricional y Dietético en el primer año de vida, la infancia y la adolescencia (Seminario)

Tema 23. Consejo Nutricional y Dietético en la menopausia y en la edad avanzada (Seminario)

Tema 24. Consejo Nutricional y Dietético en el deportista (Seminario)

Taller sobre consejo nutricional y dietético en diferentes situaciones fisiológicas y estilos de vida: embarazo, madre lactante, niños y adolescentes, adultos mayores, deportistas. (Taller – Seminario de grupo- Tutoría académica)

PROGRAMA DE PRÁCTICAS:

1. **Establecimiento y estandarización de raciones de alimentos.** El alumno se familiarizará con la problemática que surge a la hora de estandarizar la ración alimentaria en diferentes alimentos, tanto sólidos como líquidos, y diferentes medidas caseras.
2. **Dieta equilibrada.** Se procederá a completar menús dados correspondientes a la comida del mediodía y se elaborarán otros nuevos (basándose en las ofertas accesibles) para que la dieta de dos individuos pertenecientes a dos grupos poblacionales distintos (niño escolar y estudiante universitaria) sea equilibrada. Se valorará la dieta personal y se emitirá unas recomendaciones de acuerdo a criterios nutricionales y de sostenibilidad alimentaria.
3. **Valoración nutricional de dietas.** Se elaborará un comentario/valoración crítica sobre una dieta determinada.
4. **Cálculo de la calidad proteica de la dieta.** Se determinará la calidad proteica de un Menú problema utilizando para ello distintos indicadores, como su contenido total en proteínas, la digestibilidad promedio de las mismas y su valor biológico. Además, se pretende conocer la influencia del origen animal o vegetal de los alimentos en la calidad proteica total del menú analizado. Valoración de beneficios y riesgos.
5. **Cálculo del gasto energético total y evaluación nutricional.** Se cuantificará el metabolismo energético total de un individuo por metodología indirecta, utilizando fórmulas y tablas y se analizará su consumo energético, evaluando así el balance energético.
6. **Análisis del etiquetado.** Se valorarán distintos etiquetados correspondientes a diferentes alimentos y se hará un juicio crítico desde el punto de vista nutricional y de los ingredientes empleados.

8. BIBLIOGRAFÍA DE LA ASIGNATURA

1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- **Gil, Á.** Tratado de Nutrición. Editado por Editorial Médica Panamericana. 2017. Obra de 8 tomos.
- **Ortega Anta, Rosa.** Nutrición Clínica y Salud Nutricional. Ed. Panamericana. 2022.
- **Achón y Tuñón M, Montero Bravo A, Úbeda Martín N.** Dietética aplicada a distintas situaciones fisiológicas. CEU Ediciones. Madrid, 2013.

2.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- **Mataix Verdú, J.** Nutrición y Alimentación Humana. 2º edición revisada. (2 tomos). Ed. Ergón. 2015.
- **Gil Hernández Á, Martínez de Victoria Muñoz E, Ruiz López MD.** Nutrición y salud. Conceptos esenciales. Ed. Panamericana. 2019.
- **Varela Moreiras, G.** Libro Blanco de la Nutrición en España. Fundación Española de la Nutrición (FEN), Ed. 1ª Ed., Madrid, 2013 (www.fen.org.es).
- **Achón y Tuñón M, Montero Bravo A, Úbeda Martín N y Varela Moreiras G.** Alimentación

institucional y de ocio en el siglo XXI: Entorno escolar (I), Entorno geriátrico (II), Entorno hospitalario/gastronomía y ocio (III). Instituto Tomás Pascual Sanz (Ed) y Universidad CEU San Pablo. Madrid, 2013.

- **Alonso Aperte, E. y Varela Moreiras, G.** Hot topics en vitaminas y salud. Instituto Tomás Pascual Sanz (Ed) y Universidad CEU San Pablo. Madrid, 2011.
- **Moreiras, O. Carbajal, A. Cabrera, L. Cuadrado C.** TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS. Ediciones Pirámide. 20ª edición, 2022.
- **Aranceta Bartrina J, Pérez Rodrigo C, Serra Majem LI.** Guía de la alimentación saludable para atención primaria y colectivos ciudadanos. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Ed Planeta. 2018.

3.- RECURSOS WEB DE UTILIDAD:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- Agencia Europea de Seguridad Alimentaria: <https://www.efsa.europa.eu/es>
- American Society for Nutrition: <http://www.nutrition.org>
- European Food Information Council: <http://www.eufic.org>
- Federación española de sociedades de nutrición y dietética (FESNAD): <http://www.fesnad.org>
- Fundación Española de la Nutrición: <http://www.fen.org>
- Food and Nutrition Information Center: <http://www.riley.nal.usda.gov>
- National Academy Press. U.S. National Academy of Sciences (Dietary Referente Intakes): <http://www.nap.edu>.

9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO

1.- NORMAS:

- Las aplicables y vigentes para el conjunto de la Comunidad Universitaria CEU San Pablo.
- Las faltas en la Integridad Académica (ausencia de citación de fuentes, plagios de trabajos o uso indebido/prohibido de información durante los exámenes), así como firmar en la hoja de asistencia por un compañero que no está en clase, en cualquiera de sus modalidades, implicarán la pérdida de la evaluación continua, sin perjuicio de las acciones sancionadoras que estén establecidas.

10. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

En el caso de producirse alguna situación excepcional que impida la impartición de la docencia presencial en las condiciones adecuadas para ello, la Universidad adoptará las decisiones oportunas, y aplicará las medidas necesarias para garantizar la adquisición de las competencias y los resultados de aprendizaje de los estudiantes establecidos en esta Guía docente, según los mecanismos de coordinación docente del Sistema Interno de Garantía de calidad de cada título.