



GUÍA DOCENTE 2025-2026
Nuevas Tendencias en Alimentación Humana

1. Denominación de la asignatura:

NUEVAS TENDENCIAS EN ALIMENTACIÓN HUMANA

Titulación

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

6743

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Optativa

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

Celia Carrillo Pérez

4.b Coordinador/a de la asignatura

Celia Carrillo Pérez

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

4º Curso, 2º Semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Se requiere conocimientos de Nutrición y Dietética.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

9. Competencias // Resultados de aprendizaje

1. Saber aplicar los últimos avances en alimentación, nutrición y enfermedad a la elaboración de dietas personalizadas (CB1, CB3, CB5, G8, T3, T2, T7).
2. Ser capaces de asesorar a la población sobre las estrategias nutricionales necesarias para adecuar las ingestas a las recomendaciones a medida que se amplía la oferta alimentaria (CB1, CB2, CB4, G8, T2, T3).
3. Ser capaces de identificar situaciones en las que sea recomendable el uso de determinados suplementos nutricionales (CB1, CB3, CB5, G2, G8, T3, T4).
En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias del Título: <https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-basica/objetivos-y-competencias>

10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes

Para cursar esta asignatura se precisa que el alumno tenga conocimientos previos de Nutrición, Dietética, Normalización y Legislación Alimentarias y Salud Pública.

1. Ampliar los conocimientos del alumno en la relación entre alimentación y envejecimiento y enfermedad.
2. Profundizar en el conocimiento de distintos patrones dietéticos y su relación con la salud.
3. Conocer los avances en nutrigenética, nutrigenómica, epigenética y otras ciencias –ómicas que pueden influir en la elaboración de dietas personalizadas.
4. Evaluar el papel de la alimentación en las primeras etapas de la vida sobre el riesgo de enfermedad en la época adulta y asociarlo a la elaboración de dietas adecuadas.
5. Aprender estrategias en alimentación para adecuar las ingestas a las recomendaciones.
6. Conocer la oferta y el uso de los distintos suplementos nutricionales existentes en el mercado.



10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Unidad Introducción. Influencia de la evolución de los hábitos alimentarios de la población en el establecimiento de las recomendaciones nutricionales. Patrones dietéticos. La dieta mediterránea: Patrimonio inmaterial de la humanidad. Dieta del Atlántico y Dieta del Cantábrico. Otros patrones dietéticos. Papel de la gastronomía en la alimentación saludable. Nuevos conocimientos de la relación alimentos-salud. La nutrigenética y nutrigenómica: hacia una alimentación personalizada. De la pirámide alimentaria única a la pirámide individualizada. Nuevos conocimientos sobre alimentación en distintas situaciones fisiopatológicas. Alimentación en las primeras etapas de la vida y riesgo de enfermedades en el adulto. Avances en políticas nutricionales. Políticas nutricionales a desarrollar ante los nuevos conocimientos en alimentación humana. Suplementos nutricionales. Aplicación a distintas situaciones fisiopatológicas.
10.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto
https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6743&auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases magistrales	1-3	13	25	38
Clases prácticas	1-3	12	19	31
Seminarios	1-3	1	4	5
Evaluación	1-3	1	0	1
Total		27	48	75



12. Sistemas de evaluación:

La evaluación de la asignatura se realizará mediante evaluación continua. En la calificación final se tendrán en cuenta cada una de las actividades desarrolladas a lo largo del semestre: cuestionarios, resolución de casos prácticos, realización de las prácticas con la elaboración del informe correspondiente, participación en seminarios, prueba práctica de resolución de problemas y una prueba final de conocimientos teóricos. Cada una de estas partes tendrá un peso en la calificación final que se detalla a continuación. Será necesario obtener una puntuación de 4 puntos sobre 10 como mínimo en cada una de estos apartados, siempre y cuando el total de la asignatura sume 5 puntos sobre 10, para poder superarla. Las puntuaciones iguales o superiores a 4 y menores de 5 puntos serán consideradas compensables y no se guardan para la segunda convocatoria.

Se aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor para el curso a los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura.

El sistema de evaluación para los estudiantes de intercambio será modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prácticas	30 %	30 %
Prueba final	40 %	40 %
Cuestionarios y entregables	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos que deseen acogerse a la evaluación excepcional deberán solicitarlo por escrito al Decano del Centro (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Para los alumnos que soliciten la evaluación excepcional se mantendrán las distintas actividades reflejadas en el cuadro superior, con el mismo peso. Sin embargo, aquellas actividades que requieran presencialidad, salvo la prueba final, serán cambiadas por cuestionarios y elaboración de trabajos.

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.



13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Se realizará la explicación de la materia, con apoyo de textos, gráficos y esquemas. Para ello se utilizarán como herramientas la pizarra, el ordenador y el cañón. Se promoverá la participación del alumno planteando cuestiones actuales sobre el temario, proponiendo la búsqueda de información y la discusión crítica de la misma. El apoyo tutorial se realizará bien de manera presencial como a través del correo electrónico, a petición de los alumnos.

14. Calendarios y horarios:

Accesibles en la siguiente dirección:
<https://www.ubu.es/grado-en-ciencia-y-tecnologia-de-los-alimentos/informacion-academica/horarios-y-examenes/horarios-y-examenes-4o>

15. Idioma en que se imparte:

Español (asignatura impartida como English Friendly)