Universidad de Navarra

Alimentación y salud
Guía docente 2026-27

PRESENTACIÓN

Breve descripción:

En esta asignatura se estudiarán las nociones clave para asegurar la sostenibilidad y la seguridad en los servicios y procesos de alimentación y bebidas de los servicios de hospitalidad satisfaciendo las necesidades nutricionales y gastronómicas de los diferentes usuarios y usuarias. Se prestará especial atención a las pautas y recomendaciones necesarias para lograr una alimentación segura, saludable y sostenible adecuada a cada persona atendiendo no solo a su estado de salud y condición física, sino también a su cultura y tradiciones gastronómicas.

- **Titulación**: Máster en Diseño y Gestión de Servicios de Hospitalidad
- **Módulo/Materia**: Gestión de servicios de hospitalidad/Procesos específicos de hospitalidad
- **ECTS**: 3
- **Curso, semestre**: Segundo semestre
- **Carácter**: Obligatoria
- **Coordinadora:** Mª Paz de Peña
- **Profesorado**: Mª Paz de Peña, Anabel Vitas, Itziar Zazpe, Xandra Luque
- **Idioma**: Castellano
- **Aula, Horario**: Viernes de 8:30 a 13:30 y de 15:00 a 20:00

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Competencias)

- Asegurar la sostenibilidad y la seguridad en los servicios y procesos de alimentación y bebidas satisfaciendo las necesidades de los diferentes usuarios y usuarias.

PROGRAMA

- Parte I: Nutrición, Alimentos y Gastronomía
  - Los alimentos como fuente de nutrientes y otros componentes relacionados con la salud (compuestos bioactivos, alérgenos, etc.)
  - Etiquetado de Alimentos (taller)
  - Gastronomía y globalización alimentaria: cuestiones culturales, religiosas y tendencias en alimentación
  - Taller de gastronomía. Diseño del servicio de alimentación CUN Madrid
- Parte II: Seguridad Alimentaria
  - Concepto de alimento seguro. Microorganismos y fuentes de contaminación microbiana
  - Toxiinfecciones alimentarias: principales patógenos y alimentos implicados
  - Medidas preventivas para garantizar la seguridad alimentaria
  - Legislación y Sistema de Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
- Parte III: Patrones de alimentación saludables y sostenibles. Manual de dietas
  - Patrones de alimentación saludables: dieta mediterránea y otros patrones
  - La alimentación a lo largo del ciclo vital: infancia, adolescencia, adultos y personas de edad avanzada
  - Dietas terapéuticas: definición y tipos. El manual de dietas

ACTIVIDADES FORMATIVAS

- Clases teórico-prácticas: 20 horas
- Trabajos individuales y/o en grupo: 35 horas

- Estudio personal: 20 horas

EVALUACIÓN

REQUISITOS DE ASISTENCIA

La asistencia a clase es obligatoria. En caso de que el/la estudiante falte a más del 10% de las horas de clase programadas, la asignatura se considerará suspendida y la calificación final será automáticamente de 4.0, independientemente del rendimiento académico en otras actividades evaluativas.

CONVOCATORIA ORDINARIA

La evaluación en convocatoria ordinaria se estructura de la siguiente manera:

- Resolución de problemas y/o casos prácticos: 20%
- Evaluación de trabajos y proyectos individuales y/o en equipo: 50% Nota mínima requerida para sumar con las otras notas: 5 puntos sobre 10.
- Exámenes: 30% Nota mínima requerida para sumar con las otras notas: 5 puntos sobre 10.

Los componentes de resolución de problemas y/o casos prácticos, así como la evaluación de trabajos y proyectos, pueden contemplar tanto el desempeño individual como el trabajo colaborativo.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

En el caso de no obtener la calificación mínima señalada en cada apartado, el estudiante deberá volver a repetir los exámenes o trabajos correspondientes en la convocatoria extraordinaria. La distribución porcentual de la calificación global es la misma para la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

PLAGIO Y COPIA

En caso de plagio en la entrega de trabajos y otras irregularidades como copiar en los exámenes, se sancionará de acuerdo con la normativa.

El plagio consiste en “presentar el trabajo o las ideas de otra persona como propias, con o sin su consentimiento, al incluirlas en tu trabajo sin el debido reconocimiento. Esto se aplica a cualquier tipo de material—impreso, digital, inédito o generado por inteligencia artificial” (University of Oxford, s.f.).

Para más información sobre formas específicas de plagio, como la copia literal, la paráfrasis sin cita, la colusión, la referencia inexacta y el autoplagio, consulta la guía sobre habilidades académicas de la Universidad de Oxford: https://www.ox.ac.uk/students/academic/guidance/skills/plagiarism.

Nota sobre el uso de IA: el contenido generado por inteligencia artificial no debe citarse como autor. En esos casos, deben citarse las fuentes originales en que se basa el contenido generado por IA, no la herramienta de IA en sí. En caso contrario, el uso de texto generado por IA sin reconocimiento adecuado también se considera plagio.

Referencia

University of Oxford. (s. f.). *Plagiarism*. En *Academic Skills*. Recuperado el 10 de junio de 2025, de https://www.ox.ac.uk/students/academic/guidance/skills/plagiarism

HORARIOS DE ATENCIÓN

Universidad de Navarra

Previa cita por correo electrónico con el profesor correspondiente:

- Mª Paz de Peña: mpdepena@unav.es
- Anabel Vitas: avitas@unav.es
- Itziar Zazpe: izazpe@unav.es

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Gil, A. (2024). Tratado de Nutrición. Tomo 3. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Tomo 4. Nutrición humana en el estado de salud. Tomo 5. Nutrición y enfermedad. Ed. Médica Panamericana. Madrid. Localízalo en la biblioteca

Pascual Anderson, M.A. (2024). Microbiología alimentaria. 3ª edición. Ediciones Díaz de Santos. Localízalo en la biblioteca (Versión electrónica)

Hernández Urzúa, M. (2016). Microbiología de los alimentos. Fundamentos y Aplicaciones en Ciencias de la Salud. Editorial Médica Panamericana. Localízalo en la biblioteca

Luque, Xandra (2025). Recetas con pulso. Ediciones Nobel.

Direcciones de Internet para búsqueda de información:

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (http://www.efsa.europa.eu/es)

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

Alimentos de España (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, MAPA). (https://www.alimentosdespana.es/es/)

Consejo Europeo de Información sobre alimentación (EUFIC) (https://www.eufic.org/es/)