

ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

Grado en Nutrición Humana y Dietética.

Curso 2025/26

Tipo de asignatura: Optativa

Dirigida a: estudiantes de 3º / 4º curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética, y estudiantes de todos los cursos del Grado en Medicina y Enfermería

Departamento: Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Créditos: 3 ECTS

Periodo de impartición: 15 de septiembre 2025 – 19 diciembre 2025

Fecha de inicio: 16 de septiembre 2025

Horario:

Martes, 12:30 a 13:30 h.

Viernes: 11:30 a 12:30 h

Lugar: Aula 1 de la Escuela de Medicina del Deporte de la Facultad de Medicina de la UCM.

Número de estudiantes: 40 (máximo)

PROFESORADO:

Coordinador: Sánchez Mata, Mª Cortes

Email: cortesm@ucm.es

Profesores:

Sánchez Mata, Mª Cortes,

Matallana González, Mª Cruz

BREVE DESCRIPCIÓN

En esta asignatura se estudia la definición, clasificación, regulación normativa, aplicaciones y datos de mercado de los tradicionalmente llamados “productos dietéticos” o “destinados a una alimentación especial”, actualmente considerados como “alimentos especiales”. En este grupo, y de acuerdo a la normativa vigente actualmente en la Unión Europea, se incluyen los alimentos infantiles, los alimentos destinados a usos médicos especiales, los sustitutivos de dieta para el control de peso corporal. Asimismo, se tratarán los productos sin gluten y sin lactosa, los complementos alimenticios, y otros productos alimenticios tradicionalmente considerados bajo esta denominación especial.

COMPETENCIAS

Competencias Generales

CG 8.1

Competencias Específicas

CE.M7.1

CE.M7.2

CE.M7.3

CE.M7.4

CE.M7.5

OBJETIVOS

El objetivo de esta asignatura es dar a conocer al estudiante distintos aspectos relacionados con los alimentos especiales, grupo muy heterogéneo de alimentos altamente demandados por la sociedad actual. Este objetivo incluye la evaluación nutricional de estos productos, estableciendo los diferentes nutrientes que aportan, y en qué medida cubren los requerimientos nutricionales en las distintas situaciones y/o patologías en las que se utilizan, así como cuáles son sus condiciones de uso.

TEMARIO

Tema 1. Evolución conceptual y legislativa de los productos para regímenes especiales.

Tema 2. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Preparados para lactantes y preparados de continuación. Leches de crecimiento.

Tema 3. Fórmulas especiales para alimentación infantil.

Tema 4. Alimentos infantiles a base de cereales. Alimentos infantiles homogeneizados.

Tema 5. Alimentos para usos médicos especiales. Composición y aplicaciones.

Tema 6. Complementos alimenticios. Evolución y marco normativo. Criterios de suplementación y justificación de su empleo.

Tema 7. Utilización de complementos alimenticios en distintas etapas fisiológicas: Mujeres embarazadas y en periodo de lactancia. Personas de edad avanzada.

Tema 8. Los preparados dietéticos y el deporte. Distintos tipos de productos que pueden encontrarse en el mercado.

Tema 9. Otros complementos alimenticios. Productos de la colmena. Productos a base de fibra; ácidos grasos; pre y probióticos; antioxidantes; etc.

Tema 10. Alimentos para regímenes nutricionales específicos. Preparados para celíacos.

Tema 11. Preparados para diabéticos. Características, tipos y valoración nutricional.

Tema 12. Productos sin lactosa.

Tema 13. Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso.

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases teóricas
- Seminarios
- Elaboración de trabajos dirigidos.
- Tutorías

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Examen final escrito (85 %): consistirá en preguntas de extensión corta y media. Para aprobar la asignatura es necesario obtener en el examen final una puntuación de 5/10 o superior.
- Asistencia y participación en clases y seminarios (5%).
- Realización de un trabajo sobre un tema relacionado con los contenidos del programa (10%). Esta actividad es obligatoria para poder superar la asignatura, y consistirá en la realización de trabajos en grupos (máximo 4 estudiantes por grupo), que se expondrán de forma oral.

Actitud a seguir ante una infracción voluntaria o accidental en las normas de realización del examen.

La infracción voluntaria o accidental de las normas de realización del examen impide la valoración del mismo, por lo que el alumno infractor se presentará a examen oral de la asignatura para

establecer su conocimiento sobre la materia. De confirmarse intencionalidad en el engaño, se considerará falta ética muy grave, y se pondrá en conocimiento de la Inspección de Servicios para tomar las medidas disciplinarias que la misma estime oportunas.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Astiasarán, I. y Martínez, F. (2000), “Alimentos. Composición y propiedades”, McGraw-Hill-Interamericana, Madrid.
- Astiasaran, I., Lasheras, B., Ariño, A. Y Martinez Hernandez, J.A. (2003). Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Ed. Diaz de Santos. Madrid
- Bello Gutiérrez, J. (2000), “Ciencia Bromatológica. Principios generales de los alimentos”, Editorial Díaz de Santos, Madrid.
- Farré, E. y Villar, P. (2007), “La enfermedad celíaca paso a paso”, Editorial Edebé, Barcelona.
- Federación de Asociaciones de Celíacos de España (2002), “Enfermedad celíaca. Manual del celíaco, 2ª ed., Editorial Gráficas Marte, Ministerio de Sanidad y Consumo, Madrid.
- Gutiérrez Durán, C. y Orzáez Villanueva, Mª.T. (2003), “La información al consumidor en los productos dietéticos. Una aportación a la seguridad alimentaria”, Editorial Díaz de Santos, Madrid.
- Illera Martín, M; Illera del Portal, J. e Illera del Portal, J.C. (2000), “Vitaminas y Minerales”, Complutense. Madrid.
- López Van Dam, L. (2002), “Los suplementos alimenticios del siglo XXI”, 2ª ed., Editorial Werner-Cosmos, S.L., Madrid.
- Marcos Sánchez, A.; Olmedilla Alonso, B. (2011) Suplementación nutricional. Ed. Agrícola Española. S.A.
- Mason, P. (2005), “Suplementos dietéticos”, Pharma Editores, S.L., Barcelona.
- Polanco Allue, I (2008). Libro blanco de la Enfermedad Celiaca. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid
- Webb, G.P (2007) Complementos nutricionales y alimentos funcionales. E. Acribia. Zaragoza.