

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA**

Código: 33957
Nombre: Nutrición: Nutrición
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 12
Curso académico: 2026-27

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	2	Anual
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	4	Anual

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Nutrición	OBLIGATORIA
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

CALVO LERMA JOAQUIM

JUAN GARCIA CRISTINA

MOLTO CORTES JUAN CARLOS

RESUMEN

CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN: La asignatura "Nutrición" es la única asignatura de la materia "Nutrición". Dicha materia forma parte del Módulo 4. "Ciencias de la nutrición, la dietética y la salud" de 55.5 ECTS.

CONTENIDOS SEGÚN PLAN DE ESTUDIOS DE GRADO 2009

Nutrición humana. Macro y micronutrientes y otros componentes alimentarios: función, necesidades y recomendaciones, fuentes y utilización metabólica. Equilibrio energético y nutricional. Interacción de y entre nutrientes. Valoración del estado nutricional individual: anamnesis, historia clínica-dietética, antropometría, bioquímica, índices de pronóstico, pruebas funcionales, métodos rápidos de cribaje



nutricional y evaluación del consumo de alimentos.

OBJETIVOS

Conocer las necesidades nutricionales y cómo se establecen las ingestas recomendadas, los objetivos nutricionales y las guías dietéticas.

Conocer los nutrientes, su digestión, absorción, distribución y utilización por el organismo, así como sus fuentes y las repercusiones de la deficiencia y/o exceso sobre la salud.

Reconocer las interacciones de los nutrientes con ellos mismos y sobre los medicamentos.

Adquirir experiencia en los métodos de evaluación del estado nutricional de individuos.

Conocer los distintos métodos de valoración del consumo de alimentos a nivel individual.

Ahondar en los errores y mitos de la nutrición y de la alimentación.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Se recomienda haber cursado la materia bioquímica y fisiología.

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética

Aplicar técnicas, métodos y herramientas que permitan la evaluación del estado nutricional individual.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Conocer la anamnesis y la historia clínica-dietética como antesala de la valoración nutricional individual.

Conocer las bases del equilibrio energético y nutricional.

Conocer los macronutrientes, su función en el organismo, fuentes alimentarias, valor energético, biodisponibilidad, necesidades y recomendaciones, así como la repercusión de la deficiencia y exceso sobre la salud.



Conocer los micronutrientes, su función en el organismo, fuentes alimentarias, biodisponibilidad, necesidades y recomendaciones, así como la repercusión de la deficiencia y exceso sobre la salud.

Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

Conocer otros componentes de los alimentos con repercusión nutricional ahondando en su función, biodisponibilidad y sus fuentes alimentarias.

Conocer y comprender la terminología y los procesos relacionados con la nutrición, la alimentación y su aplicación práctica.

Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

Estudiar las interacciones de y entre los nutrientes que puedan afectar a su biodisponibilidad.

Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

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, con perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCION

Tema 1. Alimentación y Nutrición: Conceptos. Materias relacionadas. Antecedentes históricos y perspectivas futuras. Áreas de la Nutrición. Fuentes de información y bibliográficas. Alimentos y nutrientes: Conceptos y tipos. Bioaccesibilidad y biodisponibilidad de los nutrientes.

2. NECESIDADES, INGESTAS DE REFERENCIA, OBJETIVOS NUTRICIONALES Y GUÍAS DIETÉTICAS



Tema 2. Necesidades Energéticas. Metabolismo y gasto energético. Componentes de gasto energético: Gasto energético basal, gasto energético por actividad física, termogénesis inducida por la dieta y termogénesis por estrés. Cuantificación del gasto energético: métodos calorimétricos y no calorimétricos.

Tema 3. Necesidades de Nutrientes e Ingestas Nutricionales de Referencia. Conceptos, referencias e interpretación.

Tema 4. Objetivos Nutricionales. Establecimiento y finalidad. Objetivos nutricionales nacionales e internacionales.

3. ENERGÍA Y NUTRIENTES

Tema 5. Valor energético de los nutrientes. Determinación del valor energético de un alimento.

Tema 6. Lípidos: Clasificación. Utilización por el organismo. Ácidos grasos saturados e insaturados. Componentes del insaponificable. Necesidades y recomendaciones. Fuentes dietéticas. Patología relacionada

Tema 7. Proteínas- Utilización por el organismo. Aminoácidos esenciales. Evaluación de la calidad nutricional de las proteínas. Recomendaciones. Fuentes dietéticas. Necesidades plásticas. Necesidadesproteicas: estimación. Patología relacionada.

Tema 8. Hidratos de carbono: Clasificación. Utilización: digestión, absorción, transporte, almacenamiento, metabolismo y su regulación. Funciones. Necesidades y recomendaciones. Fuentes dietéticas. Patología relacionada.

Tema 9. Agua y electrolitos: Funciones, necesidades, recomendaciones y fuentes. Patología relacionada.

Tema 10. Vitaminas: Concepto y clasificación. Vitaminas hidrosolubles: Vitamina C. Vitaminas del complejo B. Funciones. Necesidades y recomendaciones. Fuentes dietéticas. Patología relacionada.

Tema 11. Vitaminas liposolubles. Funciones. Necesidades y recomendaciones. Fuentes dietéticas. Patología relacionada.

Tema 12. Minerales. Generalidades. Elementos mayoritarios. Funciones. Necesidades y recomendaciones. Fuentes dietéticas. Patología relacionada.

Tema 13. Oligoelementos. Funciones. Necesidades y recomendaciones. Fuentes dietéticas. Patología relacionada.

4. OTROS COMPONENTES ALIMENTARIOS

Tema 14. Fibra dietética: Concepto. Componentes y clasificación. Funciones biológicas. Necesidades y recomendaciones. Fuentes dietéticas. Patología relacionada.

Tema 15. Componentes biológicamente activos de los alimentos. Concepto y clasificación. Fuentes. Efectos biológicos.

Tema 16. Alcohol etílico. Absorción, metabolismo y efectos. Recomendaciones. Fuentes y repercusión alimentario-nutricional.

5. INTERACCIONES DE Y ENTRE LOS NUTRIENTES

Tema 17. Interacciones energía-nutrientes y nutriente-nutriente. Concepto. Interacción de la energía. Interacción de y entre los minerales. Interacción de la fibra. Interacción de y entre vitaminas.



6. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

Tema 18. Valoración nutricional. Evolución del estado nutricional. Indicadores. Anamnesis. Historia médica y social.

Tema 19. Evaluación antropométrica. Conceptos. Compartimentos del organismo. Masa grasa y magra. Agua corporal. Parámetros antropométricos más usuales.

Tema 20. Evaluación no antropométrica. Métodos basados en la conductancia eléctrica, isotópicas y densitométricos.

Tema 21. Evaluación clínica. Signos clínicos habituales en la deficiencia y el exceso nutricional.

Tema 22. Evaluación bioquímica. Métodos genéricos y específicos. Limitaciones.

Tema 23. Evaluación hematológica. Parámetros eritrocitarios. Índices eritrocitarios. Determinación de plaquetas. Parámetros leucocitarios.

Tema 24. Evaluación inmunológica. Recuento total de linfocitos. Porcentaje y número de las subpoblaciones linfocitarias. Reacciones de hipersensibilidad celular retardada. Concentraciones séricas de las inmunoglobulinas.

Tema 25. Estrategias para la valoración del estado nutricional con datos antropométricos, clínicos y analíticos en casos prácticos.

Tema 26. Otros métodos. Índices pronóstico. Pruebas funcionales. Cribaje o identificación de pacientes en riesgo nutricional.

7. VALORACIÓN DEL CONSUMO DE ALIMENTOS

Tema 27. Encuestas alimentarias. Concepto y clasificación. Evaluación del consumo individual de alimentos.

8. PRÁCTICAS

1.- Alteraciones en la utilización de glúcidos: Diabetes.

1.1.- Realización de una curva de tolerancia a la glucosa.

1.2.- Reconocimiento de glucosa en orina (glucosuria).

1.3.- Reconocimiento de cuerpos cetónicos en orina.

2.- Alteraciones en la utilización de glúcidos: Intolerancia a hidratos de carbono.

2.1.- Investigación de la intolerancia a la lactosa.

2.2.- Investigación de la intolerancia a la galactosa.

3.- Evaluación bioquímica del estado nutricional: Estado proteico

3.1 Determinación del índice de creatinina.

4.- Digestión de nutrientes: Actividad enzimática de la amilasa salival.

5.- Metabolismo proteico: Determinación de urea en suero y orina.



6.- Detección de deficiencias de vitamina C.

7.- Regulación hidroelectrolítica y balance nutritivo de minerales:

7.1.- Determinación del volumen, densidad y pH urinarios.

7.2.- Determinación de cloruros en orina.

8.- Estudio de la dieta habitual.

9.-Evaluación de las necesidades energéticas.

10.- Antropometrías. Medidas básicas, pliegues, perímetros, diámetros, consentimiento informado e índices.

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	4,00
Teoría	76,00
Seminario	4,00
Laboratorio	30,00
Total horas	114,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	10,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	20,00
Estudio y trabajo autónomo	45,00
Preparación de clases	70,00
Preparación de actividades de evaluación	15,00
Resolución de casos prácticos	20,00
Total horas	180,00

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se realiza mediante presentaciones en ordenador y puntualmente pizarra y transparencias. Planteamiento de problemas resueltos y sin resolver. Planteamiento de casos prácticos de consulta nutricional. Consulta bibliográfica de libros disponibles en biblioteca. Se dispondrá al inicio de cada tema del esquema o resumen del mismo.

Las técnicas docentes incluyen:

- Sesiones teóricas que incluyen resolución de casos prácticos.
- Sesiones prácticas de laboratorio.



- Sesiones prácticas de informática.
- Elaboración, exposición y debate de temas de actualidad (Seminarios coordinados).
- Tutorías especializadas.
- Audiovisual: vídeos científicos y programas de actualidad.

Otros (especificar):

- Asistencia a Conferencias y Jornadas especializadas impartidas por profesionales.
- Asistencia a talleres específicos organizados por distintas Asociaciones.
- Realizar tareas de comprensión i discusión de contenidos teóricos impartidos en el aula.
- Actividades de simulación, para poner en práctica los conceptos teóricos asimilados.

Durante las actividades teóricas y prácticas, así como en los seminarios coordinados, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de la asignatura en relación a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Con ello se pretende formar al estudiantado de forma transversal en las tres dimensiones del desarrollo sostenible: la económica, la social y el ambiental, priorizando la lucha contra la pobreza y el hambre, con un fuerte anclaje en la defensa de los derechos humanos , la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres, junto a la eliminación de patrones de consumo insostenibles, promoviendo la reflexión y la crítica.

EVALUACIÓN

Las prácticas, tutorías y seminarios, son de ASISTENCIA OBLIGATORIA y, por lo tanto, NO RECUPERABLES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.5 del Reglamento de Evaluación y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster. En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con la antelación suficiente. De esta forma, el responsable de la asignatura podrá asignar al estudiante una sesión en otro grupo.

Ponderación de la nota:

- Valor de la parte Práctica (15%). Los repetidores están exentos de realizar las prácticas durante dos cursos académicos consecutivos, pero han de evaluarse de la parte Práctica para poder superar la materia.
- Valor de la parte Teórica [70% en el Grado (G) y 75% en el Doble Grado (DG)].
- Valor de Seminarios: 10% G (según normativa de seminarios coordinados del Grado) y 5% DG (consistentes en actividades propuestas por el profesorado, de debate y puesta en común).
- Valor de Tutorías (5%).

Se requiere una nota mínima de 4,5/10 en cada una de las actividades docentes evaluadas para poder compensar con la nota de las restantes.



La asignatura se supera cuando se adquieren las competencias de la materia "Nutrición" (nota global mínima 5/10).

Primera Convocatoria:

- Primera evaluación parcial en enero, 35% G ó 37,5% DG, elimina materia si se supera.

- Segunda evaluación parcial (35% G ó 37,5% DG) o evaluación global (70% G ó 75% DG) en mayo, junto con la evaluación de la parte Práctica (15%).

La superación de la materia en la primera convocatoria se consigue con la superación de los dos exámenes parciales o bien con la del examen global que coincide en fecha y horario con el segundo parcial (mayo). Los no aprobados en la primera convocatoria, aunque hayan superado alguna de las partes evaluadas, deberán realizar el examen global de la segunda convocatoria.

Segunda convocatoria:

Examen global de la parte Teórica (70% G ó 75% DG) y de la Práctica (15%).

La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad.

Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el "**Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València**" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>

BIBLIOGRAFÍA

- Cervera P., Clapés J., Rigolfas R., Alimentación y Dietoterapia. 3ª ed. Mc Graw-Hill-Interamericana (1999).
- Gil A. Tratado de Nutrición. Ed. Acción Médica. Madrid (2005).
- Kuklinski C. Nutrición y Bromatología. Ed Omega Barcelona (2003)
- Mahan L.K., Scott-Stump S., Nutrición y Dietoterapia de Krause. 10ª edición. Mc Graw-Hill-Interamericana. México (2001).
- Martínez J.A., Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética. Mc Graw-Hill-Interamericana México (1998).
- Mataix J. (ed), Nutrición y alimentación humana: I. Nutrientes y alimentos. II. Situaciones fisiológicas y patológicas. Ergón. Majadahonda. (2002).
- Mataix J., Mañas M., Tablas de composición de alimentos españoles. 3ª ed. Universidad de



- Granada (1998).
- Salas-Salvadó J., Bonada A., Trallero R., Saló E., Nutrición y Dietética Clínica. Masson. Barcelona (2000).
- Serra L., Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. 2ª Ed. Masson. Barcelona. (2006).
- Soriano J.M. Nutrición básica humana. Servei de Publicacions de la Universitat de València. Valencia. (2006).
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) <https://acsa.gencat.cat/ca/inici>
- Asociación de Enfermeras de Nutrición y Dietética (ADENYD) <https://www.adenyd.es/>
- Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas (AEDN) www.aedn.es
- Asociación Española de Doctores y Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA) www.alcyta.com
- Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo. www.senpe.com
- Composición de alimentos: www.ars.usda.gov/Aboutus/docs.htm?docid=6300
- www.cropcomposition.org/
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD) www.fesnad.org
- National Library of Medicine. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) www.nutricion.org
- Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN) www.seen.es
- Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (SEGHNP) www.gastroinf.com
- Sociedad Española de Nutrición (SEN) www.sennutricion.org
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) www.nutricioncomunitaria.org/es/
- Web legislación española: <https://noticias.juridicas.com/>
- Organización Mundial de la Salud (OMS) <https://www.who.int/tools/child-growth-standards/standards>