

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Nutrición Básica II
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	3º
ECTS	6
Carácter	Obligatoria
Idioma	Castellano
Modalidad	Presencial y semipresencial
Semestre	5
Curso académico	2025-26
Docente coordinador	Dra. Elena Aguilar Aguilar
Docente	Dra. Mónica Manzano Mosteiro y Dra. Elena Aguilar Aguilar

2. PRESENTACIÓN

La asignatura de **NUTRICIÓN BÁSICA II** es de carácter obligatorio de tercer curso perteneciente al módulo de "Nutrición, Dietética y Salud" de 36 ETCS. Este módulo integra los conocimientos necesarios en el ámbito de la nutrición básica y la nutrición adaptada a las distintas situaciones fisiológicas y patológicas.

El objetivo principal de la asignatura es que el alumno es abordar todos los aspectos relacionados con la valoración del estado nutricional del individuo, así como su interpretación posterior para una adecuada intervención nutricional tanto en la salud como en situaciones patológicas. Para ello, se proporcionará al alumno las distintas herramientas para valorar la condición nutricional y las encuestas de valoración de la ingesta alimentaria más empleadas en la actualidad. Asimismo, se profundizará en el manejo de las distintas recomendaciones e ingestas recomendadas actualizadas, y de las tablas de composición de alimentos.

Se recuerda al alumno que, tal y como se le ha comunicado previamente desde el departamento de Admisiones y Matriculación, es un prerrequisito para inscribirse en esta asignatura haber cursado previamente la materia de Nutrición Básica I, y simultanear con Dietética.

Es responsabilidad del estudiante asegurarse de poseer los conocimientos de esas asignaturas en caso de no considerar las recomendaciones anteriores o de que hayan sido convalidadas por estudios previos.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas:

- **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.
- **CB5:** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias generales:

- **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.
- **CG15:** Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- **CG16:** Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

Competencias transversales:

- **CT1:** Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- **CT7:** Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones o problemas.
- **CT9:** Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando.

Competencias específicas:

- **CE89:** Conocer cómo se produce la regulación del hambre y la saciedad. Regulación de la sed.
- **CE90:** Saber realizar una evaluación del estado nutricional en la salud y en la enfermedad. Métodos objetivos y subjetivos.
- **CE91:** Saber utilizar las tablas de composición de alimentos y como se realizan las encuestas alimentarias.

Resultados de aprendizaje:

- **RA1:** Conocer los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad.
- **RA2:** Saber llevar a cabo una valoración nutricional de un individuo, y realizar informes de dicha valoración.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CE89, CE90, CT7, CT9, CG14, CG15, CB2, CB3, CB5	RA1. Conocer los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad.
CE90, CE91, CT1, CT7, CT9, CG14, CG15, CG16, CB2, CB3, CB4, CB5	RA2. Saber llevar a cabo una valoración nutricional de un individuo y realizar informes de dicha valoración.

4. CONTENIDOS

UNIDAD I. NUTRICIÓN Y SALUD. REGULACIÓN DEL HAMBRE Y LA SACIEDAD. REGULACIÓN DE LA SED

- Tema 1. Importancia de la nutrición en la salud.
- Tema 2. Regulación del hambre y la sed: bases bioquímicas y fisiológicas.

UNIDAD II. EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL EN LA SALUD Y EN LA ENFERMEDAD. MÉTODOS OBJETIVOS Y SUBJETIVOS

- Tema 3. Evaluación del estado nutricional: antropometría y composición corporal.
- Tema 4. Evaluación del estado nutricional: parámetros bioquímicos e inmunológicos.

UNIDAD III. EQUILIBRIO NUTRICIONAL. RECOMENDACIONES NUTRICIONALES. INGESTAS RECOMENDADAS

- Tema 5. Ingestas Recomendadas de energía y nutrientes: concepto y manejo. Tablas en población española.
- Tema 6. Guías alimentarias, recomendaciones y objetivos nutricionales.

UNIDAD IV. TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS. UTILIZACIÓN

- Tema 7. Tablas de composición de alimentos: interpretación y manejo.
- Tema 8. Raciones, frecuencia de consumo y procesado de alimentos.
- Tema 9. Influencia del proceso de los alimentos y aprovechamiento de nutrientes.

UNIDAD V. ENCUESTAS ALIMENTARIAS: MÉTODOS PROSPECTIVOS Y RETROSPECTIVOS. GRUPOS DE ALIMENTOS

- Tema 10. Encuestas alimentarias empleadas en la valoración de la ingesta de energía y nutrientes (parte I).
- Tema 11. Encuestas alimentarias (parte II): encuestas individuales.

UNIDAD VI. INTERVENCIÓN NUTRICIONAL

- Tema 12. Prescripción dietética y diseño de una dieta individualizada
- Tema 13. Planificación de una dieta personalizada. Dietas vegetariana.

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral
- Aprendizaje cooperativo
- Método del caso
- Aprendizaje basado en problemas y proyectos.
- Aprendizaje basado en enseñanzas de laboratorio/talleres

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Seguidamente, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Modalidad presencial:

Actividad formativa	Número de horas
Clase magistral	50
Trabajo autónomo	26
Análisis de casos	11
Actividades participativas grupales	11
Elaboración de informes y estrategias	11
Actividades en laboratorio/talleres	19
Tutoría	19
Prueba de conocimiento	5
TOTAL	150

Modalidad semipresencial:

Actividad formativa	Número de horas
Lectura de tema de contenidos	13
Seminario virtual	13
Análisis de casos	49
Actividades en laboratorio/talleres	11
Actividades participativas grupales	11
Tutoría virtual	11
Trabajo autónomo	19
Elaboración de informes y escritos	19
Prueba de conocimiento	5
TOTAL	150

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad presencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	10
Actividad 2. Prácticas de laboratorio	20
Actividad 3. Observación de desempeño	10
Actividad 4. Participación en debates	10
Actividad 5. Prueba de conocimientos	50

Modalidad semipresencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	10
Actividad 2. Prácticas de laboratorio	20
Actividad 3. Observación de desempeño	10
Actividad 4. Participación en debates	10
Actividad 5. Prueba de conocimientos	50

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	18 diciembre 2025
Actividad 2. Prácticas de laboratorio	• Práctica 1: 16 septiembre 2025 • Práctica 2: 30 septiembre 2025 • Práctica 3: 21 octubre 2025 • Práctica 4: 04 noviembre 2025 • Práctica 5: 06 noviembre 2025 • Práctica 6: 18 noviembre 2025 • Práctica 7: 02 diciembre 2025 Entrega cuaderno de prácticas: 18 diciembre 2025
Actividad 3. Observación de desempeño	Se evaluará a lo largo de toda la asignatura y en la prueba de conocimientos.
Actividad 4. Participación en debates	Hasta el 16 de diciembre 2025
Actividad 5. Prueba de conocimientos	Del 12 al 25 de enero (pendiente de definir)

Modalidad semipresencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	13 enero 2025
Actividad 2. Prácticas de laboratorio	• Práctica presencial 1: 24 octubre 2025 - Entrega portafolios: noviembre 2025 • Práctica presencial 2: 21 noviembre 2025 - Entrega portafolios: diciembre 2025
Actividad 3. Observación de desempeño	En la prueba de conocimientos
Actividad 4. Participación en debates	Hasta el 15 de diciembre 2025
Actividad 5. Prueba de conocimientos	Del 23 al 25 enero 2026 (pendiente de definir)

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

La obra de referencia para el seguimiento de la asignatura es:

- Aparicio A y Perea JM (2015). Anexo XII. Tablas de peso de raciones estándar, de unidades de alimentos, y otras unidades caseras. En: Nutriguía. Manual de Nutrición Clínica. Ortega RM y Requejo AM, eds. España: editorial Medica Panamericana. (2ª edición)
- *European Food Safety Authority* (EFSA) (2019). Ingestas dietéticas de referencia (IDR) para la UE. Acceso: <https://multimedia.efsa.europa.eu/drvs/index.htm?lang=es>
- Gil A (2017). Tratado de Nutrición: nutrición humana en el estado de salud. (Tomo II). España: editorial Médica Panamericana. (3ª edición)
- Gil A (2017). Tratado de Nutrición: nutrición humana en el estado de salud. (Tomo IV). España: editorial Médica Panamericana. (3ª edición)
- Mataix Verdú J (2015). Nutrición y alimentación humana. Tomo II: situaciones fisiológicas y patológicas. Madrid: editorial Ergon. (2ª edición).
- Moreiras O et al. (2016). Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes para la población española. En: Tablas de composición de alimentos. Madrid: ediciones Pirámide (Grupo Anaya, SA). (18ª edición).
- Ortega Anta RM et al. (2021). Composición nutricional de los alimentos. Herramienta para el diseño y valoración de alimentos y dietas. España: Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.
- Ortega RM et al. (2019). Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes para la población española. España: Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.
- Ortega RM et al. (2021). Objetivos nutricionales para la población española. España: Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación.

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:

orientacioneducativa@universidadeuropea.es

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.