

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Nutrición básica
Titulación	Grado en Farmacia
Escuela/ Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	3r
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatorio
Idioma/s	Castellano
Modalidades	Presencial y semipresencial
Semestre	5
Curso académico	2025/2026
Docente coordinador	Dra. Luisa Solano (Modalidad Semipresencial) Dra. Clara Colina (Modalidad Presencial)

2. PRESENTACIÓN

La asignatura Nutrición Básica, de 6 ECTS, se imparte en el primer semestre de tercer curso con carácter obligatorio.

El objetivo general de esta asignatura es que el alumno comprenda los conocimientos básicos relacionados con la nutrición humana. Los contenidos de la asignatura se inician con la clasificación de nutrientes, las funciones e importancia nutricional de los mismos, su digestión y metabolismo, y las fuentes alimentarias. Una vez comprendidos estos conceptos, el alumno estudiará la implicación de la nutrición en la salud del ser humano a lo largo de todas las etapas de la vida. De esta forma, al finalizar la asignatura, el alumno adquiera una visión integral y completa de la nutrición humana que le servirá de base para su aprendizaje e investigación otros ámbitos de su carrera profesional.

Se recuerda que, desde el departamento de Admisiones y Matriculación, se facilita al alumnado la “guía de matriculación”, donde se especifican las asignaturas que deben cursarse en primer lugar para facilitar la comprensión de los conceptos del Grado. Así mismo, es responsabilidad del estudiante asegurarse de contar con los conocimientos de esas asignaturas en caso de no considerar las recomendaciones anteriores o de que hayan sido convalidadas por estudios previos.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos

Generales

CON40: Clasificar el origen, características, tipos y utilidad de los diferentes nutrientes y/o alimentos y su relación con las diferentes patologías.

Conocimientos específicos de la materia:

- Demostrar el conocimiento de las bases y fundamentos de la nutrición humana.
- Conocer los nutrientes y otros componentes de la dieta, sus funciones y utilización metabólica.
- Conocer las bases de la regulación y el equilibrio nutricional y energético.
- Conocer los requerimientos nutricionales en las distintas etapas de la vida.

Habilidades

HAB01 Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de la legislación, fuentes de información, bibliografía, elaboración de protocolos y demás aspectos que se consideran necesarios para el diseño y evaluación crítica de ensayos preclínicos y clínicos.

HAB02 Llevar a cabo las actividades de farmacia clínica y social, siguiendo el ciclo de atención farmacéutica.

Competencias

COMP01. Identificar, diseñar, obtener, analizar, controlar y producir fármacos y medicamentos, así como otros productos y materias primas de interés sanitario de uso humano o veterinario.

COMP02. Evaluar los efectos terapéuticos y tóxicos de sustancias con actividad farmacológica.

COMP04. Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.

COMP07. Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.

COMP08. Diseñar, aplicar y evaluar reactivos, métodos y técnicas analíticas clínicas, conociendo los fundamentos básicos de los análisis clínicos y las características y contenidos de los dictámenes de diagnóstico de laboratorio.

COMP09. Evaluar los efectos toxicológicos de sustancias y diseñar y aplicar las pruebas y análisis correspondientes.

COMP10. Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.

COMP21. Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.

4. CONTENIDOS

- Requerimientos energéticos del organismo. Metabolismo basal. Necesidades totales. Factores que los modifican.
- Requerimientos nutricionales. Valor nutritivo de los alimentos. Macro y micronutrientes. Funciones. Tablas de composición de alimentos. Ingesta recomendada.
- Consideraciones nutricionales en distintas etapas de la vida. Nutrición en situaciones especiales: embarazo, lactancia.
- Nutrientes: clasificación, funciones y fuentes. Recomendaciones dietéticas de hidratos de carbono, lípidos y proteínas.
- Vitaminas. Clasificación, funciones y fuentes. Recomendaciones diarias.
- Macroelementos y microelementos. Recomendaciones dietéticas.
- Agua: importancia nutricional, balance hídrico. Necesidades y fuentes.
- Intolerancias alimentarias: mecanismo, efectos y tratamiento.

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

- Clase magistral/ web conference
- Aprendizaje cooperativo

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, 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
Tutorías	16
Clases magistrales	43
Análisis de casos	23
Elaboración de informes y escritos	6
Trabajo autónomo	50
Actividades en talleres y/o laboratorios	12
TOTAL	150 h

Modalidad semipresencial:

Actividad formativa	Número de horas
Tutoría académica virtual	16
Clases magistrales	43
Análisis de casos	23
Elaboración de informes y escritos	6
Trabajo autónomo	50
Actividades en talleres y/o laboratorios	12
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
Pruebas objetivas de conocimiento	60%
Prácticas de laboratorio y talleres	20%
Informes y escritos	10%
Casos/problemas	10%

Modalidad semipresencial:

Sistema de evaluación	Peso
Pruebas objetivas de conocimiento	60%
Prácticas de laboratorio y talleres	20%
Informes y escritos	10%
Casos/problemas	10%

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 ordinaria los estudiantes deberán obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en todas las partes de la evaluación de la asignatura. Aquellas partes que no sean superadas en la convocatoria ordinaria deberán recuperarse en la convocatoria extraordinaria.

La calificación final del alumno será el promedio ponderado de las calificaciones parciales de cada una de las actividades formativas aprobadas.

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria los estudiantes deberán obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en todas las partes de la evaluación de la asignatura que no hubieran aprobado durante la convocatoria ordinaria. Además, se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, teniendo en cuenta las correcciones o indicaciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

La calificación final del alumno será el promedio ponderado de las calificaciones parciales de cada una de las actividades aprobadas (con una calificación igual o superior a 5 sobre 10), manteniéndose para este cálculo la nota de las actividades evaluables superadas en convocatoria ordinaria.

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. Pruebas objetivas de conocimiento	1. Primer parcial: Semana 7 2. Examen final: Finales de enero
Actividad 2. Prácticas de laboratorio y talleres	1. Práctica 1: 18 de septiembre del 2025 2. Práctica 2: 14 de octubre del 2025 3. Práctica 3: 13 y 20 de noviembre del 2025 4. Práctica 4: - Grupo 1: 9 de diciembre del 2025 - Grupo 2: 10 de diciembre del 2025
Actividad 3. Informes y escritos	1. Actividad grupal: - Entrega: 9 de diciembre del 2025 - Exposición: 17 y 19 de diciembre del 2024
Actividad 4. Casos/problemas	1. Actividad 1. Del 1 al 8 de octubre del 2025 2. Actividad 2: 16 de octubre del 2025 3. Actividad 3: 13 de noviembre del 2025

Modalidad semipresencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Pruebas objetivas de conocimiento	1. Parcial 1: 22 – 23 de noviembre del 2025 2. Examen final: Del 31 de enero al 1 de febrero del 2026. Pendiente de confirmar
Actividad 2. Prácticas de laboratorio y talleres	1. Práctica 1: 25-26 de octubre del 2025. 2. Práctica 2: 13 – 14 de diciembre del 2025.
Actividad 3. Informes y escritos	• Actividad grupal. • Entrega en el campus virtual: 24 de octubre del 2025
Actividad 4. Casos/problemas	• Actividad grupal. • Entrega al campus virtual: 03 de diciembre del 2025

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:

- Gil A (2017). Tratado de Nutrición: bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición. 3ª edición. España: editorial Médica Panamericana.
- Gil Ángel (2017). Tratado de nutrición: nutrición humana en el estado de salud. Tomo IV. España: editorial Médica Panamericana.
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Ediciones Pirámide. Madrid. (19ª ed. Ampliada y revisada) 2018.
- Martínez Hernández A, Portillo Baquedano MP (2011). Fundamentos de Nutrición y Dietética. España: editorial Médica Panamericana.

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

¡Tú 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.