

GRADO EN FARMACIA

Ficha Docente

PRODUCTOS DIETÉTICOS Y NUTRACÉUTICOS

CURSO 2025-2026



FACULTAD DE FARMACIA
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

I.- IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Productos Dietéticos y Nutraceuticos

CARÁCTER: Optativa

MATERIA: Materias optativas - Itinerario asistencial

MÓDULO: Complementario

CURSO: Quinto

SEMESTRE: Noveno

CRÉDITOS: 3 ECTS

DEPARTAMENTO: Nutrición y Ciencia de los Alimentos

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

Coordinador/a: Profa. Dra. M^a de Cortes Sánchez Mata,
Profesora Titular de Universidad
e-mail: cortesm@ucm.es

Profesores/as: Profa. Dra. M^a Alejandra García Alonso,
Profesor Contratado Doctor
e-mail: mariaa28@ucm.es

II.- OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Conocer las características de los alimentos funcionales, los complementos alimenticios, los alimentos para grupos específicos de población, así como otros productos alimenticios actualmente sujetos a una regulación especial, en cuanto a sus procedimientos de autorización, comercialización y etiquetado.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer las características, formulación, usos, indicaciones y regulación legal de:

- Los alimentos funcionales
- Los complementos alimenticios
- Los alimentos para lactantes y niños de corta edad
- Los alimentos para usos médicos especiales
- Los productos sustitutivos de comidas para el control de peso
- Los productos destinados al manejo de algunas intolerancias alimentarias.
- Los Nuevos Alimentos
- Los alimentos derivados de organismos modificados genéticamente (OMGs)

III.- CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RECOMENDACIONES

CONOCIMIENTOS PREVIOS:

Debe haberse superado previamente la asignatura de Bromatología.

IV.- CONTENIDOS

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS:

PROGRAMA TEÓRICO

- Tema 1.- **Alimentos e ingredientes funcionales.** Definición y tipos. Concepto de nutraceutico y otros conceptos relacionados. Aspectos legales: declaraciones de salud.
- Tema 2.- Fibra alimentaria. Concepto, componentes y efectos fisiológicos
- Tema 3.- Prebióticos y probióticos
- Tema 4.- Lípidos de especial interés para la salud.
- Tema 5.- Proteínas y péptidos bioactivos
- Tema 6.- Compuestos antioxidantes
- Tema 7.- **Complementos alimenticios.** Criterios de suplementación y justificación de su empleo. Complementos alimenticios destinados a determinadas situaciones fisiológicas. Requisitos legales de fabricación, comercialización, etiquetado y comunicación a la autoridad competente.
- Tema 8 - Conceptos básicos y legislación vigente en relación a los **alimentos para grupos específicos de población.** Evolución del concepto de Producto Dietético.
- Tema 9.- **Alimentos para lactantes y niños de corta edad.** Preparados para lactantes. Preparados de continuación. Fórmulas especiales.
- Tema 10.- Alimentos infantiles a base de cereales. Alimentos infantiles homogeneizados
- Tema 11.- **Alimentos para usos médicos especiales.** Concepto, tipos e ingredientes. Formulación de preparados para nutrición enteral
- Tema 12.- **Sustitutivos de la dieta para el control de peso.** Tipos, Componentes y requisitos legales.
- Tema 13.- **Alimentos sin lactosa. Alimentos sin gluten.** Características e indicaciones de los mismos. Marco regulatorio.

Tema 14.- **Nuevos alimentos.** Tipos y legislación vigente. **Alimentos modificados genéticamente (OMGs).** Conceptos y métodos de obtención. Principales transformaciones y áreas de cultivo. Evaluación de la seguridad de los OMGs

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS

- Casos prácticos sobre complementos alimenticios a base de productos de la colmena
- Casos prácticos sobre adecuación de productos para alimentación infantil
- Casos prácticos de alimentos sin gluten
- Casos prácticos de OMGs

V.- BIBLIOGRAFÍA

- [Astiasarán I, Lasheras B, Ariño A, Martínez Hernández JA. Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Díaz de Santos: Madrid; 2003.](#)
- [Howlet J, ILSI. Functional foods: from science to health and claims. Brussels: ILSI Europe; 2008.](#)
- Muñoz E, Alcalde E. Organismos modificados genéticamente. Alcalá de Henares (Madrid): Ephemera; 2006. [157-153]
- Rivero M. Productos dietéticos de venta en oficinas de farmacia. En: Medicamentos y Nutrición en Terapéutica. Eurograf. Navarra; 1994.
- [Webb GP. Complementos nutricionales y alimentos funcionales. Zaragoza: Acribia; 2007.](#)

Recursos electrónicos:

- [AESAN Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#)
- [EFSA Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria](#)
- [Fundación ANTAMA I](#)

VI.- COMPETENCIAS

BÁSICAS, GENERALES Y TRANSVERSALES

Todas las de la Titulación de Grado en Farmacia

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CC43.- Conocer las relaciones entre los distintos componentes de los alimentos, los suplementos dietéticos y la salud humana.

CC44.- Promover el uso racional de alimentos y productos dietéticos.

CC4. Conocer los distintos métodos de producción biotecnológica de alimentos.

CC40. Comprender la relación existente entre alimentación y salud y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.

CEM 8. Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.

VII.- RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conocer los distintos componentes de los alimentos con propiedades funcionales, así como de la legislación relacionada, con especial incidencia en las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables autorizadas.
- Conocer los ingredientes que pueden formar parte de los complementos alimenticios y de sus requisitos de autorización y comunicación a las autoridades competentes.
- Capacidad para hacer una correcta indicación en relación a los usos, y eficacia de los distintos tipos de complementos alimenticios, así como para detectar posibles irregularidades en relación a los mismos.
- Conocer de las características principales de los productos alimenticios para lactantes y niños de corta edad, su forma de elaboración y materias primas adecuadas, así como sus requisitos particulares de etiquetado y publicidad.
- Conocer los productos alimenticios recogidos bajo la denominación de alimentos para usos médicos especiales, las características de estos productos y su adecuación a los distintos tipos de pacientes.
- Conocer las características de los productos alimenticios destinados al control del peso corporal, y los alimentos dirigidos a personas con intolerancias y/o alergias alimentarias, así como la regulación de su etiquetado.
- Conocer la regulación y aplicaciones de los Nuevos Alimentos y nuevos

ingredientes alimentarios.

- Conocer las nuevas aplicaciones de la biotecnología para la obtención de alimentos e ingredientes alimentarios, especialmente en cuanto a la evaluación de su seguridad y legislación específica.

VIII.- HORAS DE TRABAJO POR ACTIVIDAD FORMATIVA

Actividades formativas	Metodología	Horas	ECTS	Relación con las competencias
Clase magistral	Explicación de fundamentos teóricos, haciendo uso de herramientas informáticas.	18	0,72	Competencias: CC43, CC44, CC4, CC40, CEM8 Resultados de aprendizaje: 1-5
Clases de seminarios prácticos	Aplicación de los conocimientos adquiridos. Presentación y discusión de casos prácticos.	10	0,4	Competencias: CC43, CC44, CC4, CC40, CEM8 Resultados de aprendizaje: 1-5
Aprendizaje virtual	Aprendizaje no presencial interactivo a través del campus virtual	7,5	0,3	Competencias: CC43, CC44, CC4, CC40, CEM8 Resultados de aprendizaje: 1-5
Tutorías individuales y colectivas	Orientación y resolución de dudas.	2,5	0,1	Competencias: CC43, CC44, CC4, CC40, CEM8 Resultados de aprendizaje: 1-5
Trabajo personal	Estudio. Búsqueda bibliográfica.	34	1,4	Competencias: CC43, CC44, CC4, CC40, CEM8 Resultados de aprendizaje: 1-5
Examen	Pruebas orales y escritas.	2	0,08	Competencias: CC43, CC44, CC4, CC40, CEM8 Resultados de aprendizaje: 1-5

IX.- METODOLOGÍA

En las **clases magistrales** se dará a conocer al estudiante los contenidos teóricos fundamentales de la asignatura. Al comienzo de cada tema se expondrán los aspectos a tratar y los objetivos principales del mismo. Al final del tema se hará un breve resumen de los conceptos más relevantes. Para facilitar la labor de seguimiento por parte del alumno de las clases magistrales se le proporcionará material docente de apoyo.

En los seminarios **prácticos**, se profundizará en alguno de los aspectos indicados en el temario. Como complemento al trabajo personal realizado por el alumno, y para potenciar el desarrollo del trabajo en grupo, se propondrá como actividad dirigida la elaboración y presentación de trabajos sobre los contenidos de la asignatura.

Se realizarán **tutorías individuales** o en grupo, con el fin de orientar y resolver las dudas que surjan durante el estudio. Estas tutorías se realizarán de forma presencial en los horarios indicados por cada profesor y, excepcionalmente, de modo virtual.

Se utilizará el **Campus Virtual** para permitir una comunicación fluida entre profesores y alumnos y como instrumento para poner a disposición de los alumnos el material de apoyo.

X.- EVALUACIÓN

En el proceso de Evaluación se evaluarán tanto los contenidos teóricos como los prácticos. Los contenidos teóricos tendrán un valor máximo del 85 % del total de la nota del alumno, mientras que el 15 % restante, corresponderá a los contenidos prácticos, incluyendo la participación y presentación de actividades de seminarios.

En cualquier caso, para la superación de la disciplina, los alumnos, deberán obtener una nota de 5 o superior, de forma separada, tanto en la evaluación de los contenidos prácticos como en los teóricos.

En relación con las posibles actividades fraudulentas se informa de lo siguiente:

Tanto la suplantación de identidad como la copia, acción o actividad fraudulenta durante un examen conllevará el suspenso de la asignatura correspondiente en la presente convocatoria. La utilización o presencia de apuntes, libros de texto, calculadoras, teléfonos móviles u otros medios que no hayan sido expresamente autorizados por el profesor en el enunciado del examen se considerará como una actividad fraudulenta. En cualquiera de estas circunstancias, la infracción podrá ser objeto del correspondiente

expediente informativo y, en su caso sancionador, a la inspección de Servicios de la UCM.

Aprobado en el Consejo de Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de 18/06/2025.