

DOBLE GRADO EN FARMACIA-NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Ficha Docente

NUTRICIÓN

CURSO 2026-2027



FACULTAD DE FARMACIA
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

I.- IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Nutrición

CARÁCTER: Básico

MATERIA: Nutrición

MÓDULO: 1. Formación Básica

CURSO: Segundo

SEMESTRE: Cuarto

CRÉDITOS: 6 ECTS

DEPARTAMENTO/S: Nutrición y Ciencia de los Alimentos

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

Coordinador/a: Adrián Macho González (amacho@ucm.es)

Profesores/as: Beatriz Beltrán de Miguel (beabel@ucm.es)
Adrián Macho González (amacho@ucm.es)

II.- OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Adquirir formación integral en alimentación, nutrición y dietética, comprendiendo los fundamentos de la nutrición en las diferentes etapas de la vida y en situaciones fisiológicas especiales, así como los principios del equilibrio y la evaluación del estado nutricional, con el fin de capacitar al alumnado para diseñar, elaborar y planificar menús individuales y colectivos, y proporcionar asesoramiento nutricional y dietético básico de manera adecuada y basado en la evidencia científica

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. Conocer los conceptos y aplicaciones de las ingestas dietéticas de referencia, objetivos nutricionales y guías alimentarias.
- Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y nutricional.
- Conocer las necesidades nutricionales del organismo humano durante las diferentes etapas de la vida.
- Conocer los aspectos básicos del control de la ingesta y de la selección y elección de alimentos para alcanzar una nutrición saludable.
- Conocer las bases de las alteraciones del comportamiento alimentario y su incidencia en las patologías más prevalentes.
- Conocer las bases de la genética-nutricional para su aplicación a una nutrición de precisión.
- Conocer las bases de la dietética para la realización y confección de dietas. Conocer las bases de la planificación de menús para colectividades.
- Conocer las diferencias fundamentales entre productos funcionales y la conveniencia de utilización de alimentos funcionales, nutracéuticos y alicamentos.
- Adquirir las competencias necesarias para resolver casos prácticos.
- Fomentar la capacidad de análisis, síntesis y discusión de resultados en base a argumentos científicos.
- Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo nutricional y transmitir los conocimientos en nutrición a la población.

III.- CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RECOMENDACIONES

CONOCIMIENTOS PREVIOS:

Tener aprobada la asignatura de Fundamentos de Nutrición.

RECOMENDACIONES:

Se recomienda tener conocimientos de Bromatología y Fisiología.

IV.- CONTENIDOS

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS:

El objetivo de la asignatura es el estudio de los principios fundamentales de la nutrición humana según las diferentes etapas de la vida, situaciones fisiológicas y grados de actividad física, así como establecer pautas dietéticas personalizadas adecuadas en la prevención y el tratamiento de cada una de las situaciones.

PROGRAMA TEÓRICO

Nutrición en las Etapas de la Vida

Tema 1. Nutrición durante el embarazo.

La nutrición de la madre. Ingestas recomendadas en gestación. Crecimiento y maduración del embrión y feto. Programación fetal. Síndrome alcohólico fetal.

Tema 2. Nutrición durante la lactación.

Justificación de las ingestas recomendadas y de los objetivos nutricionales durante la lactancia. Programación neonatal.

Tema 3. Nutrición neonatal.

Alimentación durante el primer año de vida. Características de la leche materna. Calostro y leche madura. Leches de inicio y de continuación. Calendario de introducción de alimentos durante el primer año de vida.

Tema 4. Nutrición infantil y en el adolescente.

Adaptación progresiva a la alimentación y nutrición del adulto. Riesgo nutricional en la infancia y la adolescencia. Objetivos nutricionales

Tema 5. Nutrición y actividad física.

Balance energético. Grados de actividad física. Tipos de ejercicio en individuos activos y en diferentes tipos de deporte. Justificación de objetivos nutricionales y de ayudas ergogénicas. Riesgos nutricionales en la actividad deportiva.

Tema 6. Nutrición y envejecimiento.

Teorías del envejecimiento. Edad fisiológica y cronológica. Justificación de las ingestas recomendadas y de los objetivos nutricionales en la tercera edad y en el envejecimiento precoz. El anciano como población de riesgo.

Tema 7. Control de la ingesta. Factores condicionantes. Control a corto y medio plazo. Selección de alimentos. Preferencia y aversiones.

Nutrición en Situaciones Especiales

Tema 8. Iniciación a la nutrición artificial.

Nutrición parenteral, enteral y mixta. Principales diferencias y aplicaciones.

Tema 9. Ayuno y malnutrición.

Tipos de ayuno. Malnutrición calórica proteica: Tipos de malnutrición. Factores etiopatológicos. Marcadores de malnutrición. Alimentos terapéuticos: Alimentos fortificados.

Tema 10. Alteraciones del comportamiento alimentario.

Factores ambientales y cambios más frecuentes. Perspectiva nutricional de su prevención.

Tema 11. Nutrición en la prevención del síndrome metabólico.

Visión de conjunto. Componentes del síndrome metabólico: Aspectos específicos y comunes.

Tema 12. Nutrición en el mantenimiento de un peso corporal saludable.

Importancia de la ingesta de energía, macro, micronutrientes y compuestos bioactivos en la prevención del sobre peso y la obesidad.

Tema 13. Nutrición en el mantenimiento de un estado cardiosaludable.

Importancia de ingesta de energía, macro, micronutrientes y compuestos bioactivos para la prevención de la dislipemia e hipertensión.

Tema 14. Nutrición en la prevención de la insulinoresistencia.

Importancia de ingesta de energía, macro, micronutrientes y compuestos bioactivos para la correcta señalización de la insulina y la prevención de la insulinoresistencia.

Tema 15. Nutrición en la prevención del cáncer.

Importancia de la ingesta de energía, macro, micronutrientes y compuestos bioactivos en la prevención del cáncer.

Tema 16. Nutrición de precisión.

Iniciación al concepto de genética nutricional. Importancia de las "ómicas". Nutrigenética, nutrigenómica, epigenómica, epigenética, metagenómica. Ejemplos y aplicaciones.

Iniciación a la Dietética

Tema 17. Introducción a la Dietética.

Definiciones. Dieta, alimento, nutriente y compuestos bioactivos. Guías Dietéticas y modelos Alimentarios. Concepto de dieta balanceada, equilibrada, saludable, funcional, personalizada y de precisión.

Tema 18. La dietética aplicada a la Nutrición Comunitaria.

Políticas nutricionales. Aspectos básicos. Tipos y Tablas de composición de alimentos más representativas. Tablas de equivalencias por raciones. Las tablas como herramientas didácticas.

Tema 19. Realización y confección de Dietas.

Bases para su desarrollo. Distribución y tamaños de ración. Planificación de menús en el contexto de una dieta equilibrada. Diseño a partir de herramientas estadísticas y programas informatizados.

Tema 20. Planificación de menús para colectividades.

Desarrollo de protocolos para dietas basales por grupos de población. Dietas especiales.

Tema 21. Productos Dietéticos.

Complementos y suplementos dietéticos. Alimentos complementarios y plantas medicinales. Etiquetado y normativa vigente.

Tema 22. Alimentos funcionales.

Prebióticos, probióticos y simbióticos. Acciones sinérgicas junto a farmacoterapias en la prevención de enfermedades. Nutraceuticos. Alimentos para renutrición y alicamentos.

PROGRAMA DE SEMINARIOS

SEMINARIO 1. Resolución de casos prácticos.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS

PRÁCTICA 1. Revisión de las herramientas dietéticas para la evaluación nutricional.

PRÁCTICA 2. Normas para la elaboración de un menú. Reformulación de recetas.

PRÁCTICA 3. Criterios de calidad dietética. Densidad de nutrientes y su aplicación a la crítica nutricional y al diseño de dietas.

PRÁCTICA 4. Diseño y elaboración de dieta por gramajes. Importancia y aplicaciones. Elaboración de dietas con Inteligencia Artificial.

V.- BIBLIOGRAFÍA

- [Carbajal A. Manual de Nutrición y Dietética. Universidad Complutense de Madrid. 2013](#)
- [Gil A. Tratado de Nutrición. Tomos I-V 4ª ed. España. Editorial Médica Panamericana; 2024.](#)
- [Mataix Verdú J. Nutrición y Alimentación Humana \(2 volúmenes\). 2ª ed. España. Ergón. 2015](#)
- [Arrieta-Blanco FJ, Ortega RM, Requejo-Marcos AM. Nutriguía: manual de nutrición clínica. 3ª ed. España. Editorial Médica Panamericana; 2025.](#)
- [Gandy J, The British Dietetic Association. Manual of Dietetic Practice. 6ª ed. Reino Unido. Wiley Blackwell. 2019.](#)

VI.- COMPETENCIAS

BÁSICAS, GENERALES Y TRANSVERSALES

Todas las de la Titulación Grado en Farmacia y las del Grado en Nutrición Humana y Dietética.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS.

CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.

CE.M1.3 Conocer la estadística aplicada a las Ciencias de la Salud. Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano. CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.

CE.M1.6 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana. CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE.M1.9 Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.

CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.

CE.M4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética. CE.M4.2 Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

CE.M4.3 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE.M4.4 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE.M4.5 Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE.M4.6 Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE.M4.7 Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE.M4.8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE.M4.9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE.M4.13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. CE.M4.14 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

CE.M4.17 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.

CE.M4.20 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población.

VII.- RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conocer las funciones y las necesidades de energía y de nutrientes de una persona según la etapa de la vida, estado fisiológico y actividad desarrollada.
- Manejo de diferentes técnicas de valoración de la ingesta dietética en las diferentes etapas de la vida.
- Interpretación de parámetros bioquímicos, inmunológicos y hematológicos indicadores de situación nutricional en las diferentes etapas de la vida.
- Interpretación de las alteraciones del comportamiento alimentario y su incidencia en las patologías más prevalentes.
- Familiarizarse con los conceptos básicos de la genética nutricional y de la nutrición de precisión.
- Utilizar los conocimientos básicos de la dietética para la realización y confección de dietas.
- Manejo de las bases para la planificación de menús para individuos y colectivos con diferentes características.
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente y relacionarlos

con prácticas alimentarias inadecuadas.

VII.- RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Actividades formativas	Metodología	Horas	ECTS	Relación con las competencias
Clase magistral	Explicación de fundamentos teóricos, haciendo uso de herramientas informáticas.	34	1,36	CE.M1.1, CE.M1.3, CE.M1.5, CE.M1.6, CE.M1.7, CE.M1.9, CE.M3.7, CE.M4.1, CE.M4.2, CE.M4.3, CE.M4.4, CE.M4.5, CE.M4.6, CE.M4.7, CE.M4.8, CE.M4.9, CE.M4.13, CE.M4.14, CE.M4.17, CE.M4.19
Clases prácticas en laboratorio	Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos.	15	0,60	CE.M1.1, CE.M1.3, CE.M1.6, CE.M1.7, CE.M1.9, CE.M4.1, CE.M4.2, CE.M4.3, CE.M4.4, CE.M4.5, CE.M4.6, CE.M4.7, CE.M4.8, CE.M4.9, CE.M4.13, CE.M4.19
Seminarios	Presentación y discusión de casos prácticos.	6	0,24	CE.M1.1, CE.M1.3, CE.M1.5, CE.M1.6, CE.M1.7, CE.M1.9, CE.M4.1, CE.M4.2, CE.M4.4, CE.M4.5, CE.M4.6, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.22.
Aprendizaje virtual	Aprendizaje no presencial interactivo a través del campus virtual	5	0,20	CE.M1.1, CE.M1.3, CE.M1.5, CE.M1.6, CE.M1.7, CE.M1.9, CE.M3.7, CE.M4., CE.M4.6, CE.M4.22.
Tutorías individuales y colectivas	Orientación y resolución de dudas.	5	0,20	CE.M1.1, CE.M1.3, CE.M1.5, CE.M1.6, CE.M1.7, CE.M1.9, CE.M3.7, CE.M4., CE.M4.6, CE.M4.22.
Trabajo personal	Estudio y búsqueda bibliográfica.	80	3,20	CE.M1.1, CE.M1.3, CE.M1.5, CE.M1.6, CE.M1.7, CE.M1.9, CE.M3.7, CE.M4.19, CE.M4.9, CE.M4.22.
Examen	Pruebas orales y escritas.	5	0,20	CE.M1.1, CE.M1.3, CE.M1.5, CE.M1.6, CE.M1.7, CE.M1.9, CE.M4.1, CE.M4.3, CE.M4.4, CE.M4.6, CE.M4.22.

IX.- METODOLOGÍA

Las clases magistrales se impartirán al grupo completo de alumnos y en ellas se darán a conocer los contenidos fundamentales de la asignatura. Al comienzo de cada tema se expondrán claramente el programa y los objetivos principales del mismo. Al final del tema se hará un breve resumen de los conceptos más relevantes y se plantearán nuevos objetivos que permitirán interrelacionar contenidos ya estudiados con los del resto de la asignatura y otras asignaturas afines. Durante la exposición de contenidos se propondrán problemas que ejemplifiquen los conceptos desarrollados o que sirvan de introducción a nuevos contenidos. Para facilitar la labor de seguimiento por parte del alumno de las clases magistrales se le proporcionará el material docente necesario, bien en fotocopia o en el Campus Virtual.

En los seminarios se resolverán ejercicios y cuestiones que ejemplifiquen los contenidos desarrollados en las clases magistrales. Periódicamente se suministrará al alumno una relación de dichos problemas/ejercicios con el objetivo de que intente su resolución previa a las clases. El proceso de resolución de estos problemas se llevará a cabo mediante diferentes métodos: en algunos casos se propondrá al alumno la exposición en clase de la resolución de algunos de estos problemas, debatiéndose sobre el procedimiento seguido, el resultado obtenido y su significado. En otros casos se discutirán los resultados de los alumnos en grupos reducidos y, posteriormente, se llevará a cabo su puesta en común.

Las clases prácticas en el laboratorio, impartidas a grupos de 12 alumnos, están orientadas a la aplicación de los conocimientos y prioriza la realización por parte del estudiante de las actividades prácticas que supongan la aplicación de los conocimientos teóricos adquiridos.

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. Todo ello permitirá que el alumno ponga en práctica sus habilidades en la obtención de información y le permitirá desarrollar habilidades relacionadas con las tecnologías de la información.

El profesor programará tutorías con grupos reducidos de alumnos sobre cuestiones planteadas por el profesor o por los mismos alumnos. También estarán disponibles tutorías para alumnos que de manera individual deseen 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 que se utilizará en las clases tanto teóricas como de problemas. También podrá utilizarse como foro en el que se presenten algunos temas complementarios cuyo contenido, aunque importante en el conjunto de la materia, no se considere oportuno presentarlo en las clases presenciales. Por último, esta herramienta permitirá realizar ejercicios de autoevaluación mediante pruebas objetivas de respuesta múltiple de

corrección automática, que permitan mostrar tanto al profesor como al alumno qué conceptos necesitan de un mayor trabajo para su aprendizaje.

X.- EVALUACIÓN

Para superar la asignatura será necesario haber realizado las prácticas de laboratorio

En el proceso de Evaluación NORMALIZADO se evaluarán tanto los contenidos teóricos como los prácticos. Los contenidos teóricos tendrán un valor máximo del 80% del total de la nota del alumno, mientras que el 20% restante corresponderá a los contenidos prácticos.

Con el objetivo de potenciar la adquisición de las competencias y capacidades del alumnado, los profesores, en los casos que lo estimen oportuno, podrán optar por una EVALUACIÓN CONTINUA, en la que hasta un 20% de la calificación correspondiente a los contenidos teóricos, puedan ser alcanzados a través de pruebas objetivas y/o otras actividades dirigidas.

En cualquier caso, para la superación de la disciplina los alumnos deberán obtener una nota de 5 o superior tanto en los contenidos teóricos (calificación del examen de teoría más seminarios) como en los contenidos prácticos (guía de prácticas).

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 podrá conllevar la apertura del correspondiente expediente informativo y, en su caso, sancionador, ante la Inspección de Servicios de la UCM.

Aprobado en el Consejo de Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de 05 de junio de 2026.