

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
ASIGNATURA : Nutrición I (2680)
TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica
MODALIDAD : Presencial
CURSO ACADÉMICO: 2026-2027
GRUPO: 2627-T1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatoria (OB)
ECTS: 6,0
CURSO: 1º
TEMPORALIDAD: 2º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: ELENA VALLES MARTÍN
EMAIL: evalles@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Miércoles a las 09:00 horas
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :
• Graduado Graduada en Farmacia (Universidad <i>Universidad de Salamanca</i>) • Graduado Grado de Salamanca (Universidad <i>Universidad de Salamanca</i>) • Diplomado Diplomada en Salud Pública (Universidad <i>Instituto de Estudios de Ciencias de la Salud de Castilla y León, Instituto de Salud Carlos III y Escuela Nacional de Sanidad.</i>) • Graduado Graduada en Nutrición Humana y Dietética (Universidad <i>Universidad CEU-San Pablo</i>) • Master universitario: Máster Universitario en Atención Farmacéutica (Europharmnes), Universidad de Granada. • Doctorado: Doctora con Mención Internacional por la Universidad de Salamanca (2016) • Y acreditado en la figura de Ayudante doctor por ACSUCYL (2017)
EXPERIENCIA DOCENTE :
• Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Docente en el Grado en Enfermería y en el Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (presencial y online)..) • Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Docente e investigadora del Aula de Atención Farmacéutica de la Universidad de Salamanca (AUSAF).) • Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Máster (Docente en el Máster de Farmacia Práctica de la Facultad de Salud del Instituto Politécnico de Oporto, Portugal) • Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Docente en cursos del Programa Educafarma, orientado a estudiantes de Ciencias Biosanitarias del Campus de la Universidad de Salamanca) • Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Profesora tutora y profesora asociada de Prácticas Tuteladas del Grado en Farmacia de la Universidad de Salamanca) • Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Máster (Docente en cursos de formación acreditada para farmacéuticos) • Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Profesora del Departamento de Química Farmacéutica y Química Orgánica de la Universidad de Salamanca)

- Cuenta con experiencia de Más de 10 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Colaboración en más de 20 Proyectos de Innovación Docente Universitaria)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (Farmacéutica comunitaria en Valladolid)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Público (Profesora Asociada del Aula de Atención Farmacéutica de la Universidad de Salamanca.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (Profesora del Departamento de Ciencias de la Salud de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, del Grado en Enfermería y el Grado en Nutrición Humana y Dietética (presencial y online).)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (Mediadora entre el Consejo de Colegios Profesionales de Farmacéuticos de Castilla y León y la Universidad de Salamanca.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (Colaboradora del Consejo de Colegios Profesionales de Farmacéuticos de España)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Público (Profesora colaboradora doctora en el Máster de Farmacia Práctica de la Facultad de Salud del Instituto Politécnico de Oporto, Portugal)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- Más de 10 años (Miembro del Grupo de Investigación Estratégico ADVISE de la Universidad Europea Miguel de Cervantes)
- Más de 10 años (Investigadora del Aula de Atención Farmacéutica de la Universidad de Salamanca (AUSAF).)
- Más de 10 años (Investigadora del Departamento de Química Farmacéutica y Química Orgánica de la Universidad de Salamanca (2011-2016).)

OTROS DATOS CV :

Académica Correspondiente de la Real Academia de Medicina de Valladolid.

Estancia de Investigación. Centro de Investigación de Montaña, Instituto Politécnico de Braganza, Portugal. (2015).

Investigadora del Proyecto Concilia Medicamentos I, promovido por el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos y la Universidad de Salamanca.

Investigadora del Proyecto Concilia Medicamentos II, promovido por el Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, la Universidad de Salamanca y la Universidad San Jorge de Zaragoza.

Publicaciones:

iD ORCID (<https://orcid.org/0000-0002-1424-5477>)

- Evaluation of the effectiveness of Personalized Dosing System in the incidence of DRP/NMR and health problems in a community pharmacy. Retrospective cohort study.

Valles Martín E, Barranco López D, Jiménez-Serranía MI, Treceño Lobato C. Pharm Care Esp. 2025;27:e874. doi: 10.60103/phc.v27.e874

- An Analysis of Risk Associated to Concomitant Use of Potential Inhibitors of Statins Metabolism

Carlos Treceño Lobato, María-Isabel Jiménez-Serranía, Javier Herradón Muñoz, Elena Valles Martín y José Luis Nájera García. LOJ Pharm & Cli Res, 2023; 3(2): 336-344. Disponible

en: <https://lupinepublishers.com/pharmacology-clinical-research-journal/pdf/LOJPCR.MS.ID.000159.pdf>

- Valoración de la incidencia de PRM/RNM en pacientes tratados con anticoagulantes orales y evaluación de la intervención farmacéutica en farmacia comunitaria

Laura María MARTÍNEZ DE MORENTIN DE BENITO; Carlos TRECEÑO LOBATO; Elena VALLES MARTÍN. FarmaJournal, 2023; 8(1): 33-46. Disponible en: <https://revistas.usal.es/cinco/index.php/2445-1355/article/view/31427/29480>

- Evaluación de la intervención en paciente diabético en la farmacia comunitaria (zona urbana de Valladolid durante el período de abril a junio de 2021). Evaluation of the intervention in diabetic patients in the community pharmacy (urban area in Valladolid during the period April to June 2021).

Elena MATEOS RODRÍGUEZ; Carlos TRECEÑO LOBATO; Elena VALLES MARTÍN; María José MELGAR

VICENTE. FarmaJournal, 2022; 7(1): 39-51. Disponible en:

<https://revistas.usal.es/cinco/index.php/2445-1355/article/view/28914/27723>

- Synthesis and cytotoxic evaluation of new terpenylpurines

Elena Valles, Pablo A. García, Jose M^a Miguel del Corral, Marta Pérez, Isabel C.F.R. Ferreira, Ricardo C. Calhella, Arturo San Feliciano y M^a Ángeles Castro. RSC Adv., 2016, 6, 1054412. DOI: 10.1039/c6ra24254e.

Disponible en: <http://pubs.rsc.org/en/content/articlelanding/2016/RA/c6ra24254e#!divAbstract>

- Marine Alkylpurines: A Promising Group of Bioactive Marine Natural Products

Pablo A. García, Elena Valles, David Díez and María-Ángeles Castro. Mar Drugs., 2018, 16(6).

DOI:10.3390/md16010006. Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5793054/>

- Establecimiento de una red de trabajo que favorezca la adquisición de competencias en la realización de Trabajos Fin de Grado realizados en Prácticas Tuteladas.

Raquel Álvarez, Marta Prieto y Elena Valles. En libro de actas: VIII Congreso de Innovación Educativa y ciencia en Red. valencia, 6-8 de julio de 2022. 751-760. Doi: <https://doi.org/10.4995/INRED2022.2022.15802>

- Adaptación de un protocolo de sistemas personalizados de dosificación para mejorar la dispensación

Valles Martín, E.; Martínez Royo, C.; Mangas Rodríguez, R.; Martín Suárez, A.; Pharm. Care Esp. 2013; 15(5), 199 Disponible en: <http://www.pharmacareesp.com/index.php/PharmaCARE/article/view/136/130>

- Monitorización de concentraciones séricas de digoxina como herramienta para la detección de PRM prevenibles

García Jiménez, L.; Martín Suárez, A.; Valles Martín, E.; Villacañas Palomares, M.V.; Calvo Hernández, M.V. Pharm. Care Esp. 2013; 15(5), 221

Disponible en: <http://www.pharmacareesp.com/index.php/PharmaCARE/article/view/136/130>

- Automedicación en alumnos de farmacia en prácticas tuteladas

Valles Martín, E.; Martín Suárez, A.; García Jiménez, E. Pharm. Care Esp. 2013; 15(5), 222. Disponible en: <http://www.pharmacareesp.com/index.php/PharmaCARE/article/view/136/130>

- Cumplimiento del protocolo de dispensación durante prácticas tuteladas en oficina de farmacia

Valles Martín, E.; Pérez-blanco, J.S.; García Jiménez, E.; Martín Suárez, A.; Pharm. Care Esp. 2013; 15(5), 222-223

Disponible en: <http://www.pharmacareesp.com/index.php/PharmaCARE/article/view/136/130>

- Construcción de una plataforma online para la difusión de resultados científicos (pFarma) de la Facultad de Farmacia de Salamanca

Pérez-Blanco, J.S.; Sánchez Martín, A.J.; Cruz Benito, J.; Morchón García, R.; Valles Martín, E.; González López, F.; Martín Suárez, A.; González Miguel, J.; Muro Álvarez, A. Ars. Pharm. 2014; 55 (suppl2), 45-46.

Disponible en: http://farmacia.ugr.es/ars/ars_web/controldescargas.php?875

- AUSAF: Aula de Atención farmacéutica de la Universidad de Salamanca

Martín Suárez, A.; González López, F.; Valles Martín, E.; Calvo Boyero, F.; Codesal Gervás, T.; García Pérez-Teijón, C.; Varas Doval, R.; Muro Álvarez, A.

Ars. Pharm. 2014; 55 (suppl2), 67-68. Disponible en: http://farmacia.ugr.es/ars/ars_web/controldescargas.php?875

- Creación de un Aula de Formación en Atención Farmacéutica en la Universidad de Salamanca

Martín Suárez, A.; González López, F.; Codesal Gervás, T.; Valles Martín, E.; Varas Doval, R.; Muro Álvarez, A. Farmacéuticos Comunitarios, 2014, 6(4), 40-43.

Disponible en: <http://www.raco.cat/index.php/FC/article/viewFile/321273/411763>

- Seguimiento farmacoterapéutico a pacientes diabéticos (Pharmaceutical care to diabetic patients)

Calvo Boyero, F.; Valles Martín, E.; Martín Suárez, A. Farmajournal, 2016, 1 (2), 35-46. Disponible en:

<http://revistas.usal.es/index.php/2445-1355/article/view/13253/15581>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- GC1 - Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2 - Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3 - Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4 - Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5 - Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CT1.1 - Saber aplicar los 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
- HD1.1 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.10 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- HD1.2 - 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.

- HD1.4 - 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 relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- HD1.5 - Describir los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación.
- HD1.6 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.7 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- HD1.9 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- SC1.1 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- SC1.4 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.5 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CO2.1 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CO2.2 - Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CO2.7 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CO2.9 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- HD2.3 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.5 - Relacionar la utilización metabólica de sustratos energéticos con la actividad física y la práctica deportiva.
- SC2.1 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- SC2.3 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC2.4 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- SC2.5 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.
- SC3.1 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- HD4.1 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.5 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.
- HD5.2 - Reconocer 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 a la motivación por la calidad.
- HD5.3 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- SC5.1 - 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
- SC5.2 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA :

La asignatura de "Nutrición I", es una de las materias más importantes de la carrera, recoge y sienta las bases del conocimiento aplicado de asignaturas tales como "Fisiología I y II", "Bioquímica" y "Anatomía", abarca y desarrolla la comprensión de los efectos, necesidades y mecanismos de los nutrientes, el control de ingesta y el estudio del gasto energético desde un punto de vista teórico. En esta asignatura los alumnos de Nutrición Humana y Dietética comienzan a comprender la aplicabilidad de su profesión, desarrollan una capacidad de análisis sobre la alimentación humana, los productos alimentarios y las recomendaciones establecidas. Gracias a ella, los alumnos comienzan a entender desde la mirada de un profesional en Nutrición la importancia de la Bioquímica, su importancia sobre la futura aplicación clínica, los estudiantes adquieren mayor claridad en cómo funciona el metabolismo, qué procesos de transformación suceden de unos nutrientes a otros y en qué momentos ocurren, dónde se almacenan los nutrientes en el organismo, cómo las hormonas implicadas en el metabolismo influyen en el mantenimiento del equilibrio homeostático corporal, comprenden la importancia del agua y sus compartimentos, entienden que la Nutrición tiene una dimensión básica de investigación basada en la evidencia y la ponen en práctica a través de sencillos trabajos donde comienzan a desarrollar la habilidad de redacción, búsqueda, investigación y especialmente su capacidad profesional crítica; esta dimensión será esencial para la adquisición de futuros conocimientos en otras asignaturas y en su futuro profesional, la asignatura adquiere su relevancia ya que partiendo de una claridad de base sobre la nutrición podrán más adelante sumergirse en la parte clínica, comunitaria y de salud pública de su profesión.

CONTENIDOS MÍNIMOS :

Introducción: conceptos generales, fundamentos de Nutrición, valor nutricional

Necesidades energéticas: metabolismo y gasto energético, componentes del gasto energético (gasto energético basal, gasto energético total, termogénesis inducida por la dieta y termogénesis inducida por estrés).

Cuantificación del gasto energético: métodos calorimétricos y no calorimétricos

Nutrientes: concepto, funciones biológicas, propiedades, necesidades y recomendaciones, nutricionales, fuentes dietéticas, patologías relacionadas con exceso o déficit de los nutrientes y valor energético

Hidratos de carbono

Fibra dietética. Proteínas y Aminoácidos. Lípidos. Vitaminas y Minerales. Agua y otros líquidos. Otros componentes de interés nutricional

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos, Recursos multimedia
- **Recursos tecnológicos :** Herramientas de presentación
- **Recursos audiovisuales:** Vídeos y podcast

OBSERVACIONES DEL CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

1. Fundamentos de la nutrición: Conceptos generales, fundamentos de nutrición, valor nutricional.

1. Conceptos de la alimentación y la nutrición: Factores que intervienen. Binomio nutrición-salud. Relaciones con otras disciplinas.

2. Los alimentos y sus clasificaciones.

3. Los nutrientes y sus clasificaciones.

4. La esencialidad de los nutrientes.

5. Nutrientes. Introducción a las tablas de composición de alimentos y las bases de datos nutricionales.

6. La salud y sus determinantes.

7. Composición corporal humana.

2. Metabolismo y Funciones específicas de los nutrientes.

8. Bases teóricas sobre el metabolismo humano.

9. Metabolismo y funciones específicas del agua, electrolitos y alcohol.

10. Metabolismo y funciones específicas de la fibra.
11. Metabolismo y funciones específicas de los minerales: equilibrio electrolítico.
12. Metabolismo y funciones específicas de las vitaminas.
13. Metabolismo y funciones específicas de los lípidos.
14. Metabolismo y funciones específicas de las proteínas.
15. Metabolismo y funciones específicas de los hidratos de carbono.

3. El equilibrio nutricional.

16. Requerimientos e ingestas recomendadas.
17. Objetivos nutricionales y guías alimentarias.

4. Necesidades energéticas: Técnicas de estudio del gasto energético y control de la ingesta.

18. Balance nutricional y gasto energético: gasto energético basal, gasto energético total, termogénesis inducida por la dieta y termogénesis inducida por estrés.
19. Metabolismo y gasto energético, componentes del gasto energético.
20. Cuantificación del gasto energético.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Ángel Gil (2025): Tratado de nutrición. Tomo I. Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición.. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788411061667
- Ángel Gil (2025): Tratado de nutrición. Tomo III. Composición y calidad nutritiva de los alimentos.. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788411061681
- Martínez Portillo (2010): Fundamentos de nutrición y dietética: bases metodológicas y aplicaciones.. Editorial Médica Panamericana. ISBN: 9788498353976

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

OTRA BIBLIOGRAFÍA:

- Nutriguía (2ª edición). Rosa María Ortega Anta, Ana María Requejo Marcos. 2015. Editorial Médica Panamericana. ISBN 9788498358674
- NUTRIOLOGÍA MÉDICA 5ª edición. Martha Kaufer-Horwitz; Ana Berta Pérez Lizaur; Victoria Eugenia Ramos Barragán; Luis Miguel Gutiérrez Robledo. 2023. Editorial Médica Panamericana. ISBN 9786078546787

WEBS DE REFERENCIA:

Biblioteca electrónica de la OMS en documentación científica sobre medidas de nutrición.

[Biblioteca electrónica de la OMS en documentación científica sobre medidas de nutrición \(http://www.who.int/elena/es/\)](http://www.who.int/elena/es/)

La página oficial de la FAO, recoge publicaciones actuales y de alta calidad en nutrición y seguridad alimentaria a nivel internacional.

[Food Agriculture Organization \(FAO\)\(http://www.fao.org/nutrition/es\)](http://www.fao.org/nutrition/es)

Publicaciones en alimentación y nutrición con legislación vigente en lo referente a Europa.

[Autoridad europea de seguridad alimentaria nutricional\(http://www.efsa.europa.eu/\)](http://www.efsa.europa.eu/)

En esta página encontrarás información y publicaciones en el campo del consumo, seguridad alimentaria y nutrición en el ámbito nacional:

Agencia Española para el Consumo, Seguridad Alimentaria
Nutricional(http://www.aecosan.msssi.gob.es/aecosan/web/home/aecosan_inicio.htm)

Página web de la Fundación Española de la Nutrición.

Fundación Española de la Nutrición(<https://www.fen.org.es/>)

Página web de la Sociedad Española de Nutrición.

Sociedad Española de Nutrición(<https://www.sennutricion.org/es/inicio>)

Página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
(https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teóricas así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica. Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Actividades académicas complementarias
- Evaluación
- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La programación orientativa en función del calendario docente para el segundo cuatrimestre y sus 15 semanas lectivas será la siguiente:

Semanas 1-4:

Bloque 1. Fundamentos de la nutrición.

Actividades formativas: clase presencial, clases prácticas, seminario, trabajos en grupo.

Semanas 5-10:

Bloque 2. Metabolismo y Funciones específicas de los nutrientes.

Actividades formativas: clase presencial, clases prácticas, problem based learning, trabajo en grupo.

Semanas 11-12:

Bloque 3. El equilibrio nutricional.

Actividades formativas: clase presencial, clases prácticas, trabajos prácticos, seminarios.

Semanas 13-15:

Bloque 4. Necesidades energéticas: Técnicas de estudio del gasto energético y control de ingesta. Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, estudio teórico, estudio práctico, presentación de trabajo grupal, actividades complementarias.

Se establece una hora de tutoría individual semanal, previa cita en el horario de tutoría individual establecido. Además, se realizarán diferentes tutorías grupales a lo largo del semestre.

Tutorías académicas grupales:

- Se realizarán únicamente durante la Semana Amarilla.
- Se establecen 4 horas por asignatura, entre la convocatoria ordinaria y la extraordinaria.
- Los calendarios serán comunicados por los Centros (Facultad o Escuela).
- Se realizarán de forma presencial en la UEMC.

Las fechas de los seminarios académicos grupales se establecerán a lo largo del curso en función de las necesidades y se informará de las mismas con antelación a través de la plataforma Moodle y en clase presencial. El horario de las tutorías grupales quedará fijado por el profesor teniendo en cuenta el horario del grupo, siendo debidamente comunicado al alumnado.

La docencia y la evaluación en la asignatura se desarrollarán de forma presencial. Si existiese algún impedimento (situación sanitaria o situación de aislamiento de un alumno o grupo de alumnos) para la implementación de todo lo previsto inicialmente en esta guía docente se fijará un nuevo escenario de impartición de la docencia y desarrollo de la evaluación a través de un Plan Específico, que será debidamente comunicado al alumnado. En este caso, las nuevas directrices se harán constar en la correspondiente adenda a la presente guía docente.

En relación a la utilización de herramientas de inteligencia artificial en la asignatura: se permitirá su uso exclusivamente para buscar información, contrastar contenidos y fomentar la creatividad. Debe hacerse un uso ético, responsable y con aportación propia. Se considerará un uso inapropiado de la misma cuando haya una reproducción sin trabajo propio, como comportamiento no válido, que podrá afectar a la evaluación.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica inicialmente presentada. El profesor informará convenientemente al alumnado de las nuevas modificaciones puntuales, previa aprobación de la coordinación académica de la titulación.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES :

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
Trabajos grupales							X				X		X				X	Ejecución de prácticas:30%	X	
Trabajo individual Los alumnos deberán presentar a través de Moodle un trabajo práctico individual sobre las prácticas realizadas durante el curso relacionado con algunos de los temas tratados en la asignatura.															X		X	Ejecución de prácticas:20%	X	
Examen de la asignatura																X	X	Pruebas escritas:50%	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica: de 0 a 10 (0 a 4,9: suspenso, 5 a 6,9: aprobado, 7 a 8,9: notable, más de 9: sobresaliente), con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa.

Para superar la asignatura, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables. No habrá compensación a través de media de notas de ningún trabajo o prueba con una nota inferior al 5. En el caso de no aprobar alguna de las pruebas evaluables, la nota en la convocatoria ordinaria será de 4 o suspenso, y deberá presentar en la convocatoria extraordinaria aquellas partes que haya suspendido, guardándose la nota de lo aprobado para convocatoria extraordinaria.

La evaluación global de la asignatura se realizará a través de:

- **Trabajos prácticos grupales:** 30% de la nota final.
 - Para poder aprobar esta parte, deberá presentar y aprobar, el 100% de las actividades solicitadas.
 - Los casos tendrán que ser presentados y debatidos en clase.
 - La nota será individual para cada integrante del grupo, requiriendo siempre la participación de cada miembro en la elaboración y exposición del trabajo en grupo.
 - En el caso de que un alumno no haya aprobado la actividad de casos prácticos grupales en convocatoria ordinaria, tendrá que presentar nuevos trabajos resueltos de manera individual, en la convocatoria extraordinaria.
- **Trabajo práctico individual:** 20% de la nota. Los alumnos deberán resolver y presentar a través de Moodle un trabajo práctico individual sobre algunos de los temas tratados en la asignatura.
- **Examen final:** 50% de la nota final. Se hará un examen en convocatoria ordinaria donde se evaluará la totalidad de la asignatura.

En el caso de haber aprobado las actividades de casos prácticos pero no el examen, tendrá que presentarse a la convocatoria extraordinaria para recuperar el examen.

En el caso de aprobar el examen pero no las actividades de evaluación continúa, tendrá que recuperarlas en la convocatoria extraordinaria.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno que suspenda alguna de las actividades evaluables (trabajos grupales, trabajo individual) tendrá que presentarse a la convocatoria extraordinaria a recuperar la parte o partes suspensas y se le guardará la nota de las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado. La puntuación y formato de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria, excepto en los casos grupales que cambiarán de formato.

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables.

- **Trabajos prácticos grupales:** 30% de la nota final. En el caso de que un alumno no haya aprobado la actividad de casos prácticos grupales en convocatoria ordinaria, tendrá que presentar (aunque no exponer) nuevos casos resueltos de manera individual, en la convocatoria extraordinaria. En este caso, para poder aprobar esta parte, deberá presentar y aprobar, el 100% de las actividades solicitadas.
 - Si el alumno aprueba en convocatoria ordinaria, se guarda la nota y no tendrá que presentar esta parte de nuevo.
- **Trabajo práctico individual:** 20% de la nota. Los alumnos deberán resolver y presentar a través de Moodle un trabajo práctico individual sobre alguno de los temas tratados en la asignatura.
 - Si el alumno aprueba en convocatoria ordinaria, se guarda la nota y no tendrá que presentar esta parte de nuevo.
- **Examen final:** 50% de la nota final. Se hará un examen en convocatoria extraordinaria donde se evaluará la totalidad de la asignatura y con el mismo formato que el examen de convocatoria ordinaria.

La nota final de la asignatura se corresponde a la suma de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere todas las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

NOTAS COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	50 %	0 %	50 %	0 %