

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

ASIGNATURA : Nutrición II (2690)

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: 2º

TEMPORALIDAD: 1º 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: NAIARA CARRETERO LOZANO

EMAIL: ncarretero@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Lunes a las 13:00 horas

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Graduado Nutrición Humana y Dietética. (Universidad *Universidad de Valladolid*.)
- Master universitario: Salud Digital (eHealth)
- Master universitario: Psiconutrición
- Master universitario: Nutrición deportiva y ayudas ergogénicas.

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de 5 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Profesora del Grado Presencial y Online de Nutrición Humana y Dietética de la UEMC y profesora del Grado presencial de Enfermería.)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de Más de 10 años en el sector Privado (NCLnutrición- Consulta privada de nutrición y formación.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 2 años en el sector Privado (Clínica Myoten- Coordinadora del área de nutrición en la consulta privada multidisciplinar.)

EXPERIENCIA INVESTIGADORA :

- 4 años (Experiencia investigadora e innovación docente en nutrición clínica, salud digital y educación superior. Participación en proyectos de innovación docente e investigación educativa: Proyecto de Innovación Docente "Humanizando la atención sanitaria: HumanizAS" (Universidad de Valladolid, 2022-actualidad); Proyecto de Innovación Educativa "NuTICion. Plataformas digitales sobre nutrición y salud al alcance de todos" (UEMC, 2023-2025); Proyecto UEMC "Come bien, come sano" (2024-Actualidad); y Proyecto de Innovación Educativa UEMC "¿Tú tienes algo...?" (2025-2026), basado en el desarrollo de un recurso docente en formato podcast.)

OTROS DATOS CV :

Coautora de un capítulo del libro. Formación Jurídica y Extrasanitaria para el grado Nutrición Humana y dietética. Ojuelos Gómez, F.J.; Crespo Escobar, P. Babio Sánchez, N. Carretero Lozano, N. y Martínez García,

D. Editorial Amarante. Salamanca. 2024. pp 129-152. ISBN:9788412798494

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:

- CO1.7 - Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.
- CO1.8 - Conocer los problemas nutricionales propios de la tercera edad así como las bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en patologías propias de la tercera edad.
- 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.
- HD1.14 - Aplicar los conocimientos de la antropometría en la evaluación nutricional deportiva.
- 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.
- HD1.3 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y

realizar el plan de actuación dietética.

- 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.
- HD1.8 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- 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.
- SC1.6 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CO2.1 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CO2.7 - 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.
- HD2.4 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- 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.
- SC2.2 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- 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.
- HD4.3 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- 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.
- HD5.5 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

- 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.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA :

La asignatura de "Nutrición II", es una asignatura de conocimientos prácticos en los que se consolidan la formación adquirida en asignaturas anteriores como "Anatomía", "Fisiología", "Bioquímica", y "Nutrición I" principalmente. Por otro lado, es una asignatura de conocimientos básicos pero imprescindibles para los dietistas-nutricionistas, ya que sienta las bases del conocimiento de las necesidades nutricionales de cualquier persona en todo el ciclo vital, desde el embarazo hasta el envejecimiento. Pero además, se estudian los aspectos prácticos de la valoración del estado nutricional de las personas y las desviaciones de la normalidad por defecto (malnutrición) y por exceso (obesidad). Por lo tanto, en esta asignatura, se proporcionan a los futuros dietistas-nutricionistas las herramientas necesarias para poder detectar posibles problemas relacionados con la nutrición en las diferentes etapas de la vida y ser capaz de corregirlos de manera correcta. Por eso, los conocimientos aprendidos en la asignatura de "Nutrición II" son claves y prácticos para el aprendizaje de otras asignaturas como "Dietética I y II", "Dieta terapia", "Educación nutricional" y las "Prácticas externas". Por último, se recomienda que el alumno haya superado, previamente, los conocimientos y destrezas desarrollados en asignaturas anteriores para superar con éxito la asignatura, en concreto las asignaturas de Anatomía, Fisiología, Bioquímica, y Nutrición I.

CONTENIDOS MÍNIMOS :

Estado nutricional: Valoración clínica, valoración antropométrica, valoración analítica. Valoración nutricional en diferentes edades. Herramientas de cribado nutricional

Desviaciones de la normalidad nutricional: malnutrición, obesidad, trastornos de la conducta alimentaria

Necesidades nutricionales en el ciclo vital. Etapa preconcepcional, embarazo y lactancia. Nutrición en la infancia y adolescencia. Nutrición en la edad adulta y envejecimiento

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos, Recursos multimedia, Materiales docentes (Guías, artículos científicos, apuntes...)
- **Recursos tecnológicos :** Herramientas de presentación, Recursos de gamificación
- **Recursos interactivos :** Simulaciones y modelos, Juegos educativos
- **Recursos audiovisuales:** Vídeos y podcast

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Angel Gil Hernández (2025): Tratado de nutrición , Tomo I. Medica Panamericana. ISBN: 9788411061667
- Angel Gil Hernández (2025): Tratado de nutrición , Tomo III. Medica Panamericana. ISBN: 9788411061681
- Consuelo Pedrón Giner (2009): Alimentación y nutrición en pediatría: aspectos básicos.. Universidad Autónoma de Madrid. ISBN: 9788483441602
- J. Alfredo Martínez Hernández, María del Puy Portillo Baquedano (2010): Fundamentos de nutrición y dietética: bases metodológicas y aplicaciones.. Medica Panamericana. ISBN: 9788498353976
- Consuelo López Nomdedeu (2003): Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios: propuestas de actividades prácticas.. MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO. ISBN: 8436932927

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Biblioteca electrónica de la OMS (<https://www.who.int/elena/nutrient/es/>) - Biblioteca electrónica de documentación científica sobre medidas nutricionales de la OMS
American Academy of Pediatrics(<https://www.aap.org/en-us/pages/default.aspx>) - Página de la Sociedad Americana de Pediatría con recursos sobre nutrición pediátrica.
ESPGHAN(<http://www.espgan.org/>) - Página de la Sociedad Europea de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica donde se publican guías actualizadas sobre recomendaciones nutricionales en diferentes situaciones del niño

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 teórica 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
- Evaluación
- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

SEMANA 1-5: Presentación de la asignatura y Temas 1-5

Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, seminario.

Evaluación práctica

SEMANA 6-9: Temas 6-8

Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, actividades prácticas en el aula.

Evaluación práctica en el aula

Evaluación parcial

SEMANA 10-13: Temas 9-11

Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, trabajos grupales en clase.

Evaluación práctica en el aula

SEMANA 14-15: Tema 12-15

Actividades formativas: clase presencial, clase práctica, presentación de trabajo, actividades complementarias.

Evaluación práctica en el aula

A lo largo de las 15 semanas, se fomentará el estudio teórico y práctico de los alumnos, mediante la

realización de trabajos teórico-prácticos en el aula.

Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Facultad de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.

Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido.

La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

Estas actividades son susceptibles de utilizar herramientas de inteligencia artificial de manera ética y responsable, lo que supone que su uso está destinado para conseguir más información, contrastar y ayudar de manera efectiva a fomentar la creatividad y enriquecer el aprendizaje activo. Así se entiende que la aplicación inapropiada como el traslado de la reproducción de las herramientas sin aportación y trabajo propio, representa un comportamiento inadecuado, que no cumple con los objetivos de la(s) actividad(es) y así se verá reflejado en su calificación.

El profesor podrá incorporar medidas de carácter aleatorio o fijo (sustentación oral del resultado, incluir variaciones en los enunciados, aplicaciones de los resultados a otros contextos, etc.), antes, durante o al finalizar cada actividad formativa, con el propósito de confirmar el uso apropiado de la herramienta de inteligencia artificial.

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
Evaluación práctica en el aula			X						X					X			X	Ejecución de prácticas:40%	X	
Examen parcial								X									X	Pruebas escritas:30%		
Examen final																X	X	Pruebas escritas:30%		

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

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 = suspenso, y deberá presentar, en la convocatoria extraordinaria, aquellas partes que haya suspendido.

La evaluación de la asignatura estará compuesta de diferentes pruebas de evaluación:

Prácticas en el aula: 40% de la nota final. Un 40% de la nota corresponderá a 3 prácticas obligatorias en el aula (10% práctica 1, 10% práctica 2 y 20% práctica 3), que tendrán que realizarse y entregarse el día y fecha indicados por la profesora. Para aprobar el informe de prácticas y obtener el 40% de la nota, es necesario entregar y aprobar todas las prácticas. En el caso de no realizarlas, tendrá que examinarse de las prácticas suspensas o no entregadas en convocatoria extraordinaria. Se guardarán las notas de las prácticas aprobadas.

Examen parcial del Bloque I y II: 30% de la nota final. Se realizará un examen parcial que elimina materia. El examen podrá estar formado por preguntas tipo test, preguntas cortas o preguntas largas. Para superar el examen la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5. La nota de este examen se guarda para el examen final de la convocatoria ordinaria pero no para el de la extraordinaria.

Examen final: 30 o 60% de la nota final. Podrá estar compuesto por un caso práctico, preguntas largas, preguntas cortas y preguntas tipo test.

Si el alumno ha aprobado el examen parcial, no tendrá que examinarse de esa materia en el examen final. En ese caso, el examen valdrá un 30% de la nota.

Si el alumno NO ha aprobado el examen parcial, podrá recuperar esa parte de la materia en el examen final. En ese caso, el examen valdrá un 60% de la nota porque está compuesto por 2 partes.

Para aprobar el examen debe sacar al menos un 5 sobre 10 en el examen total, no se hará medias entre las partes del examen.

La nota final de la asignatura se corresponde a la suma de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno que tenga que presentarse a la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota de las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado, excepto del examen parcial.

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

Actividades prácticas: 40% de la nota final. Los alumnos que no hayan aprobado todas las actividades prácticas durante la convocatoria ordinaria, tendrán que examinarse de nuevo en convocatoria extraordinaria. Se guardarán las notas de las actividades aprobadas y tendrán que examinarse de las suspensas o no entregadas. Para aprobar la asignatura en convocatoria extraordinaria tienen que tener aprobadas las 3 actividades prácticas.

Examen final: 60% de la nota final. En el caso de no haber aprobado en la convocatoria ordinaria, el alumno irá con las dos partes de la asignatura a la convocatoria extraordinaria. En este caso, el examen, al ser dos partes, supondrá el 60% de la nota.

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 toda las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura y además, que apruebe el examen final.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	60 %	0 %	40 %	0 %