

Fecha de aprobación: 25/06/2025

Guía docente de la asignatura

Nutrición II (2111138)

Grado	Doble Grado en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Rama	Ciencias
--------------	--	-------------	----------

Módulo	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud	Materia	Nutrición
---------------	---	----------------	-----------

Curso	3º	Semestre	2º	Créditos	6	Tipo	Obligatoria
--------------	----	-----------------	----	-----------------	---	-------------	-------------

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Tener cursadas las asignaturas: Bioquímica estructural, Bioquímica metabólica, Fisiología celular y humana, Fisiología Humana, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología, Nutrición I.
- En el caso de utilizar herramientas de IA para el desarrollo de la asignatura, el estudiante debe adoptar un uso ético y responsable de las mismas. Se deben seguir las recomendaciones contenidas en el documento de "Recomendaciones para el uso de la inteligencia artificial en la UGR" publicado en esta ubicación: <https://ceprud.ugr.es/formacion-tic/inteligencia-artificial/recomendaciones-ia#contenido>

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Valoración del estado nutricional.
- Consideraciones nutricionales en distintas etapas de la vida: embarazo, lactancia, niñez, adolescencia y senescencia.
- Seguimiento de hábitos nutricionales sanos.

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

COMPETENCIAS GENERALES

- CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
- CG14 - 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

- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación
- CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada)
- CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
- CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
- CE34 - 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
- CE43 - Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética
- CE46 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

Al final de esta asignatura se espera que el estudiante sea capaz de:

- Conocer las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida.
- Saber llevar a cabo una valoración nutricional.
- Saber evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital.
- Saber detectar precozmente y evaluar las desviaciones cuantitativas y cualitativas del balance energético y nutricional.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

- TEMA 1. Introducción. Conceptos básicos. Relación dieta y salud.
- TEMA 2. Valoración del estado nutricional. Composición corporal.
- TEMA 3. Medidas antropométricas. Otros métodos de valoración de la composición corporal.
- TEMA 4. Estudio de consumo de alimentos. Encuestas alimentarias nacionales y familiares.
- TEMA 5. Encuestas alimentarias individuales. Métodos retrospectivos.
- TEMA 6. Encuestas alimentarias individuales. Métodos prospectivos.
- TEMA 7. Reproducibilidad y validez de las encuestas alimentarias



- TEMA 8. Indicadores analíticos del estado nutricional. Riesgo nutricional.
- TEMA 9. Nutrición en el adulto. Una referencia para el estudio de las distintas etapas de la vida.
- TEMA 10. Nutrición durante el embarazo y la lactancia.
- TEMA 11. Nutrición en el lactante.
- TEMA 12. Nutrición en preescolares y escolares.
- TEMA 13. Nutrición en la adolescencia.
- TEMA 14. Nutrición en la edad avanzada.
- TEMA 15. Nutrición y actividad física.
- TEMA 16. Malnutrición: definición y tipos. Déficit o sobrecarga de nutrientes.
- TEMA 17. Nutrición basada en la evidencia. Conceptos generales.
- TEMA 18. Situación actual de la nutrición

PRÁCTICO

- PRÁCTICA 1. Valoración del estado nutricional: Parámetros antropométricos.
- PRÁCTICA 2. Valoración de la composición corporal
- PRÁCTICA 3. Aspectos prácticos de las encuestas dietéticas: Métodos retrospectivos
- PRÁCTICA 4. Aspectos prácticos de las encuestas dietéticas. Métodos prospectivos
- PRÁCTICA 5. Elaboración de un informe de valoración nutricional

Seminarios

- Estudio de un artículo científico
- Estudio de informes de organismos internacionales
- Trabajo autónomo a través de la plataforma PRADO sobre actividades específicas propuestas por el alumnado y/o el profesor/a que están relacionados con los objetivos específicos de formación a cumplir en la docencia de esta asignatura.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Gibney MJ, Kok FJ & Voster HH. (2005). Introducción a la nutrición humana. Editorial Acribia.
- Gil A. (2024). Tratado de Nutrición (5 tomos). Editorial Médica Panamericana.
- Mahan LK & Raymond, JL (2025). Krause. Dietoterapia (16ª ed.). Elsevier España.
- Mataix J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Editorial Ergon.
- Salas-Salvadó J, Bonada i Sanjaume A, Trallero Casañas R, Saló i Solà M., & Burgos Peláez R. (2019). Nutrición y dietética clínica (4ª ed.). Elsevier.
- Thompson JL, Manore MM, & Vaughan LA. (2008). Nutrición. Pearson Educación.
- Wardlaw GM. (2008). Perspectivas sobre nutrición. Editorial Paidotribo.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Alimentación del lactante y del niño de corta edad. Guías conjuntas de Patología Digestiva Pediátrica Atención Primaria-Especializada. 2019
- Libro blanco de la Nutrición en España (2013). Fundación Española de Nutrición.
- Libro blanco de la nutrición infantil (2015). Asociación Española de Pediatría. Fundación Española de Nutrición.
- Monografías FAO/OMS, EFSA
- Informes AESAN
- Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Ministerio de



Educación. Gobierno de España

ENLACES RECOMENDADOS

- AESAN, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm
- EFSA. Dietary Reference Values: <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/dietary-reference-values>
- FESNAD. Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética <http://www.fesnad.org/>
- National Institutes of Health. Dietary Reference Intakes: https://ods.od.nih.gov/Health_Information/Dietary_Reference_Intakes.aspx
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación <https://nutricion.org/>
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria <https://www.nutricioncomunitaria.org/es/>
- Sociedad Española de Nutrición: <http://www.sennutricion.org/>
- Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo: <http://www.senpe.com/>

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 - Lección magistral/expositiva.
- MD02 - Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD04 - Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
- MD11 - Tutorías.
- MD12 - Participación en plataformas docentes.

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)**EVALUACIÓN ORDINARIA**

Evaluación de los conocimientos teóricos: Se realizará un examen parcial y un examen final. Los exámenes incluirán preguntas tipo test y/o preguntas de desarrollo sobre los conocimientos teóricos de la asignatura. Se contempla la posibilidad de eliminar el primer parcial con una calificación establecida por cada profesor. La calificación representará un 70 % de la calificación final.

Evaluación de los conocimientos prácticos: Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas y la realización de una prueba que avale los conocimientos adquiridos. Asimismo, es obligatorio elaborar y entregar el guion de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. Las prácticas supondrán un 20% de la calificación final.

Seminarios y trabajo autónomo: Presentación y debate en clase de un tema relacionado con los contenidos de la asignatura. La elaboración del tema, estará supervisada por el profesor. También se contempla otra alternativa a este trabajo autónomo llamado Tareas de PRADO consistente en Pruebas de resolución sobre actividades específicas propuestas por el alumnado y/o el profesor/a que están relacionados con los objetivos específicos de formación a cumplir en la docencia de esta asignatura. Los seminarios supondrán un 10 % de la calificación final. La realización de los seminarios es obligatoria y podrá realizarse de forma individual o en grupo.

Para poder aplicar este sistema de evaluación, es necesario que la nota del examen teórico sea



como mínimo 4,5 sobre 10.

Nota: Los estudiantes que hayan superado las prácticas en los tres últimos cursos académicos no tendrán que volver a examinarse. Se les mantendrá la calificación obtenida en su día.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

Evaluación de los conocimientos teóricos: Se realizará un examen final que incluirá preguntas tipo test y/o preguntas de desarrollo sobre los conocimientos teóricos de la asignatura. La calificación representará un 70% en la calificación final.

Evaluación de los conocimientos prácticos: Es obligatoria la realización de las prácticas para superar la asignatura, siendo imprescindible la asistencia a las mismas y la realización de una prueba que avale sus conocimientos. Asimismo, es obligatorio la elaboración y entrega del guion de prácticas con los resultados obtenidos, para su corrección y consideración. Las prácticas supondrán un 20% de la calificación final obtenida.

Seminarios y trabajo autónomo: Presentación y debate en clase de un tema relacionado con los contenidos de la asignatura. La elaboración del tema, estará supervisada por el profesor. También se contempla otra alternativa a este trabajo autónomo llamado Tareas de PRADO consistente en Pruebas de resolución sobre actividades específicas propuestas por el alumnado y/o el profesor/a que están relacionados con los objetivos específicos de formación a cumplir en la docencia de esta asignatura. Los seminarios supondrán un 10% en la calificación final. La realización de los seminarios es obligatoria y se realizará de forma individual.

Para poder aplicar este sistema de evaluación es necesario que la nota del examen teórico sea como mínimo 4,5 sobre 10.

Nota: Los estudiantes que hayan superado las prácticas en los tres últimos cursos académicos no tendrán que volver a realizarlas. Se les mantendrá la calificación obtenida en su día.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- La Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (<https://goo.gl/uHfqJy>) contempla la realización de una **Evaluación Única Final** a la que podrán acogerse aquellos estudiantes que por motivos laborales, estado de salud, discapacidad o cualquier otra causa debidamente justificada no puedan cumplir con el método de **Evaluación Continua**.
- Los estudiantes que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para optar por la evaluación única final.
- La parte teórica representará el 70% y la práctica el 30% en la calificación final.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE)

Siguiendo las recomendaciones de la CRUE y del Secretariado de Inclusión y Diversidad de la Universidad de Granada, los sistemas de adquisición y de evaluación de competencias recogidos en esta guía docente se aplicarán conforme al principio de diseño para todas las personas, facilitando el aprendizaje y la demostración de conocimientos de acuerdo a las necesidades y la diversidad funcional del alumnado. La metodología docente y la evaluación serán adaptadas a los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), conforme al Artículo 11 de la Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, de 9 de noviembre



de 2016.

Inclusión y Diversidad de la UGR

En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

Grabación de imagen y/o audio. Salvo autorización expresa por parte del profesor, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonido como de imagen, de las clases, seminarios o prácticas de la asignatura, con arreglo a las previsiones de la Ley de Propiedad Intelectual, de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal y de la Ley Orgánica de Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen. En función, en su caso, del uso posterior que se le diera, la grabación no consentida puede dar origen a responsabilidades civiles, disciplinarias, administrativas y, eventualmente, penales.

Medidas preventivas en los laboratorios de prácticas y/o talleres. Guía de buenas prácticas para laboratorios experimentales docentes (dirigida tanto a estudiantes como profesorado):

<https://ssp.ugr.es/informacion/noticias/medidas-preventivas-generales-laboratorios-talleres>

En esta guía se proporciona la información relativa a los principales riesgos para la seguridad y la salud asociados a las prácticas docentes en laboratorios, así como las medidas preventivas necesarias para eliminar y/o minimizar dichos riesgos. También se informa sobre el procedimiento a seguir en caso de accidente y cómo proporcionar un primer auxilio.

Información de interés para estudiantado con discapacidad y/o Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE): [Gestión de servicios y apoyos \(https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad\)](https://ve.ugr.es/servicios/atencion-social/estudiantes-con-discapacidad).

