



Proyecto/Guía docente de la asignatura

Asignatura	NUTRICIÓN BÁSICA		
Materia	Nutrición		
Módulo			
Titulación	Grado en Fisioterapia		
Plan	555	Código	41407
Periodo de impartición	1.º semestre	Tipo/Carácter	OP
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	3.º
Créditos ECTS	3		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	Laura Mª Mateo Vivaracho // Profesor pendiente de contratación		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	lauramaria.mateo@uva.es Tlf. 975129187		
Departamento	Bioquímica y Biología molecular y Fisiología		
Fecha de revisión por el Comité de Título	19/06/2025		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La investigación y conocimiento científico en todo lo relacionado con la Nutrición han experimentado un gran avance en las últimas décadas, poniendo en evidencia la importancia de la alimentación para la salud. La formación en materias como la alimentación y la nutrición constituyen un reto para el profesional sanitario ya que debe proporcionar información rigurosa, veraz y práctica al paciente.

Se abordan temas sobre fundamentos y aplicaciones de la nutrición y la dietética, destacando la información actualizada sobre la composición de los alimentos, las ingestas de referencia recomendadas, la evaluación del estado nutricional y la nutrición en las diferentes etapas de la vida.

1.2 Relación con otras materias

Biología, Bioquímica y Biología molecular, Estadística, Fisiología humana, Salud pública.

1.3 Prerrequisitos

Recomendaciones:

- Conocimientos de Bioquímica y Fisiología humana,
- Herramientas matemáticas: aritmética y álgebra (conocimientos elementales), representación e interpretación de gráficas de funciones sencillas.

2. Resultados del proceso de formación y de aprendizaje (RD 822/2021) o competencias (RD 1393/2007)

Para los planes de estudio al amparo del RD 822/2021 deben completarse conocimientos o contenidos, habilidades o destrezas y las competencias.

Para los planes de estudio al amparo del RD 1393/2007 deben completarse las Competencias Generales y las Competencias Específicas.

2.1 (RD822/2021) Conocimientos o contenidos

2.2 (RD822/2021) Habilidades o destrezas

2.3 (RD822/2021) Competencias

2.1 (RD1393/2007) Competencias Generales

G2. Conocer y comprender las ciencias, los modelos, las técnicas y los instrumentos sobre los que se fundamenta, articula y desarrolla la Fisioterapia.

G4. Adquirir la experiencia clínica adecuada que proporcione habilidades intelectuales y destrezas técnicas y manuales; que facilite la incorporación de valores éticos y profesionales; y que desarrolle la capacidad de integración de los conocimientos adquiridos; de forma que, al término de los estudios, los estudiantes sepan aplicarlos tanto a casos clínicos concretos en el medio hospitalario y extrahospitalario, como a actuaciones en la atención primaria y comunitaria.

G11. Proporcionar una atención de fisioterapia eficaz, otorgando una asistencia integral a los pacientes.

G13. Saber trabajar en equipos profesionales como unidad básica en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal de las organizaciones asistenciales.

G17. Comprender la importancia de actualizar los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que integran las competencias profesionales del fisioterapeuta.

G19. Comunicarse de modo efectivo y claro, tanto de forma oral como escrita, con los usuarios del sistema sanitario, así como con otros profesionales.

2.2 (RD1393/2007) Competencias Específicas

E4. Conocer y desarrollar la teoría de la comunicación y las habilidades interpersonales.

E5. Comprender las teorías del aprendizaje a aplicar en la educación para la salud y en el propio proceso de aprendizaje a lo largo de toda la vida.

E7. Identificar los factores que intervienen en el trabajo en equipo y en situaciones de liderazgo.

E37. Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional.

E39. Identificar los déficits de conocimiento y realizar una búsqueda bibliográfica eficiente.

E40. Trabajar en un equipo multidisciplinar y colaborar con los prescriptores en el uso racional del medicamento

E48. Valorar la importancia de los aspectos moleculares en las Ciencias de la Salud por sus implicaciones tanto fisiológicas como patológicas.



3. Objetivos

Al finalizar esta materia, el estudiante será capaz de:

1. Manejar conceptos básicos respecto a la nutrición y su repercusión en la salud en individuos y colectividades.
2. Identificar los alimentos, sus propiedades fisiológicas, nutricionales, funcionales y tecnológicas en el marco de la calidad y seguridad alimentarias.
3. Determinar necesidades energéticas y nutricionales del individuo a lo largo del ciclo vital.
4. Manejar tablas de recomendaciones de ingestas nutricionales, objetivos nutricionales, guías alimentarias y tablas de composición de alimentos.
5. Evaluar el estado nutricional en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos de individuos y colectividades.
6. Participar en la toma de decisiones en cuanto a intervención nutricional en individuos y colectividades.



4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 1: "Nombre del Bloque"

Carga de trabajo en créditos ECTS: 3

a. Contextualización y justificación

El programa recoge los fundamentos teóricos y aspectos prácticos sobre la estimación de las necesidades de energía y nutrientes a nivel individual y colectivo; la evaluación del estado nutricional; la composición y la seguridad alimentarias; la nutrición en las diferentes etapas de la vida y la relación entre dieta y salud.

b. Objetivos de aprendizaje

Al finalizar esta materia, el estudiante será capaz de:

1. Manejar conceptos básicos respecto a la nutrición y su repercusión en la salud en individuos y colectividades.
2. Identificar los alimentos, sus propiedades fisiológicas, nutricionales, funcionales y tecnológicas en el marco de la calidad y seguridad alimentarias.
3. Determinar necesidades energéticas y nutricionales del individuo a lo largo del ciclo vital.
4. Manejar tablas de recomendaciones de ingestas nutricionales, objetivos nutricionales, guías alimentarias y tablas de composición de alimentos.
5. Evaluar el estado nutricional en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos de individuos y colectividades.
6. Participar en la toma de decisiones en cuanto a intervención nutricional en individuos y colectividades.

c. Contenidos

Programa de clases teóricas

Tema 1. Introducción a la Nutrición.
Tema 2. Necesidades de energía. I.
Tema 3. Necesidades de energía. II.
Tema 4. Necesidades de proteínas.
Tema 5. Necesidades de vitaminas.
Tema 6. Necesidades de minerales.
Tema 7. El agua en la nutrición humana.
Tema 8. Fibra dietética.
Tema 9. Principales grupos de alimentos vegetales.
Tema 10. Principales grupos de alimentos animales.
Tema 11. Los nuevos alimentos.
Tema 12. Seguridad alimentaria.
Tema 13. La alimentación en las distintas etapas de la vida.
Tema 14. Dieta y salud en el mundo actual.

Programa de clases prácticas, talleres y seminarios

- 1.- Estimación de los requerimientos de energía.
- 2.- Manejo de tablas de ingestas recomendadas. Objetivos nutricionales y guías alimentarias
- 3.- Evaluación del estado nutricional. Valoración de la composición corporal.
- 4.- Composición nutricional de alimentos. Manejo de tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- 5.- Componentes funcionales.

d. Métodos docentes

Clase magistral participativa y asistida por técnicas informáticas.
Sesiones prácticas.
Talleres/seminarios
Trabajos en grupo e individuales.
Tutorías.

e. Plan de trabajo

En las clases de teoría los alumnos dispondrán del material relativo a los temas que se desarrollen.

En el resto de las sesiones los estudiantes trabajarán sobre temas concretos o aspectos puntuales de la materia.

Al iniciarse la asignatura, los alumnos dispondrán de la organización temporal de todas las clases: teóricas, talleres, prácticas y seminarios correspondientes a este bloque.

f. Evaluación

Según el apartado 7.

g. Material docente

g.1 Bibliografía básica

https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists?courseCode=41407&auth=SAML

g.2 Bibliografía complementaria

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

h. Recursos necesarios

Los alumnos tendrán disponible toda la información y documentación del curso (guía de la asignatura, convocatorias de prácticas, presentaciones de los temas, artículos, ejercicios, actividades, materiales adicionales, etc.) en plataformas virtuales.

i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Clases de teoría (2 créditos ECTS): - Temas 1-8: 11 h - Temas 9-14: 9 h	Febrero-marzo (según la programación oficial)
Sesiones prácticas (1 crédito ECTS): - Temas 1-8: 4 h de trabajo individual y en grupo - Temas 9-14: 4 h de trabajo individual y en grupo 2 h para exposición de trabajos	

5. Métodos docentes y principios metodológicos

Docencia presencial (con medidas de seguridad y salud):

- Clase magistral participativa y asistida por TIC y BYOD.
- Prácticas de laboratorio con grupos reducidos y complementadas con simulaciones, videos o actividades en línea
- Sesiones de trabajo en aula para talleres y seminarios en grupos reducidos
- Trabajos en grupo e individuales.
- Tutorías presenciales y en línea.

6. Tabla de dedicación del estudiantado a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES o PRESENCIALES o A DISTANCIA ⁽¹⁾	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teóricas	20	Estudio y trabajo autónomo individual	34
Sesiones prácticas, talleres y seminarios	10	Estudio y trabajo autónomo y en grupo	11
Total presencial	30	Total no presencial	45
TOTAL presencial + no presencial			75

(1) Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sentado en un aula del campus sigue una clase por videoconferencia de forma síncrona, impartida por el profesor.

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Examen	50 %	Según programación oficial Mínimo: 5 sobre 10
Evaluación continua	50 %	Entregas en función del calendario de las actividades programadas. Asistencia al 50 % de las sesiones para tener la nota
La suma de las calificaciones debe ser $\geq 5,0$		

- Examen: se valoran la demostración de conocimientos teóricos y su aplicación a la resolución de problemas o casos prácticos y las capacidades de análisis y síntesis aplicadas a la asignatura.
- Evaluación continua: se valoran la implicación, la participación, la buena ejecución del trabajo, la corrección y calidad de los trabajos entregados o expuestos, la forma de tratar y presentar datos bibliográficos o resultados experimentales y el cumplimiento de las fechas de presentación o entrega de trabajos.



CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
• Convocatoria ordinaria. ○ Los descritos en la tabla anterior. • Convocatoria extraordinaria^(*): ○ Los mismos.

(*) Se entiende por convocatoria extraordinaria la segunda convocatoria.

RECORDATORIO El estudiante debe poder puntuar sobre 10 en la convocatoria extraordinaria salvo en los casos especiales indicados en el Art 35.4 del ROA 35.4. "La participación en la convocatoria extraordinaria no quedará sujeta a la asistencia a clase ni a la presencia en pruebas anteriores, salvo en los casos de prácticas externas, laboratorios u otras actividades cuya evaluación no fuera posible sin la previa realización de las mencionadas pruebas."

<https://secretariageneral.uva.es/wp-content/uploads/VII.2.-Reglamento-de-Ordenacion-Academica.pdf>

8. Consideraciones finales

La nota de las clases de las actividades prácticas realizadas se conserva durante cuatro cursos académicos consecutivos.

Las calificaciones se harán de acuerdo al RD 1125/2003 de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.