Universidad de Navarra

Nutrición (Gr. Farmacia)
Guía docente 2026-27

PRESENTACIÓN

Breve descripción: Esta asignatura abarca el estudio de los nutrientes y su relación con la salud, incluyendo la nutrición en el ciclo vital. A lo largo del programa se aportan conocimientos para mantener un buen estado nutricional y sobre el papel que desempeña la alimentación en las enfermedades más prevalentes en salud pública.

- **Titulación**: Grado en Farmacia
- **Módulo/Materia**: Módulo V. Medicina y Farmacología. Materia: Nutrición y Bromatología
- **ECTS**: 4,5
- **Curso, semestre**: 3º Grado en Farmacia. 2º Semestre
- **Carácter**: Obligatorio
- **Profesorado**: Marian Zulet Alzórriz (Responsable) y Fermín Milagro (1 hora)
- **Idioma**: Castellano
- **Aula, Horario**: Lunes y Miércoles de 17:00h a 18:00horas en el aula 4C02

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Competencias)

BÁSICAS Y GENERALES

CG1 - Identificar, diseñar, obtener, analizar, controlar y producir fármacos y medicamentos, así como otros productos y materias primas de interés sanitario de uso humano o veterinario.

CG5 - Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.

CG9 - Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.

CG12 - Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.

CG13 - Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto orales como escritas, para tratar con pacientes y usuarios del centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración en equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.

CG15 - Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.

CB3 - 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.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

ESPECÍFICAS

CE37 - Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológicos, parasitológicos) relacionados con la salud en general y con los alimentos y medio ambiente en particular.

CE42 - Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.

CE43 - Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.

CE45 - Evaluar los efectos toxicológicos de sustancias y diseñar y aplicar las pruebas y análisis correspondientes.

PROGRAMA

PROGRAMA TEÓRICO

1. **Presentación de la asignatura. Introducción al estudio de la nutrición.**
2. **Nutrientes: Lípidos, Hidratos de carbono, Proteínas, Minerales, Vitaminas y Agua:** Clasificación. Funciones. Fuentes dietéticas. Ingesta recomendada. Importancia para la salud. Deficiencia y Toxicidad. Nutrientes en el ciclo vital. Interacción fármaco-nutriente. Alcohol e implicaciones en el estado nutricional.
3. **Evaluación del estado nutricional**
4. **Nutrición de precisión (1hora)**

PROGRAMA PRÁCTICO

1. Metabolismo basal, actividad física y gasto energético total

2. Evaluación bioquímica del estado nutricional por métodos de diagnóstico rápido

3. Evaluación del estado nutricional en niños

4. Evaluación del estado nutricional en adultos

GRUPOS/FECHAS PRÁCTICAS (Lab 5D01; 9-11:30h) Se fijarán próximamente

GRUPO 1

GRUPO 2

GRUPO 3

GRUPO 4

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Metodología

1. Sesiones teóricas: 26 horas. La metodología empleada se basa en sesiones presenciales impartidas por el profesor, fomentando la interacción profesor-alumno. En algún tema está previsto utilizar la metodología de clase invertida, en ese caso el profesor guiará el aprendizaje dando apoyo al estudiante.

2. Sesiones prácticas: 10 horas. La metodología empleada se basa en la resolución de casos prácticos. El objetivo es simular situaciones que le acerquen a su actividad profesional. Para facilitar el seguimiento de las prácticas, el alumno tendrá a disposición documentación elaborada por el profesorado y disponible en el área interna (Contenidos). Para realizar un adecuado aprovechamiento de las mismas, se requiere que el alumno revise previamente dicha documentación.

3. Tutorías: 1 hora. El profesor estará disponible para tutorización, concertar cita vía mail.

4. Estudio personal del alumno: 72,5 horas.

5. Evaluación: 3 horas.

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

Convocatoria ordinaria (Mayo)

La calificación final de la asignatura tiene en cuenta:

Examen de la parte práctica (20%):

- 1 punto sobre 10 (10% nota final): Se obtiene a partir de las actividades realizadas durante las sesiones prácticas.

- 1 punto sobre 10 (10% de la nota final): El examen final incluirá un examen práctico (tipo test), en el que se aplicarán los conocimientos prácticos adquiridos durante las sesiones (ejercicios de casos y cuestiones de teoría). La pregunta de tipo test que requiera cálculo, su solución se deberá plasmar en el cuadernillo que se adjuntará. **Es obligatorio sacar al menos un 4 sobre 10 en el test de prácticas para hacer media con la nota de las actividades realizadas durante las prácticas.**

La asistencia a prácticas es obligatoria, admitiéndose como máximo una falta justificada. En este caso, existe la obligatoriedad de presentar un trabajo sobre la práctica.

Es obligatorio sacar un 5 en la parte práctica para hacer la suma con la teoría + evaluación en el aula. **Es requisito sacar al menos un 5 sobre 10 en prácticas para aprobar la asignatura.**

Examen parte teoría (75%):

- 7,5 puntos sobre 10. Modo de evaluación: ***preguntas de tipo test (3,75 puntos sobre 10) y cortas (3,75 puntos sobre 10). El test cuenta negativos (-0,25).*** **Es necesario sacar al menos un 3 sobre 10 para hacer media entre test y preguntas cortas.**

Evaluación continua en el aula de teoría (5%):

- A lo largo del cuatrimestre, habrá evaluación continua. A través de ADI, se plantearán cuestiones cuya resolución permitirá obtener un 5% de la nota final.

NOTA FINAL:

- La nota final se obtiene sumando: la parte de teoría (75%) + parte de prácticas (actividades en el aula práctica 10% + test de prácticas 10%) + evaluación continua en el aula de teoría (5%).

- Para hacer la suma con las prácticas + la evaluación continua en el aula, **hay que sacar al menos 4,5 puntos sobre 10 en la parte de teoría.** Es decir, **la nota mínima requerida en teoría es de 4,5 puntos sobre 10 para poder sumar las prácticas y la evaluación continua de teoría.**
- Es obligatorio **sacar al menos un 4 sobre 10 en el test de prácticas para hacer media con la nota de resoluciones de situaciones nutricionales en el aula práctica.**
- Es obligatorio sacar un 5 en prácticas para hacer la suma con la teoría + evaluación en el aula. **Si no se aprueban las prácticas con un 5 no se aprueba la asignatura.**
- Es necesario sacar al menos **un 3 sobre 10 para hacer media entre test y preguntas cortas en la primera parte de teoría**.
- **Se guarda la parte práctica y teórica para junio en caso de aprobar una parte y la otra no.**

Estudiantes con necesidades educativas especiales

Los estudiantes con necesidades educativas especiales deberán ponerse previamente en contacto con Coordinación de Estudios de la Facultad para obtener la autorización correspondiente a las adaptaciones (por ejemplo, disponer de más tiempo en los exámenes). Dicha autorización deberá ser enviada por el alumno al profesor. Se recomienda realizar esta gestión al comienzo del cuatrimestre.

ATENCIÓN

Se recuerda que cualquier intento de fraude, copia, plagio u otro comportamiento irregular supone una infracción grave tal y como está contemplado en el título IV "Normas de disciplina académica de los estudiantes" dentro del Sistema de normas sobre la convivencia en la Universidad de Navarra". *Sistema de normas sobre convivencia de la Universidad de Navarra*

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

La evaluación de la asignatura se rige por los mismos criterios que la convocatoria ordinaria.

***Se guarda la calificación práctica para el curso siguiente.**

HORARIOS DE ATENCIÓN

CLASES TEÓRICAS

Dra Marian Zulet (mazulet@unav.es)

- Despacho 1450, Edificio de investigación. Planta primera
- Horario de tutoria: se solicitará cita previa mediante mail

CLASES PRÁCTICAS

- Jaione Barrenetxe Huici: jaiobar@unav.es (Coordinación grupos de prácticas)
- Natalia Vázquez Bolea: nvazquezb@unav.es (Contenidos de las prácticas)
- Horario de tutoria: se solicitará cita previa mediante mail

BIBLIOGRAFÍA

Universidad de Navarra

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

Gil Hernández, A. (coord.). (2024). *Tratado de Nutrición*. 4.ª edición. Editorial Médica Panamericana, Madrid.

- **Tomo I. Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición.**
- **Tomo II. Bases moleculares de la nutrición.**
- **Tomo III. Composición y calidad nutritiva de los alimentos.**
- **Tomo IV. Nutrición humana en el estado de salud.**
- **Tomo V. Nutrición y enfermedad.** Acceso electrónico ; Localízalo en la Biblioteca

Raymond, J. L. y Morrow, K. (2025). *Krause. Mahan. Dietoterapia*. 16.ª edición. Elsevier.

FESNAD. (2010). *Ingestas dietéticas de referencia (IDR) para la población española*. Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). EUNSA. Ediciones Universidad de Navarra, Pamplona.

Páginas web recomendadas:

- **AESAN – Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.** https://www.aesan.gob.es/
- **BEDCA – Base de Datos Española de Composición de Alimentos.** https://www.bedca.net/
- **EFSA – European Food Safety Authority.** https://www.efsa.europa.eu/
- **OMS – Organización Mundial de la Salud (WHO).** https://www.who.int/
- **FESNAD – Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética.** https://www.fesnad.org/
- **FENS – Federation of European Nutrition Societies.** https://fensnutrition.org/
- **SEN – Sociedad Española de Nutrición.** https://www.sennutricion.org/
- **SENC – Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.** https://www.nutricioncomunitaria.org/
- **SENPE – Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo.** https://www.senpe.com/
- **ESPEN – European Society for Clinical Nutrition and Metabolism.** https://www.espen.org/
- **SEEDO – Sociedad Española de Obesidad.** https://www.seedo.es/
- **Dietary Guidelines for Americans.** https://www.dietaryguidelines.gov/
- **Instituto de Nutrición y Salud – Universidad de Navarra.** https://www.unav.edu/web/instituto-de-nutricion-y-salud
- **Centro de Investigación en Nutrición – Universidad de Navarra.** https://www.unav.edu/web/centro-de-investigacion-en-nutricion
- **Departamento de Ciencias de la Alimentación y Fisiología – Universidad de Navarra.** https://www.unav.edu/departamento/ciencias-de-la-alimentacion-y-fisiologia/
- **Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Navarra (CODINNA).** https://codinna.com/
- **Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas (CGCODN).** https://cgcodn.es/