



GUÍA DOCENTE 2026-2027
Bioquímica Humana

1. Denominación de la asignatura:

BIOQUÍMICA HUMANA

Titulación

Grado en Enfermería

Código

7567

2. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biología y Ciencia de los alimentos

3.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

Gisela Gerardi, María López Fouz, Lucía Martín Saiz

3.b Coordinador/a de la asignatura

Gisela Gerardi

4. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

1º Curso - 1er semestre

5. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Básica

6. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6



7. Competencias // Resultados de aprendizaje

Competencias básicas y generales:

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus 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*

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*

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

* Competencia/Contenido de sostenibilización curricular

Competencias transversales:

T1: Capacidad de análisis y síntesis.

T9 - Habilidades de investigación.

T10 - Capacidad de aprender.

T15 - Resolución de problemas.*

* Competencia/Contenido de sostenibilización curricular

Competencias específicas:

E1: Conocer e identificar la estructura y función del cuerpo humano.

E2: Comprender las bases moleculares y fisiológicas de las células y los tejidos.



8. Programa de la asignatura

8.1- Objetivos docentes
En esta asignatura se pretende conseguir que el alumno sea capaz de: 1. Conocer la composición y funcionamiento de los seres vivos a nivel molecular. 2. Entender la relación entre estructura y función de proteínas (p.e. colágeno, elastina, mioglobina y hemoglobina) 3. Comprender el funcionamiento de las enzimas como catalizadores biológicos y su regulación en el contexto del metabolismo de la célula, así como sus aplicaciones clínicas. 4. Analizar los principales procesos de captación y transformación de energía por las células. Comprender los mecanismos de control, regulación e integración del metabolismo energético. 5. Conocer los cambios moleculares asociados a distintas situaciones fisiológicas (ayuno, ejercicio...) y patológicas (diabetes...). 6. Entender la repercusión de fallos a nivel molecular en determinadas enfermedades humanas. 7. Familiarizarse con la infraestructura general y específica de un laboratorio de bioquímica y ser capaz de interpretar y desarrollar protocolos experimentales relacionados con la materia.
8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
UNIDAD I: INTRODUCCIÓN AL CURSO DE BIOQUÍMICA 1. OBJETIVOS Y COMPETENCIAS 1. Objetivos. 2. Contenidos: unidades temáticas del programa de la asignatura. 3. Competencias que debe adquirir el estudiante. 4. Actividades formativas y metodología docente. 5. Métodos de evaluación. 6. Fuente de información bibliográfica y recursos de internet. 2. INTRODUCCIÓN A LA BIOQUÍMICA 1. Concepto y objetivos de la Bioquímica. 2. Biomoléculas: relación estructura-función. 3. Interacciones débiles en medio acuoso y su importancia en los sistemas biológicos. UNIDAD II. ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DE LAS BIOMOLÉCULAS 3. PROTEÍNAS 1. Funciones e importancia biológica de las proteínas. 2. Aminoácidos. 3. Enlace peptídico. 4. Estructura y conformación de las proteínas. 5. Proteínas fibrosas y globulares. 4. ENZIMAS 1. Función y características generales de las enzimas. 2. Mecanismo de acción de las enzimas. 3. Cinética Enzimática. Ecuación de Michaelis-Menten. 4. Inhibición enzimática. 5. Enzimas alostéricas.



5. GLÚCIDOS

1. Concepto y clasificación. 2. Monosacáridos. 3. Disacáridos. 4. Polisacáridos. 5. Glucoconjugados. 6. Importancia biológica de los glúcidos.

6. LÍPIDOS

1. Concepto y clasificación. 2. Ácidos grasos. 3. Triacilglicerolos. 4. Glucolípidos. 5. Fosfolípidos. 6. Otros lípidos de interés biológico.

7. NUCLEÓTIDOS Y ÁCIDOS NUCLEICOS

1. Clasificación y función biológica de los ácidos nucleicos. 2. Nucleótidos. 3. Estructura y función del ácido desoxirribonucleico. 4. Estructura y función del ácido ribonucleico. 4. Nucleótidos con otras funciones.

8. VITAMINAS

1. Consideraciones generales. 2. Clasificación. 3. Vitaminas liposolubles y su función biológica. 4. Vitaminas hidrosolubles: coenzimas. 5. Importancia biológica del papel de las vitaminas: alteraciones metabólicas y enfermedades.

UNIDAD III. TRANSMISIÓN DE LA INFORMACIÓN GENÉTICA

9. REPLICACIÓN DEL DNA

1. Introducción. 2. Replicación del DNA. 3. Reparación del DNA. Mutaciones y variabilidad génica.

10. SÍNTESIS Y MADURACIÓN DEL RNA

1. Introducción. 2. Transcripción del DNA. 3. Maduración del RNA eucariota.

11. BIOSÍNTESIS DE PROTEÍNAS

1. Principios básicos de la traducción. 2. El código genético. 3. Biosíntesis de proteínas. 4. Control de la expresión génica.

Unidad IV. GENERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y USO DE ENERGÍA METABÓLICA

12. INTRODUCCIÓN AL METABOLISMO. BIOENERGÉTICA Y REGULACIÓN

1. Introducción al metabolismo y tipos de rutas metabólicas. 2. Acoplamiento energético e intermediarios energéticos. 3. Reacciones de óxido reducción. 4. Regulación metabólica

13. GLUCÓLISIS Y GLUCONEOGÉNESIS

1. Visión global de la glucólisis. 2. Fases y reacciones de la glucólisis. 3. Glucólisis anaerobia. 4. Regulación de la glucólisis. 5. Visión global de la gluconeogénesis. 6. Precursores gluconeogénicos. 7. Regulación coordinada de la glucólisis y la gluconeogénesis.

14. CICLO DEL ÁCIDO CÍTRICO

1. Descarboxilación oxidativa del piruvato. 2. Regulación del complejo piruvato deshidrogenasa. 3. Visión global del ácido cítrico. 3. Reacciones del ciclo. 4. El ciclo como fuente de precursores biosintéticos. Rutas anapleróticas. 5. Regulación del ciclo del ácido cítrico. 6. Relación con la cadena respiratoria.



15. FOSFORILACIÓN OXIDATIVA

1. Visión global. Localización celular. 2. Complejos enzimáticos transportadores de electrones. 3. Fuerza protomotriz y síntesis de ATP. Teoría quimiosmótica. 4. Agentes desacoplantes. 5. Lanzaderas del glicerol-3-fosfato y del malato-aspartato. 6. Regulación de la fosforilación oxidativa. 7. Rendimiento energético de la fosforilación oxidativa.

16. RUTA DE LAS PENTOSAS FOSFATO

1. Visión global. Función y localización de la ruta. 2. Reacciones y relación con otras vías metabólicas. 3. Control de la vía de las pentosas fosfato.

17. METABOLISMO DEL GLUCÓGENO

1. El glucógeno como polisacáridos de almacenamiento y fuente de glucosa. 2. Degradación del glucógeno. Entrada en la glúcólisis. 3. Síntesis de glucógeno. 4. Regulación coordinada de la glucógeno fosforilasa y la glucógeno sintasa.

18. METABOLISMO DE ÁCIDOS GRASOS Y LÍPIDOS

1. Visión global. Los triacilglicerolos como depósitos de energía. 2. Biosíntesis de ácidos grasos. 3. Oxidación de los ácidos grasos. 4. Regulación coordinada de la síntesis y degradación de ácidos grasos. 5. Formación de cuerpos cetónicos. 6. Biosíntesis de colesterol.

19. METABOLISMO DE AMINOÁCIDOS Y CICLO DE LA UREA

1. Introducción. 2. Desaminación de los aminoácidos. 3. Transporte de amoníaco. Ciclo de la glucosa-alanina. 4. Ciclo de la urea. 5. Conexión entre el ciclo de la urea y el ciclo del ácido cítrico. 6. Degradación de los esqueletos carbonados de los aminoácidos.

8.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=7567&auth=SAML

9. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:

Actividades formativas a realizar (explicar qué y cómo se va a trabajar en la asignatura).

- Enseñanza mediante clases magistrales participativas, en las que el profesor expondrá los conceptos básicos de cada uno de los temas del programa y promoverá la participación activa del alumno mediante tormenta de ideas, discusión dirigida, estudio de casos, resolución de problemas...
- Clases prácticas de laboratorio.
- Sesiones presenciales de seminario, para exposición y discusión de trabajos,



resolución de problemas y casos clínicos relacionados con alteraciones metabólicas, previamente trabajados por los estudiantes.

- Resolución de cuestionarios (actividad presencial y no presencial).
- Tutorías presenciales colectivas o individuales

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas participativas	CB1, CB5, E1, E2, T10	26	55	81
Prácticas de laboratorio	CB3, T1, T9, T15	12	7	19
Seminarios	CB2, CB4, E1, E2, T1, T15	14	32	46
Tutorías	E1, E2, T1, T10, T15	0	2	2
Prueba escrita	CB1, CB5, E2, T1, T10	2	0	2
Total		54	96	150

10. Sistemas de evaluación:

Para la evaluación de esta asignatura se llevará a cabo un seguimiento y evaluación continua del alumno. Para ello, se valorará individualmente la capacidad de síntesis, análisis y juicio crítico (mediante la resolución de ejercicios, casos prácticos, cuestionarios, etc) y la presentación de informe/s científico/s sobre uno o varios de los temas del programa. Se evaluarán las actitudes, habilidades y tratamiento de los resultados experimentales obtenidos en prácticas de laboratorio. Además se realizarán pruebas tipo examen para evaluar tanto los conocimientos adquiridos como su capacidad de expresión, razonamiento, síntesis, análisis y de relación de las distintas partes del programa.

Las actividades realizadas para la evaluación de la materia tendrán el peso (en términos porcentuales) en la calificación global que se indica en la tabla, siendo necesario obtener una calificación mínima de un 4,5 en cada uno de los procedimientos.

A los estudiantes que fueran sorprendidos copiando, plagiando o cometiendo fraude en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura se les aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor para el curso. El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia, plagio o fraude en ninguna de las



pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

En caso de existir indicios razonables de utilización no autorizada de herramientas de inteligencia artificial en pruebas de evaluación, el profesorado podrá adoptar medidas de verificación de autoría y adquisición de competencias, incluyendo defensas orales o pruebas complementarias, de acuerdo con la normativa de evaluación y el protocolo antifraude de la Universidad de Burgos.

La utilización de herramientas de inteligencia artificial en la elaboración de informes de laboratorio deberá ajustarse a las condiciones establecidas por el profesorado, y ser adecuadamente citada. La ocultación de dicho uso podrá suponer la calificación de cero en el procedimiento de evaluación por fraude académico.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes

De acuerdo con la RESOLUCIÓN de 25 de febrero de 2015, del Rectorado de la Universidad de Burgos (BOCYL nº44, pág. 16918 de 5 de marzo de 2015), por la que se ordena la publicación de la convocatoria extraordinaria de Fin de Estudios de Grado, el alumno puede solicitar una convocatoria extraordinaria de fin de estudios universitarios oficiales de Grado. Una vez solicitada y concedida esta evaluación el alumno realizará durante el mes de septiembre, en las fechas que determine el Vicerrector con competencias en Ordenación Académica, las pruebas adaptadas a esta situación que el profesor de la asignatura establezca con la antelación suficiente y siempre relacionado con los contenidos del temario.

Reglamento de Evaluación de la UBU: <https://www.ubu.es/servicio-de-gestion-academica/normativa-en-gestion-academica/normativa-con-caracter-general/reglamento-de-evaluacion-de-la-universidad-de-burgos>

Protocolo de actuación de la UBU frente a fraude académico: <https://www.ubu.es/servicio-de-inspeccion/protocolo-de-actuacion-antifraude-academico>

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Pruebas para la evaluación de conocimientos. Nota mínima 4,5/10	40 %	40 %
Prácticas de laboratorio. Nota mínima 4,5/10	20 %	20 %
Seminarios. Nota mínima 4,5/10	40 %	40 %



Total	100 %	100 %
--------------	--------------	--------------

Evaluación excepcional:

Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua, y les haya sido concedida por el Decano de la Facultad la posibilidad de acogerse a la «evaluación excepcional» (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU), deberá de realizar las siguientes pruebas:

PRIMERA CONVOCATORIA

- Prueba para la evaluación de conocimientos, en las fechas oficiales publicadas por el Centro (nota mínima 4.5/10) - 40 %
- Prácticas de laboratorio, en las fechas oficiales publicadas por el Centro (desarrollo, informe de prácticas) (nota mínima 4.5/10): 20%
- Resolución de cuestionarios, problemas y estudio de casos prácticos (las fechas se acordarán entre el profesor y el alumno) (nota mínima 4.5/10): 40%

SEGUNDA CONVOCATORIA:

El alumno deberá presentarse y ser evaluado de aquellos procedimientos no superados en la primera convocatoria, manteniendo la nota mínima en cada una de las pruebas.

11. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Los recursos didácticos que se van a aplicar incluyen la pizarra y ordenador con cañón. Se utilizará la plataforma UBUvirtual para permitir una comunicación fluida entre profesores y alumnos (que facilite la acción tutorial) y como instrumento para facilitar a los alumnos el material didáctico utilizado en el aula, desarrollar diferentes actividades y realizar una evaluación continua del alumno (retroalimentación).

12. Calendarios y horarios:

Calendarios

<https://www.ubu.es/vicerrectorado-de-politicas-academicas/ordenacion-academica/calendarios-academicos>

Horarios

<https://www.ubu.es/facultad-de-ciencias-de-la-salud/informacion-academica/horarios-y-aulas/horarios-y-aulas-del-grado-en-enfermeria>



UNIVERSIDAD DE BURGOS
BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

13. Idioma en que se imparte:

Español