

Guía Docente

Modalidad Presencial

Escuela
Hospital
Mompía



Nutrición y Dietética

Curso 2025-2026

Grado en Enfermería

Nombre:	Nutrición y Dietética.
Carácter:	Formación Básica.
Código:	20102GN.
Curso:	2º
Duración (Semestral/Anual):	Semestral.
Nº Créditos ECTS:	Aconsejable tener conocimientos de Bioquímica.

Responsable docente: **Dña. SONIA FERNÁNDEZ RUBIO.**

Licenciada en Farmacia por la Universidad de Salamanca (1987-1992).

Farmacéutica especialista en Farmacia Hospitalaria. Hospital General Yagüe. (1995-1997).

Programa de Doctorado: Principios de investigación en Medicina y Cirugía. Universidad de Valladolid.

Curso de especialización entre otros: Base de la Farmacoterapia en el Cuidado Farmacéutico.

Curso de Formación especializada.

Email: sonia@escuelaclinicamompia.com

Docente colaboradora: **Dña. Mª ÁNGELES ABAD BLANCO.**

Diplomada en Enfermería por la Universidad de Cantabria (2004-2007)

Máster en Enfermería Oncológica por la Universidad de Cantabria 2023.

Email: m.abad@escuelaclinicamompia.com

Departamento (Área Departamental): **Enfermería.**

Lengua en la que se imparte: **Formación básica común.**

Materia: **Farmacología y Nutrición.**

A través de esta asignatura se pretende que el alumno conozca y adquiera los contenidos y competencias de la Nutrición y Dietética necesarias para el correcto y satisfactorio desarrollo del contenido curricular.

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

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.

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.

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.

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

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

Conocer y aplicar los fundamentos y principios teóricos y metodológicos de la enfermería.

Comprender el comportamiento interactivo de la persona en función del género, grupo o comunidad, dentro de su contexto social y multicultural.

Comprender sin prejuicios a las personas, considerando sus aspectos físicos, psicológicos y sociales, como individuos autónomos e independientes, asegurando el respeto a sus opiniones, creencias y valores, garantizando el derecho a la intimidad, a través de la confidencialidad y el secreto profesional.

Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.

Proteger la salud y el bienestar de las personas, familia o grupos atendidos, garantizando su seguridad.

Establecer una comunicación eficaz con pacientes, familia, grupos sociales y compañeros y fomentar la educación para la salud.

Conocer el código ético y deontológico de la enfermería española, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto mundial en transformación.

Trabajar con el equipo de profesionales como unidad básica en la que se estructuran de forma unitaria o multidisciplinaria e interdisciplinaria los profesionales y demás personal de las organizaciones asistenciales.

Realizar los cuidados de enfermería basándose en la atención integral de salud, que supone la cooperación multiprofesional, la integración de los procesos y la continuidad asistencial.

2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

Conocer y aplicar los principios que sustentan los cuidados integrales de enfermería.

2.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El alumno será capaz de conocer los principios básicos que rigen la organización estructural y funcional de los seres vivos

El alumno será capaz de conocer y comprender los mecanismos moleculares utilizados por los seres vivos en el desarrollo de sus funciones.

El alumno será capaz de conocer y utilizar las principales bases de datos de literatura científica médica.

3.1. PROGRAMA

TEMA 1: Introducción a La Nutrición Y Dietética.

TEMA 2: Valoración del Estado Nutricional.

TEMA 3: Ingesta Nutricional Recomendada.

TEMA 4: Nutrientes.

TEMA 5: Alimentos.

TEMA 6. Nutrición En Las Distintas Etapas De La Vida.

TEMA 7: Dietoterapia.

TEMA 8: Nutrición Clínica.

TEMA 9: Dieta de Preparación para Pruebas Diagnósticas.

TEMA 10: Soporte Nutricional: Nutrición Enteral Y Parenteral.

TEMA 11: Toxiinfecciones Alimentarias.

TALLERES PRÁCTICOS Y PRÁCTICAS DE LABORATORIO**1. Técnicas de estimación de la composición corporal**

- Medición de parámetros antropométricos: peso, altura, circunferencias, diámetros, pliegues cutáneos.
- Obtención de parámetros indirectos a partir de las medidas antropométricas tomadas, mediante ecuaciones y tablas.
- Medidas caseras, raciones, peso bruto y neto

2. Elaboración teórica y práctica de una nutrición parenteral

3.2. BIBLIOGRAFÍA

LIBROS DE REFERENCIA

- ✓ Gil A. Tratado de Nutrición (Tomos I al IV) Madrid: Panamericana; 2017.
- ✓ Salas-Salvadó J. Nutrición y Dietética Clínica Barcelona: Elsevier Masson; 2014.
- ✓ de Luís D, Bellido D, García P. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo: Díaz de Santos; 2010.

TRATADOS O LIBROS DE CONSULTA

- ✓ Mataix Verdu J. Nutrición y alimentación humana (Volumen 1 y 2). Majadahonda: Ergón; 2009.
- ✓ Mahan LK, Scott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. Barcelona: Elsevier; 2013.
- ✓ Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada. 2010.
- ✓ Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006.

ENLACES RECOMENDADOS

- ✓ Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): <http://aesan.msssi.gob.es/>
- ✓ Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>
- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): <http://www.fao.org/home/es/>
- ✓ Organización Mundial de la Salud (OMS): <http://www.who.int/es/>
- ✓ Academia Española de Nutrición y Dietética: <http://www.academianutricionydietetica.org/>
- ✓ Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA): <http://www.bedca.net/>

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

Relación de actividades:

- **Exposición:** el profesor desarrollará, mediante clases magistrales y dinámicas los contenidos recogidos en el temario, que podrán haber sido puestas previamente a disposición del alumno en forma de fotocopias o a través de la plataforma virtual.
- **Estudio de casos:** consistirán en el estudio por parte de los alumnos, individualmente o en grupo, de un caso real y concreto relacionado con la disciplina correspondiente, que le será propuesto por el profesor, a través de la entrega en fotocopias o a través de la plataforma virtual de la universidad, de un documento que deberá ser analizado por el alumno. El alumno deberá entregar una memoria o hacer una exposición pública con el resultado de su análisis. También pueden consistir en realizar comentarios de artículos de revistas científico-técnicas en inglés y en castellano. Realización de un breve resumen y/o responder a un cuestionario propuesto por el profesor.
- **Reflexión grupal:** al finalizar cada una de las exposiciones temáticas por parte del profesor, se llevará a cabo un análisis y reflexión sobre lo expuesto que permita al alumno individualizar contenidos y aplicarlos a su desarrollo personal. También servirá para determinar el trabajo personal y grupal correspondiente.
- **Tutorías personalizadas:** El profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.
- **Proyección de videos** relacionados con el contenido propio de la materia.
- **Estudio del alumno.**
- **Actividades de evaluación.**

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

❖ Examen final (60% de la nota final).

- La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 sobre 10 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico. No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.
- Este examen constará de preguntas tipo test de opción múltiple y/o de preguntas de desarrollar. Los errores en las respuestas tipo test puntuaran de forma negativa aplicando la siguiente formula: aciertos- errores/4.

❖ Evaluación continuada (40% de la nota final)

- Prueba escrita tipo test o prueba objetiva (20%). Dicha prueba constará de preguntas tipo test de opción múltiple y/o preguntas a desarrollar. Los errores en las respuestas tipo test puntuaran de forma negativa aplicando la siguiente formula: aciertos- errores/4. Dicha prueba no eliminará materia.
- Exposición de trabajos (5%)
- Resolución de ejercicios, problemas (10%).
- Talleres prácticos y prácticas de laboratorio (5%)

La calificación obtenida en la resolución de ejercicios, problemas, exposición de trabajos, se guardará para una segunda convocatoria.

La calificación global es el resultado de sumar los puntos obtenidos en cada uno de los apartados anteriores.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Prueba escrita de tipo test o prueba objetiva.	20%
Resolución de ejercicios, problemas, supuestos, etc.	20%
Examen final	60%
TOTAL	100%

6

Apoyo tutorial

Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Las dos figuras principales son:

Profesor docente: encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura. **Tutor personal o de grupo:** asignado al alumno al iniciar los estudios de Grado y que orienta al alumno tanto en cuestiones académicas como personales.

Horario de Tutorías del profesor docente: previa cita, viernes de 11:00 a 13:00 horas.

7

Horario de la asignatura y Calendario de temas

Horario de la asignatura:

Lunes de 15:30 a 17:30 horas, martes, miércoles y jueves de 15:00 a 16:00 horas, Viernes de 10:00 a 11:00 horas.

Las sesiones se desarrollarán según la siguiente tabla, en la que se recogen el calendario de temas y las actividades de evaluación:

CONTENIDOS	ACTIVIDADES Y EVALUACIÓN
1ª Y 2ª SEMANA	
Tema 1	Introducción a La Nutrición Y Dietética
3ª 4ª 5ª SEMANA	
Temas 2, 3 y 4	Valoración del Estado Nutricional. Ingesta Nutricional Recomendada. Nutrientes.
6ª 7ª 8ª SEMANA	
Temas 5, 6 y 7	Alimentos. Nutrición En Las Distintas Etapas De La Vida. Dietoterapia.
9ª SEMANA	
Temas 8 y 9	Nutrición Clínica. Dieta de Preparación para Pruebas Diagnósticas.
10ª SEMANA	
Temas 10 y 11	Soporte Nutricional: Nutrición Enteral Y Parenteral. Toxiinfecciones Alimentarias.