

# Guía Docente

Modalidad Presencial

Escuela  
**Hospital**  
**Mompía**



## Nutrición y Dietética

Curso 2026-2027

## Grado en Enfermería



|                                           |                                                |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Nombre:</b>                            | Nutrición y Dietética.                         |
| <b>Carácter:</b>                          | Formación Básica.                              |
| <b>Código:</b>                            | 20102GN.                                       |
| <b>Curso:</b>                             | 2º                                             |
| <b>Duración (Semestral/Anual):</b>        | Semestral.                                     |
| <b>Nº Créditos ECTS:</b>                  | 6                                              |
| <b>Prerrequisitos</b>                     | Aconsejable tener conocimientos de Bioquímica. |
| <b>Departamento (Área Departamental):</b> | Farmacología, Nutrición y Bromatología.        |
| <b>Lengua en la que se imparte:</b>       | Castellano                                     |
| <b>Módulo I:</b>                          | Formación básica común.                        |
| <b>Materia:</b>                           | Farmacología y Nutrición.                      |

**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](mailto: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.  
Máster Universitario en Estudios Nutricionales de Precisión y Epidemiología Nutricional 2026.

**Email:** [m.abad@escuelaclinicamompia.com](mailto:m.abad@escuelaclinicamompia.com)

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. CONOCIMIENTOS O CONTENIDOS**

- CN4: 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.

### **2.2. HABILIDADES O DESTREZAS**

- H2: Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

### **2.3. COMPETENCIAS**

- C5: Ser capaz, en el ámbito de la enfermería, de prestar una atención sanitaria técnica y profesional adecuada a las necesidades de salud de las personas que atienden, de acuerdo con el estado de desarrollo de los conocimientos científicos de cada momento y con los niveles de calidad y seguridad que se establecen en las normas legales y deontológicas aplicables.
- C6: Planificar y prestar cuidados de enfermería dirigidos a las personas, familia o grupos, orientados a los resultados en salud evaluando su impacto, a través de guías de práctica clínica y asistencial, que describen los procesos por los cuales se diagnostica, trata o cuida un problema de salud.

### **2.4. COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

- CT1: Desarrollar un profundo respeto a los derechos humanos, los derechos fundamentales y los valores democráticos.
- CT2: Cultivar los valores y principios de igualdad y no discriminación por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.

- CT3: Fomentar el respeto a los principios de accesibilidad universal y diseño para todas las personas, con especial cuidado de los derechos de las personas con discapacidad.

## **2.5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA**

### **Conocimientos o contenidos:**

- Conocer las necesidades nutricionales de las personas y las diferentes dietas.

## **3**

## **Contenidos de la asignatura**

### **3.1. PROGRAMA**

#### **Unidad didáctica 1. Introducción a la Nutrición**

- ✓ Tema 1. Historia de la Nutrición.
- ✓ Tema 2. Conceptos fundamentales de Alimentación, Nutrición y Dietética.

#### **Unidad didáctica 2. Alimentos**

- ✓ Tema 3. Cereales y derivados, legumbres.
- ✓ Tema 4. Verduras y hortalizas, leche y derivados, carnes y derivados cárnicos, pescados, huevos.
- ✓ Tema 5. Frutas, azúcares y dulces, grasas y aceites, frutos secos, bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas.
- ✓ Tema 6. Compuestos bioactivos de origen vegetal, alimentos funcionales, alimentos fortificados, alimentos transgénicos.

#### **Unidad didáctica 3. Composición nutricional de los alimentos y métodos de medida del consumo de alimentos**

- ✓ Tema 7. Tablas de Composición de Alimentos y Bases de Datos de Composición de Alimentos.
- ✓ Tema 8. Métodos de medida del consumo de alimentos.

#### **Unidad didáctica 4. Requerimientos y recomendaciones nutricionales**

- ✓ Tema 9. Ingestas Dietéticas de Referencia y Objetivos Nutricionales
- ✓ Tema 10. Guías Alimentarias y estilos de vida saludables.
- ✓ Tema 11. Requerimientos energéticos.

#### **Unidad didáctica 5. Soporte nutricional avanzado**

- ✓ Tema 12. Nutrición enteral y parenteral

#### **PRÁCTICAS DE LABORATORIO**

Las prácticas de la asignatura se desarrollarán en el aula de simulación.

### **3.2. BIBLIOGRAFÍA**

#### **Libros de referencia**

- ✓ Gil A. Tratado de Nutrición (Tomos I al IV). 3ª edición. Madrid: Médica Panamericana; 2017.
- ✓ Salas-Salvadó J. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª edición. Barcelona: Elsevier Masson; 2019.
- ✓ Rodota LP, Castro ME. Nutrición clínica y Dietoterapia. 2ª edición. Madrid: Médica Panamericana; 2019.
- ✓ de Luís D, Bellido D, García P. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 2ª edición. Díaz de Santos; 2013.

#### **Tratados o libros de consulta**

- ✓ Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 19ª edición. Madrid: Pirámide; 2018.
- ✓ Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Pamplona: EUNSA, 2010.
- ✓ Mahan LK, Raymond JL. Krause Dietoterapia. 14ª edición. Barcelona: Elsevier; 2017.

- ✓ Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada. 2010.

#### Enlaces recomendados

- ✓ Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm).

- ✓ European Food Safety Authority. [Online]. [cited 2019 julio 18. Available from: <http://www.efsa.europa.eu/>.
- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>
- ✓ Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.bedca.net/>
- ✓ Fundación Iberoamericana de Nutrición. Recopilación de enlaces a instituciones, organizaciones, etc., relacionadas con la Nutrición. [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.finut.org/enlaces-de-interes/>.

#### 4

#### Indicaciones metodológicas

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

- **Clase magistral:** mediante la clase magistral el profesor de la asignatura expondrá y explicará a los alumnos los contenidos principales de la misma, fomentando la participación y la opinión crítica de los alumnos.
- **Ejercicios y casos prácticos:** consistirán en la resolución por parte del alumno, individualmente, de problemas u otros ejercicios propios de la disciplina correspondiente y que les permita adquirir las consecuentes competencias.

- **Prácticas de laboratorio:** consistirán en la exposición por parte del profesor de una labor práctica de laboratorio que los alumnos deberán realizar a continuación, individualmente o en grupo, y que les permita adquirir competencias en el análisis instrumental, en el reconocimiento de estructuras geológicas, biológicas o de otros tipos, en la identificación de categorías taxonómicas, etc. Podrá exigirse a los alumnos la entrega de una memoria de prácticas.
- **Elaboración y exposición de trabajos:** el alumno elegirá entre el temario algún apartado de la materia que le cause especial interés motivando así su realización. En el trabajo el alumno abordará un tema determinado haciendo uso del material que él considere oportuno y de los recursos bibliográficos recomendados por el profesor, analizando así un aspecto de la materia en cuestión. El profesor estará a disposición del alumno para todo aquello que éste pudiera necesitar, y cualquier duda que pudiera surgir en torno al tema elegido.
- **Reflexión grupal:** el profesor propondrá un tema sobre el que los alumnos deben opinar, contrastando información de los distintos medios de comunicación social, valorando fundamentalmente la calidad de la expresión, el manejo de técnicas y figuras lingüísticas que enriquezcan el lenguaje.
- **Actividades de evaluación**
  - **Tutoría académica:** 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.
- **Estudio del alumno**

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.
- Resolución de ejercicios, problemas, supuestos, exposición de trabajos (15%).
- 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.

| EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES                  | PROPORCIÓN  |
|------------------------------------------------------|-------------|
| Prueba escrita de tipo test o prueba objetiva.       | 20%         |
| Resolución de ejercicios, problemas, supuestos, etc. | 15%         |
| Evaluación “in situ” de prácticas diversas           | 5%          |
| Examen final                                         | 60%         |
| <b>TOTAL</b>                                         | <b>100%</b> |

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

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:** El/la coordinador/a de los estudios de Grado 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 h.

**Horario de la asignatura:** El alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la Escuela Hospital Mompía: <https://www.escuelahospitalmompia.es>. Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

**Horario:** Martes, miércoles y jueves de 14:30 a 16:00, viernes de 10:00 a 11:30 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                                                           |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1ª Y 2ª SEMANA</b>  |                                                                                    |
| Tema 1                 | Introducción a La Nutrición Y Dietética                                            |
| <b>3ª 4ª 5ª SEMANA</b> |                                                                                    |
| Temas 2, 3 y 4         | Valoración del Estado Nutricional. Ingesta Nutricional Recomendada. Nutrientes.    |
| <b>6ª 7ª 8ª SEMANA</b> |                                                                                    |
| Temas 5, 6 y 7         | Alimentos. Nutrición En Las Distintas Etapas De La Vida. Dietoterapia.             |
| <b>9ª SEMANA</b>       |                                                                                    |
| Temas 8 y 9            | Nutrición Clínica. Dieta de Preparación para Pruebas Diagnósticas.                 |
| <b>10ª SEMANA</b>      |                                                                                    |
| Temas 10 y 11          | Soporte Nutricional: Nutrición Enteral Y Parenteral. Toxiinfecciones Alimentarias. |