

Facultad de Enfermería

## GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

G370 - Nutrición y Dietética

Grado en Enfermería  
Básica. Curso 1

Grado en Enfermería  
Básica. Curso 1

Curso Académico 2023-2024

**1. DATOS IDENTIFICATIVOS**

Título/s	Grado en Enfermería Grado en Enfermería		Tipología y Curso	Básica. Curso 1 Básica. Curso 1	
Centro	Facultad de Enfermería				
Módulo / materia	MATERIA FORMACIÓN BÁSICA DIRECTRICES MÓDULO FORMACIÓN BÁSICA COMÚN				
Código y denominación	G370 - Nutrición y Dietética				
Créditos ECTS	6	Cuatrimestre	Cuatrimestral (2)		
Web	<a href="https://aulavirtual.unican.es/default.aspx">https://aulavirtual.unican.es/default.aspx</a>				
Idioma de impartición	Español	English friendly	No	Forma de impartición	Presencial

Departamento	DPTO. ENFERMERIA
Profesor responsable	FRANCISCO JOSE AMO SETIEN
E-mail	franciscojose.amo@unican.es
Número despacho	Facultad de Enfermería. Planta: + 2. DESPACHO (218)
Otros profesores	REBECA ABAJAS BUSTILLO

**2. CONOCIMIENTOS PREVIOS**

Los propios de la formación recibida a nivel de bachillerato  
Conocimientos básicos de informática a nivel de usuario.

### 3. COMPETENCIAS GENÉRICAS Y ESPECÍFICAS DEL PLAN DE ESTUDIOS TRABAJADAS

Competencias Genéricas
Competencias asociadas a los valores profesionales y la función de la enfermera. Primordialmente significa proporcionar cuidados en un entorno en el que se promueve el respeto a los derechos humanos, valores, costumbres y creencias de la persona, familia y comunidad y ejercer con responsabilidad y excelente profesionalidad tanto en las actividades autónomas como en las interdependientes.
Competencias asociadas con la práctica enfermera y la toma de decisiones clínicas. Supone entre otros, emitir juicios y decisiones clínicas sobre la persona sujeto y objeto de cuidados, que deben basarse en valoraciones integrales, así como en evidencias científicas. Significa también mantener la competencia mediante la formación continuada.
Capacidad para utilizar adecuadamente un abanico de habilidades, intervenciones y actividades para proporcionar cuidados óptimos. Supone realizar valoraciones, procedimientos y técnicas con pleno conocimiento de causa, destreza y habilidad excelentes y con la máxima seguridad par la persona que lo recibe y para uno mismo. Estaría también en este apartado todas las intervenciones de enfermería ligadas a la promoción de la salud y la educación sanitaria.
Conocimiento y competencias cognitivas. Significa actualizar los conocimientos y estar al corriente de los avances tecnológicos y científicos, cerciorándose que la aplicación de estos últimos son compatibles con la seguridad, dignidad y derechos de las personas.
Competencias interpersonales y de comunicación, incluidas las tecnologías para la comunicación. Supone proporcionar la información adaptada a las necesidades del interlocutor, establecer una comunicación fluida y proporcionar un óptimo soporte emocional. También significa utilizar sistemas de registro y de gestión de la información utilizando el código ético, garantizando la confidencialidad.
Competencias relacionadas con el liderazgo, la gestión y el trabajo en equipo. Supone capacidad para trabajar y liderar equipos y también garantizar la calidad de los cuidados a las personas, familias y grupos, optimizando los recursos.
Competencias Específicas
Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
Realizar las técnicas y procedimientos de cuidados de enfermería, estableciendo una relación terapéutica con los enfermos y familiares.
Tener una actitud cooperativa con los diferentes miembros del equipo.
Individualizar el cuidado considerando la edad, el género, las diferencias culturales, el grupo étnico, las creencias y valores.
Seleccionar las intervenciones encaminadas a tratar o prevenir los problemas derivados de las desviaciones de salud.
Capacidad de aplicar las tecnologías y sistemas de información y comunicación de los cuidados de salud.
Educar, facilitar y apoyar la salud y el bienestar de los miembros de la comunidad, cuyas vidas están afectadas por problemas de salud, riesgo, sufrimiento, enfermedad, incapacidad o muerte
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.
Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.

### 3.1 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Adquirir una visión global de la importancia de la alimentación como parte integrante del tratamiento en diversas situaciones fisiológicas o patológicas específicas.
- Identificar los requerimientos nutricionales del individuo, con relación a su edad, sexo y estado fisiológico y / o patológico.
- Enumerar los problemas nutricionales derivados de los malos hábitos alimentarios y las estrategias para evitarlos.
- Describir el valor nutricional de los alimentos, las raciones de consumo recomendadas de los grupos de alimentos, su proceso de elaboración, su conservación y los fenómenos que pueden afectar a su asimilación.
- Distinguir los métodos de soporte nutricional artificial, sus funciones y vías de administración.
- Diseñar un plan de distribución de los alimentos a lo largo del día, procurando la combinación más saludable.
- Describir los efectos de la cultura alimentaria sobre la ingesta nutricional y la salud.
- Describir las dietas terapéuticas indicadas en individuos según su patología y los desajustes nutricionales en situaciones específicas.
- Describir el plan de dietas de un hospital
- Elaborar planes dietéticos según las necesidades nutricionales de cada individuo.
- Identificar el valor nutricional de los alimentos, su proceso de elaboración, conservación y asimilación, así como los posibles efectos sobre la salud.

### 4. OBJETIVOS

El objetivo de la materia es que el estudiante:  
 Identifique los requerimientos nutricionales y tipos de alimentación adecuada a las diferentes necesidades en las distintas etapas de la vida del individuo sano o con alguna alteración patológica.

5. MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y MÉTODOS DOCENTES	
ACTIVIDADES	HORAS DE LA ASIGNATURA
<b>ACTIVIDADES PRESENCIALES</b>	
HORAS DE CLASE (A)	
- Teoría (TE)	39
- Prácticas en Aula (PA)	4
- Prácticas de Laboratorio Experimental(PLE)	9
- Prácticas de Laboratorio en Ordenador (PLO)	8
- Prácticas Clínicas (CL)	
Subtotal horas de clase	60
<b>ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO (B)</b>	
- Tutorías (TU)	4
- Evaluación (EV)	8
Subtotal actividades de seguimiento	12
<b>Total actividades presenciales (A+B)</b>	<b>72</b>
<b>ACTIVIDADES NO PRESENCIALES</b>	
Trabajo en grupo (TG)	18
Trabajo autónomo (TA)	60
Tutorías No Presenciales (TU-NP)	
Evaluación No Presencial (EV-NP)	
<b>Total actividades no presenciales</b>	<b>78</b>
<b>HORAS TOTALES</b>	<b>150</b>

6. ORGANIZACIÓN DOCENTE													
CONTENIDOS		TE	PA	PLE	PLO	CL	TU	EV	TG	TA	TU- NP	EV- NP	Semana
1	<p>BLOQUE TEMÁTICO I: ALIMENTOS</p> <p>Historia de la Nutrición. Estudio de los alimentos. Alimentos funcionales y transgénicos.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>PL1. Tablas de composición de alimentos.</p>	6,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	1,00	2,00	8,00	0,00	0,00	1-2
2	<p>BLOQUE TEMÁTICO 2: DIETA SALUDABLE</p> <p>Dieta equilibrada y dieta mediterránea.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>PL2. Menú semanal. Cálculo calórico.</p>	4,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	1,00	2,00	6,00	0,00	0,00	3
3	<p>BLOQUE TEMÁTICO 3: NUTRIENTES</p> <p>Clasificación de los nutrientes. Necesidades nutricionales.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>PL3. Cálculo del Gasto Energético.</p>	7,00	2,00	0,00	0,00	0,00	1,00	3,00	2,00	12,00	0,00	0,00	4-6
4	<p>BLOQUE TEMÁTICO 4: NUTRICION COMUNITARIA</p> <p>Valoración del estado nutricional. Nutrición en la comunidad e intoxicaciones. Etiquetado de los alimentos.</p> <p>PRÁCTICAS:</p> <p>PL4. Valoración Nutricional.</p> <p>PL5. Etiquetado de los alimentos.</p>	4,00	2,00	3,00	0,00	0,00	1,00	1,00	4,00	6,00	0,00	0,00	7
5	<p>BLOQUE TEMÁTICO 5: NUTRICIÓN Y CICLO VITAL</p> <p>Requerimientos nutricionales durante embarazo, lactancia, infancia, adolescencia y edad avanzada.</p> <p>PRACTICAS</p> <p>PL6. Trabajo grupal I: presentación, recursos, y tutorización en subgrupos según la temática del trabajo.</p> <p>PL7. Sesión bibliográfica sobre la relación entre la dieta y diferentes problemas de salud</p>	7,00	0,00	0,00	4,00	0,00	1,00	1,00	2,00	12,00	0,00	0,00	8-9
6	<p>BLOQUE TEMÁTICO 6: DIETAS CONTROLADAS EN NUTRIENTES</p> <p>Dietas controladas en energía, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, lactosa, gluten y fibra.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>PL8. Trabajo grupal II: exposición grupal y puesta en común</p>	6,00	0,00	2,00	0,00	0,00	1,00	0,00	6,00	8,00	0,00	0,00	10-12
7	<p>BLOQUE TEMÁTICO 7: DIETOTERAPIA</p> <p>Dietas hospitalarias. Nutrición clínica. Dieta en paciente diabético y obeso. Dieta y actividad física.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>PL9. Alteraciones intestinales</p> <p>PL10. Nutrición enteral y sondaje gástrico</p>	5,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	8,00	0,00	0,00	13-14
<b>TOTAL DE HORAS</b>		<b>39,00</b>	<b>4,00</b>	<b>9,00</b>	<b>8,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>18,00</b>	<b>60,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
Esta organización tiene carácter orientativo.													

TE	Horas de teoría
PA	Horas de prácticas en aula
PLE	Horas de prácticas de laboratorio experimental
PLO	Horas de prácticas de laboratorio en ordenador
CL	Horas de prácticas clínicas
TU	Horas de tutoría
EV	Horas de evaluación
TG	Horas de trabajo en grupo
TA	Horas de trabajo autónomo
TU-NP	Tutorías No Presenciales
EV-NP	Evaluación No Presencial

**7. MÉTODOS DE LA EVALUACIÓN**

Descripción	Tipología	Eval. Final	Recuper.	%
Examen Final	Examen escrito	Sí	Sí	60,00
Calif. mínima	5,00			
Duración	2 horas			
Fecha realización	Sin prefijar			
Condiciones recuperación	En la convocatoria extraordinaria.			
Observaciones	Es necesario una calificación mínima de 5 sobre 10 para aprobar este examen. Los alumnos que no se presenten o no superen este examen, deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria.			
Practicas Laboratorio	Actividad de evaluación con soporte virtual	No	No	25,00
Calif. mínima	0,00			
Duración	Hasta 2 horas			
Fecha realización	Según calendario académico			
Condiciones recuperación				
Observaciones	La entrega de las actividades en tiempo y forma es indispensable para aprobar la asignatura. Se realizará una evaluación con soporte virtual. Se evaluarán las actividades de laboratorio "in situ".			
Trabajo de Grupo	Trabajo	No	No	15,00
Calif. mínima	0,00			
Duración				
Fecha realización	Final del cuatrimestre			
Condiciones recuperación				
Observaciones	El trabajo será presentado de forma oral por el grupo. Se valorarán los contenidos, la presentación y los conocimientos sobre el tema desarrollado.			
<b>TOTAL</b>				<b>100,00</b>
<b>Observaciones</b>				
<p>La participación activa en las prácticas de laboratorio es obligatoria: no se podrán presentar al examen final ni al examen de prácticas de laboratorio aquellos alumnos que no hayan asistido a un 20% o más de las prácticas, o que no hayan entregado o realizado en tiempo y forma más de un 20% de las actividades relativas a las prácticas.</p> <p>La actividad 'Prácticas de Laboratorio' no es recuperable al no ser posible la reproducción de las mismas.</p> <p>La actividad 'Trabajo de Grupo' no es recuperable al no ser reproducible ni el desarrollo grupal ni su presentación y defensa grupal.</p> <p>La calificación final de la asignatura será el resultado de la suma de las calificaciones obtenidas en todas las actividades formativas programadas, de acuerdo al porcentaje que representa cada una de ellas. Siempre será necesario obtener una calificación mínima de cinco puntos sobre diez en el examen final para poder hacer la suma de todas las partes.</p> <p>Cuando un estudiante no haya realizado actividades de evaluación cuyo peso supere el 50% de la calificación de la asignatura, figurará en su acta 'No presentado'. Cuando el estudiante haya realizado pruebas que supongan el referido 50% o más, en el acta figurará la calificación correspondiente.</p> <p>En el caso de que las autoridades sanitarias y académicas así lo aconsejen, la evaluación podrá realizarse en la modalidad a distancia.</p>				

**Criterios de evaluación para estudiantes a tiempo parcial**

Los estudiantes que se encuentren en régimen de dedicación parcial podrán acogerse al siguiente sistema de evaluación:

- \* Realizar el examen final con un peso porcentual del 80%.
- \* Realizar el 50% de las prácticas (aula y laboratorio) con un peso del 20%.

Para acogerse a esta modalidad de evaluación deberá hacerse la solicitud, por escrito, al profesor responsable al comienzo del curso.

**8. BIBLIOGRAFÍA Y MATERIALES DIDÁCTICOS**
**BÁSICA**

Martínez Hernández A, Portillo Baquedano MP. Fundamentos de Nutrición y Dietética. Ed. Panamericana. 2011.

Salas-Salvadó J. Nutrición y dietética clínica. 3ª ed. Masson. 2014.

Rodota L, Castro ME. Nutrición Clínica y Dietoterapia. Ed. Médica Panamericana. 2012.

Jesús Román Martínez Álvarez JR; Villarino Marín A. Recomendaciones de alimentación para pacientes oncológicos. Avances en Alimentación, Nutrición y Dietética. 2015.

Aranceta J, Pérez-Rodrigo C, García-Fuentes M. Nutrición Comunitaria. Edit. Universidad de Cantabria. 2015.

Fundación Española de Nutrición. Varela Moreiras G. Libro Blanco de la nutrición en España. FEN. 2013.

Katthleen Mahan L, Escott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. 13ª edic. McGraw-Hill Interamericana. 2012.

**Complementaria**

Agencia Española de Seguridad Alimentaria. <http://www.aesan.msc.es>

Alimentación del Grupo Eroski. <http://www.consumer.es/alimentacion>

Aranceta Bartrina, J. CLÍNICAS ESPAÑOLAS DE NUTRICIÓN. Volumen III: Alimentación en el embarazo, la lactancia y la etapa infantil. Masson. 2008

Normas de etiquetado,. Información alimentaria y marcado de los productos alimenticios.  
[https://bblearn.unican.es/bbcswebdav/pid-202375-dt-content-rid-616791\\_1/courses/G370\\_1617/NORMAS%20DE%20ETIQUETADO%20ALIMENTOS%20%202017.pdf](https://bblearn.unican.es/bbcswebdav/pid-202375-dt-content-rid-616791_1/courses/G370_1617/NORMAS%20DE%20ETIQUETADO%20ALIMENTOS%20%202017.pdf).

Cervera Peris M; Urgelés Planella. NUTRICIÓN PARENTERAL CENTRAL O PERIFÉRICA. Fresenius Kabi. 2015.  
[http://www.fresenius-kabi.es/pdf/nutri\\_info/Nutri\\_Info\\_07.pdf](http://www.fresenius-kabi.es/pdf/nutri_info/Nutri_Info_07.pdf)

Estrategia NAOS. Invertir la tendencia de la obesidad.  
[https://bblearn.unican.es/bbcswebdav/pid-175160-dt-content-rid-515441\\_1/courses/G370\\_1617/Estrategia\\_Naos.pdf](https://bblearn.unican.es/bbcswebdav/pid-175160-dt-content-rid-515441_1/courses/G370_1617/Estrategia_Naos.pdf)

**9. SOFTWARE**

PROGRAMA / APLICACIÓN	CENTRO	PLANTA	SALA	HORARIO
Programa de Cálculo Nutricional. CESNID	Enfermería	Primera	Informática	

**10. COMPETENCIAS LINGÜÍSTICAS**

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Comprensión escrita                 | <input type="checkbox"/> Comprensión oral |
| <input type="checkbox"/> Expresión escrita                              | <input type="checkbox"/> Expresión oral   |
| <input type="checkbox"/> Asignatura íntegramente desarrollada en inglés |   |

**Observaciones**

Se utilizarán eventualmente artículos científicos en lengua inglesa.