UNIVERSIDAD DE MURCIA

1. Identificación

1.1. De la asignatura

Curso Académico	2024/2025
Titulación	GRADO EN ENFERMERÍA (CARTAGENA)
Nombre de la asignatura	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Código	6666
Curso	PRIMERO
Carácter	FORMACIÓN BÁSICA
Número de grupos	1
Créditos ECTS	6.0
Estimación del volumen de trabajo	150.0
Organización temporal	2º Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	Español

1.2. Del profesorado: Equipo docente

GONZALEZ BARRIO, ROCIO

Docente: **GRUPO 1**

Coordinación de los grupos: **GRUPO 1**

Coordinador de la asignatura

Categoría
PROFESOR PERMANENTE LABORAL

Área
NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Departamento
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA

Correo electrónico / Página web / Tutoría electrónica
rgbarrio@um.es http://www.um.es/nutbro/ Tutoría electrónica: **Sí**

Teléfono, horario y lugar de atención al alumnado

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
C1	Viernes	09:00-12:00	868889641, Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys-Vitalys B1.5.020

Observaciones:
Se recomienda mandar mensaje privado a través del AV antes de acudir a la tutoría

Duración:	Día:	Horario:	Lugar:
C2	Lunes	09:00-11:00	868889641, Centro de Investigación de Carácter Mixto Ciavys-Vitalys B1.5.020

Observaciones:
Se recomienda mandar mensaje privado a través del AV antes de acudir a la tutoría. Los alumnos de la EU de Enfermería tienen la opción de realizarlas en el despacho de profesores de la Escuela.

2. Presentación

La presencia de la enfermería en el ámbito de la nutrición se considera imprescindible, bien como responsable única de los cuidados administrados en las etapas de valoración, diagnóstico e intervenciones, bien como miembro de un equipo multiprofesional e interdisciplinar donde se unifiquen y enriquezcan las actuaciones, pero respetando las parcelas propias de cada disciplina. El objetivo de la asignatura esta definido por los estrechos lazos que relacionan la alimentación y la salud. La dieta adecuada es fruto de la aplicación de conocimientos básicos que demuestran los vínculos existentes entre la ingesta de ciertos alimentos con algunas patologías. La asignatura aborda la alimentación desde tres puntos de vista complementarios; el estudio de los alimentos y nutrientes (Bloque 1), el estudio de la alimentación y del comportamiento alimentario como función biológica en el cuerpo humano en las diferentes etapas de la vida (Bloque 2) y los cuidados nutricionales en enfermería (Bloques 3).

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1. Incompatibilidades

No constan

3.2. Requisitos

No constan

3.3. Recomendaciones

Es recomendable tener conocimientos suficientes de las materias básicas Biología y Anatomía Humana, así como llevar al día las asignaturas Bioquímica y Fisiología que se imparten en el mismo cuatrimestre.

4. Competencias

4.1. Competencias básicas

- 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

4.2. Competencias de la titulación

- CGT1: 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.
- CGT6: Basar las intervenciones de la enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles.
- CGT9: Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.
- CGT11: Establecer una comunicación eficaz con pacientes, familia, grupos sociales y compañeros y fomentar la educación para la salud.
- CGT15: Trabajar con el equipo de profesionales como unidad básica en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal de las organizaciones asistenciales.
- CET5: 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 nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
- CET7: Conocer los procesos fisiopatológicos y sus manifestaciones y los factores de riesgo que determinan los estados de salud y enfermedad en las diferentes etapas del ciclo vital.

4.3. Competencias transversales y de materia

- CT1 Ser capaz de expresarse correctamente en español en su ámbito disciplinar
- CT2 Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional
- CT3 Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional

5. Contenidos

5.1. Teoría

Bloque 1: Alimentos y nutrientes

Tema 1: Los nutrientes y sus principales funciones
Los nutrientes y sus funciones: hidratos de carbono, fibra, lípidos, proteínas, vitaminas y minerales Digestión, absorción y utilización energética de nutrientes Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes, requerimientos fisiológicos, guías alimentarias. El tema trata además los componentes de las necesidades energéticas diarias de las personas y los métodos para su estimación: calorimetría directa e indirecta y el uso de ecuaciones.

Tema 2: Composición nutricional de los principales grupos de alimentos
Valor calórico de los alimentos (unidades de expresión), conceptos de densidad energética y densidad de nutrientes Composición de energía y nutrientes de los principales grupos de alimentos: cereales y derivados, frutas y verduras, legumbres, carnes, huevos, pescados, hongos y algas, frutos secos y semillas, aceites y grasas, lácteos y derivados.

Tema 3: SEMINARIO-Análisis de la calidad nutricional de una dieta
El tema se impartirá en el horario de seminarios establecido en el calendario académico de la EU de Enfermería. En el seminario realizaremos la valoración de una dieta fundamentándonos en objetivos nutricionales e índices de calidad. Se valorará el aporte energético, equilibrio de nutrientes, índices de calidad lipídica y los requerimientos de macro y micronutrientes.

Bloque 2: Necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida

Tema 4: Nutrición en el embarazo y la lactancia
Características fisiológicas durante el embarazo y lactancia Necesidades nutricionales

Tema 5: Nutrición infantil
Nutrición del lactante, lactancia materna, fórmulas lácteas infantiles. La alimentación complementaria. Etapa preescolar, escolar y adolescencia.

Tema 6: Nutrición y envejecimiento
Cambios fisiológicos asociados al envejecimiento que influyen sobre el estado nutricional. Necesidades nutricionales en el adulto mayor. Nutrición en la menopausia.

Bloque 3: Cuidados nutricionales en enfermería

Tema 7: Nutrición hospitalaria
Objetivos de la nutrición hospitalaria. Funciones del personal de enfermería en la nutrición hospitalaria. Las dietas hospitalarias y sus modificaciones. La desnutrición en el ámbito hospitalario. Herramientas para la valoración del estado nutricional (antropometría, indicadores bioquímicos, hematológicos e inmunitarios). Estrés metabólico elevado. Síndrome de realimentación.

Tema 8: Nutrición artificial
Concepto de nutrición enteral y parenteral: tipos, indicaciones y contraindicaciones, vías de administración, criterios de elección, estudio de las características de las fórmulas de nutrición enteral y parenteral.

Tema 9: Nutrición y riesgo cardiometabólico
Relación entre diversos nutrientes, alimentos y patrones de alimentación con el riesgo de enfermedad cardiovascular y síndrome metabólico. El perfil lipídico de la dieta y sus implicaciones fisiopatológicas(aterogénesis, dislipemias). Hipertensión arterial. Esteatosis hepática.

Tema 10: Sobrepeso y obesidad
Abordaje nutricional del sobrepeso y la obesidad. Tratamiento farmacológico y cirugía bariátrica

Tema 11: Diabetes
Manejo nutricional de la diabetes. Recomendaciones generales y pautas para la planificación de dietas.

Tema 12: Patologías del sistema digestivo, hepatobiliares y pancreáticas
Fisiopatología y abordaje nutricional de diversas patologías del sistema digestivo: úlcera péptica, gastritis y reflujo gastroesofágico, enfermedades funcionales (diarrea, estreñimiento y trastornos diverticulares), alergias/intolerancias alimentarias, enfermedades inflamatorias intestinales, enfermedades hepato-biliares y pancreatitis.

Tema 13: Nutrición y cáncer

Alteraciones nutricionales más comunes en el paciente oncológico. Complicaciones de los tratamientos (quimio- y radioterapia) que afectan a la ingesta y/o uso de nutrientes. Cuidados nutricionales en el paciente oncológico.

Tema 14: Patología renal
Manejo nutricional de las patologías renales: insuficiencia renal, síndrome nefrótico. Nutrición en la diálisis.

Tema 15: Casos clínicos
El tema se desarrolla mediante casos clínicos y aborda ejemplos de estados carenciales relacionados con diferentes vitaminas y /o minerales. Se realiza una introducción a la interpretación de signos clínicos y pruebas analíticas útiles para el diagnóstico y seguimiento de la evolución del estado carencial Se revisan casos clínicos que afectan a diferentes patologías tratadas a lo largo de la asignatura.

5.2. Prácticas

Práctica 1: Composición de los alimentos

En la práctica se trabajarán conceptos como las raciones, los pesos y las medidas caseras, útiles para estimar la ingesta alimentaria, así como el uso de recursos para obtener información sobre composición nutricional de los alimentos (bases de datos, calculadoras nutricionales, tablas de composición).

Relacionado con:

- Tema 1: Los nutrientes y sus principales funciones
- Tema 2: Composición nutricional de los principales grupos de alimentos
- Tema 3: SEMINARIO-Análisis de la calidad nutricional de una dieta

Práctica 2: Antropometría en la valoración del estado nutricional I

La práctica tiene por objetivo introducir al alumnado a la antropometría como herramienta útil en la valoración del estado nutricional en el ámbito clínico. En la práctica se realizarán las medidas antropométricas más relevantes - medidas de peso, talla, medidas de bioimpedancia para obtener los porcentajes de grasa corporal y medida de la fuerza muscular por dinamometría.

Relacionado con:

- Tema 1: Los nutrientes y sus principales funciones
- Tema 2: Composición nutricional de los principales grupos de alimentos
- Tema 6: Nutrición y envejecimiento
- Tema 7: Nutrición hospitalaria
- Tema 10: Sobrepeso y obesidad
- Tema 15: Casos clínicos

Práctica 3: Antropometría en la valoración del estado nutricional II

La práctica se centrará en la medida de circunferencias y pliegues corporales, así como en el cálculo de diferentes índices que proporcionan información sobre el estado nutricional.

Relacionado con:

- Tema 6: Nutrición y envejecimiento
- Tema 7: Nutrición hospitalaria
- Tema 10: Sobrepeso y obesidad
- Tema 15: Casos clínicos

- ## Práctica 4: Herramientas de cribado y valoración nutricional

  En la práctica trabajaremos herramientas para la valoración del estado nutricional en el ámbito clínico y su interpretación. Estas incluyen datos antropométricos, parámetros bioquímicos e inmunológicos y el uso de diferentes test de cribado. Durante la práctica se resolverán casos prácticos que tienen por objetivo interpretar datos antropométricos, bioquímicos e inmunológicos relevantes en la valoración del estado nutricional, para obtener un diagnóstico del estado nutricional del paciente.

  Relacionado con:

  - Tema 2: Composición nutricional de los principales grupos de alimentos
  - Tema 6: Nutrición y envejecimiento
  - Tema 7: Nutrición hospitalaria
  - Tema 10: Sobrepeso y obesidad
  - Tema 15: Casos clínicos

- ## Práctica 5: Cuidados nutricionales en la disfagia

  En la práctica se realizará una introducción a la problemática e incidencia de la disfagia en el ámbito clínico. La sesión se completará con el manejo de espesantes para el diagnóstico clínico, así como para adaptar la textura de alimentos a las necesidades de pacientes con disfagia.

  Relacionado con:

  - Tema 6: Nutrición y envejecimiento
  - Tema 7: Nutrición hospitalaria

6. Actividades Formativas

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Presencialidad
A10: Trabajo autónomo del alumnado.		90.0	0.0
AF1: Actividades de clase expositiva (Clase magistral).		45.0	100.0
AF3: Seminarios.		2.5	100.0
AF7: Prácticas de laboratorio.		7.5	100.0
AF8: Prácticas con ordenadores.		5.0	100.0
	Totales	150,00	

7. Horario de la asignatura

https://www.um.es/web/estudios/grados/enfermeria-ct/2024-25#horarios

8. Sistemas de Evaluación

Identificador	Denominación del instrumento de evaluación	Criterios de Valoración	Ponderación
SE1	Pruebas escritas (exámenes): Pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, de ejecución de tareas, de escala de actitudes y otros, realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	Se valorará la exactitud en las respuestas, el dominio de los contenidos teórico-prácticos y la capacidad de resolver casos clínicos y problemas en el ámbito de la nutrición humana ■ EXAMEN FINAL tipo test (teoría y seminarios): 8 puntos sobre el total de la nota final (80%). Este examen se realiza en las convocatorias oficiales siguiendo el calendario elaborado por la EU de Enfermería. ■ EXAMEN DE PRÁCTICAS tipo test: 1 punto sobre el total de la nota final (10%). Los test de prácticas, 5 en total, se realizan al final de cada módulo de prácticas mediante la herramienta exámenes del Aula Virtual. Solo se tendrán las calificaciones de los test de prácticas si se ha asistido a su práctica correspondiente.	90.0
SE3	Informes escritos, trabajos y proyectos: Trabajos escritos, portafolios, historias de Enfermería, plan de cuidados, pruebas de evaluación continua y otros con independencia de que se realicen individual o grupalmente.	Al final de cada sesión de prácticas (5 en total), el alumnado entregará un informe en el que dará respuesta a una serie de cuestiones planteadas en relación con la temática de la práctica. Se valorará la adecuación en contenido y forma y entrega dentro del plazo establecido. Solo se calificarán los informes de prácticas si se ha asistido a su práctica correspondiente	5.0
SE6	Procedimientos de observación del trabajo del estudiante: Registros de participación, de realización de actividades, cumplimiento de plazos, participación en foros, rúbricas para el seguimiento.	Se valorará la participación, actitud y trabajo en equipo cuando las actividades prácticas así lo requieran.	5.0

9. Fechas de exámenes

https://www.um.es/web/estudios/grados/enfermeria-ct/2024-25#examenes

10. Resultados del Aprendizaje

Identificar los nutrientes, sus funciones y los alimentos en que se encuentran.

Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas a lo largo del ciclo vital para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable.

Conocer los cuidados nutricionales básicos en las principales enfermedades y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

11. Bibliografía

Grupo: GRUPO 1

Bibliografía básica

No constan

Bibliografía complementaria

- CAO TORIJA MJ. Nutrición y dietética. Barcelona. Ed. Científicas y técnicas. 2ª Ed. 2004
- CERVERA P. Y COL. Alimentación y dietoterapia. 4ª ed. Madrid. Interamericana Mcgraw- Hill; 2010
- Gil Hernández, A. et al. Tratado de Nutrición. 3ª Edición. 2017. Editorial MédicaPanamericana. (5 tomos).
- González-Caballero M. Dieta hospitalaria. 2019. Ed. FORMACIÓN ALCALÁ. ISBN: 978-84-9891-823-6
- MAHAN, L.K., Escott-Stump, S. Nutrición y dietoterapia de Krauser. Ed. Interamericana McGraw-Hill, México,10 edición, 2001.
- OLVEIRA FUSTER G. Manual de nutrición clínica y dietética. 2ª edición. Ed. Díaz de Santos. 2007
- Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía: manual de nutrición clínica en atención primaria. 2009. Ed. UCM Editorial Complutense.
- Salas-Salvadó, J. - Nutrición y dietética clínica. 4ª ed. Elsevier. (2019)
- SIERRA, Carlos: Casos clínicos en nutrición infantil. Madrid: Ed. ERGON, 2011. ISBN: 978-84-8473-942-5
- Arizmendi; Martinez-Valls; Costa: Manual básico de nutrición clínica y dietética. Hospital Clínico Universitario de Valencia. 2012
- Revista Nutrición Hospitalaria en español
- D.A. de Luis, D. Bellido, P.P. García Luna. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. 3ªEd. Aula Médica. 2017. ISBN: 97884788556213
- Krause. Mahan. Dietoterapia . Janice L. Raymond, Kelly Morrow [eds.].-- 15ª ed.-- Barcelona : Elsevier, 2021.
- Nutriguía: manual de nutrición clínica. Rosa M. Ortega Anta, Ana M. Requejo Marcos ... [et al.] ; [autores, Pedro Andrés Carvajales ... et al.].-- 2ª ed.-- Madrid : Editorial Médica Panamericana, D.L. 2015.
- García JM, Bellido D, Botella F. (2022). Valoración morfofuncional de la desnutrición relacionada con la enfermedad. Ed. Médica Panamericana SA. ISBN 978-84-1106-095-0

12. Observaciones

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 3: Salud y Bienestar.

LECTURA DE GUÍA DOCENTE

Es obligatoria la lectura de la Guía Docente y sus especificaciones antes del inicio de la asignatura para evitar cualquier confusión o errónea interpretación de cada uno de sus contenidos, actividades formativas y/ o sistemas de evaluación a desarrollar durante el curso. Cualquier duda relacionada con la guía docente o la organización de la asignatura se recomienda comentarla con la coordinadora o coordinador de la asignatura.

ASISTENCIA

La asistencia a clases teóricas, prácticas y seminarios no es obligatoria pero sí recomendable.

PRÁCTICAS

Las prácticas NO SON RECUPERABLES. La no realización de las prácticas NO IMPLICA la pérdida de derecho a la realización del examen final, si bien se entiende que el alumno al no realizar las prácticas renuncia a la obtención del 20% de la calificación final. A los alumnos repetidores que hayan realizado las prácticas y no deseen repetirlas se les conservará la calificación obtenida durante 1 curso académico. Si un alumno repetidor quisiera volver a realizar las prácticas para subir nota, la última calificación obtenida será la que prevalezca.

EVALUACIÓN

EXAMEN FINAL: Para que se tenga en cuenta la calificación de prácticas será necesario superar el examen teórico de la asignatura, lo cual implica la obtención de una calificación mínima de 4 puntos de los 8 puntos que supone el examen.

Sobre examen en convocatoria de julio, febrero o convocatorias de incidencias: En caso de convocatoria de incidencias y/o extraordinaria, el equipo docente se reserva la elección de la modalidad del examen.

CALIFICACIÓN FINAL: La calificación final de la asignatura se obtendrá sumando la nota obtenida en el examen final y la nota obtenida en las prácticas Para aprobar la asignatura será necesario conseguir 5 puntos sobre 10

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del RD 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4,9: suspenso; 5,0-6,9: aprobado; 7,0-8,9: notable; 9,0-10: sobresaliente

GRABACIÓN DE IMAGEN Y/O AUDIO

Salvo autorización expresa por parte del profesor, no está permitida la grabación, total o parcial, tanto de sonido como de imagen, de las clases, seminarios o prácticas de la asignatura, con arreglo a las previsiones de la Ley de Propiedad Intelectual, de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal y de la Ley Orgánica de Protección Civil del Derecho al Honor, a la Intimidad Personal y Familiar y a la Propia Imagen En función, en su caso, del uso posterior que se le diera, la grabación no consentida puede dar origen a responsabilidades civiles, disciplinarias, administrativas y, eventualmente, penales.

USO DE MEDIOS FRAUDULENTOS

De acuerdo con la normativa de la UMU, el empleo de medios fraudulentos durante las actividades de evaluación (copia, plagio, suplantación de identidad, etc) será penalizado y puesto en conocimiento de la dirección de la EU de Enfermería para que se obre en consecuencia, pudiendo conllevar la apertura de expediente y suspender la asignatura.

OTRAS OBSERVACIONES

La identificación de los estudiantes en las distintas actividades es necesaria para un normal desarrollo y tener agilidad en los distintos escenarios de la actividades teóricas, prácticas así como en el control de asistencia a los exámenes Por ello es obligatorio el que el estudiante mantenga la fotografía visible y actualizada en la ficha del Aula Virtual, y atienda las indicaciones del profesorado para verificar dicha identidad.

NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV - https://www.um.es/adyv) para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.

REGLAMENTO DE EVALUACIÓN DE ESTUDIANTES

El artículo 8.6 del Reglamento de Evaluación de Estudiantes (REVA) prevé que "salvo en el caso de actividades definidas como obligatorias en la guía docente, si el o la estudiante no puede seguir el proceso de evaluación continua por circunstancias sobrevenidas debidamente justificadas, tendrá derecho a realizar una prueba global".

Se recuerda asimismo que el artículo 22.1 del Reglamento de Evaluación de Estudiantes (REVA) estipula que "el o la estudiante que se valga de conductas fraudulentas, incluida la indebida atribución de identidad o autoría, o esté en posesión de medios o instrumentos que faciliten dichas conductas, obtendrá la calificación de cero en el procedimiento de evaluación y, en su caso, podrá ser objeto de sanción, previa apertura de expediente disciplinario".