



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Enfermería

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1210204 **Nombre:** Nutrición y Dietética

Créditos: 6,00 **ECTS** **Curso:** 2 **Semestre:** 1

Módulo: Formación básica común

Materia: Nutrición **Carácter:** Obligatoria

Rama de conocimiento: Ciencias de la salud

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano, Inglés

Profesorado:

1122E	<u>Maria Luisa Alcala Davalos</u> (Profesor responsable)	luisa.alcala@ucv.es
1212A	<u>Maria Luisa Alcala Davalos</u> (Profesor responsable)	luisa.alcala@ucv.es
1212B	<u>Maria Luisa Alcala Davalos</u> (Profesor responsable)	luisa.alcala@ucv.es
1212C	<u>Maria Luisa Alcala Davalos</u> (Profesor responsable)	luisa.alcala@ucv.es
1212E	<u>Cristina Ferrer Albero</u> (Profesor responsable)	cristina.ferrer@ucv.es
1212F	<u>Cristina Ferrer Albero</u> (Profesor responsable)	cristina.ferrer@ucv.es
472DE	<u>Maria Luisa Alcala Davalos</u> (Profesor responsable)	luisa.alcala@ucv.es



473DE	<u>Maria Luisa Alcala Davalos (Profesor responsable)</u>	luisa.alcala@ucv.es
1212GIQ	<u>Sandra Carrera Julia (Profesor responsable inglés)</u>	sandra.carrera@ucv.es



Organización del módulo

Formación básica común

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Anatomía Humana	6,00	Anatomía Humana y Funcional	6,00	1/1
Fisiología	12,00	Fisiología Humana	6,00	1/2
		Fisiopatología	6,00	2/1
Bioquímica	6,00	Bioquímica Clínica	6,00	1/1
Estadística	6,00	Bioestadística y Metodología de la Investigación	6,00	1/2
Psicología	6,00	Psicología del Cuidado	6,00	1/1
Farmacología	6,00	Farmacología	6,00	2/1
Nutrición	6,00	Nutrición y Dietética	6,00	2/1
Tecnología de la Información y Comunicación	4,50	TICs	4,50	3/1
Idioma Moderno	6,00	Inglés	6,00	1/2
Soporte Vital	6,00	Soporte Vital y Atención a la Urgencia	6,00	4/1

Conocimientos recomendados

Es recomendable haber cursado y superado los resultados de aprendizaje previstos en las asignaturas de Bioquímica clínica, Fisiología Humana y Metodología Enfermera de primer curso.



Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Fomentar estilos de vida y patrones de alimentación saludables y el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.
- R2 Determinar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, aplicando el plan de cuidados de enfermería.
- R3 Promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable, basadas en la evidencia científica.
- R4 Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
- R5 Describir los problemas nutricionales de mayor prevalencia y elaborar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
- R6 Realizar técnicas y cuidados de enfermería en soporte nutricional.



Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
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.			X	
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				X
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			X	
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado				X
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía				X
GENERALES		Ponderación			
		1	2	3	4
6	Basar las intervenciones de la enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles.				X
9	Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.				X



ESPECÍFICAS	Ponderación			
	1	2	3	4
6b 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				X
7b Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran				X
8b Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.				X
17c Realizar las técnicas y procedimientos de cuidados de enfermería, estableciendo una relación terapéutica con los enfermos y familiares.				X



Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R2, R3, R4, R5	60,00%	Pruebas Escritas Teóricas
R1, R2, R3, R5, R6	35,00%	Pruebas Prácticas y Trabajos
R2, R5, R6	5,00%	Asistencia y Participación Activa

Observaciones

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para superar la asignatura será obligatorio tener superado como mínimo, el 50% de cada instrumento de evaluación y haber realizado obligatoriamente los talleres previstos en la asignatura.

- La PRUEBA ESCRITA TEÓRICA supondrá hasta un 60% de la nota final ·Es imprescindible aprobar la prueba escrita teórica (mínimo 3 puntos) para hacer media con los trabajos prácticos
- Las PRUEBAS PRÁCTICAS Y TRABAJOS supondrán hasta un 35% desglosado en:
 - ACTIVIDADES DE TRABAJO AUTONOMO (10%)** serán de carácter práctico y distintas en cada tema, y la presentación de todos los trabajos supondrán hasta el 15% de la nota final
 - TRABAJO COOPERATIVO DIRIGIDO (15%)** versará sobre los contenidos de la asignatura y supondrá hasta un 15% de la nota final
- TALLERES PRÁCTICOS (10%)**: La asistencia a los talleres prácticos será de carácter obligatorio para poder hacer media con la prueba escrita y el trabajo autónomo.
 - [1080] Sondaje Nasogástrico, [1056] Administración Nutrición Enteral por sonda y [1200] Administración Nutrición Parenteral Total
 - [1160] Monitorización Nutricional
- La **ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN (5%)** se tendrá en cuenta en las sesiones docentes marcadas por el profesor, por su alto interés en el aprendizaje del alumno. Se valorará la corrección del uso del lenguaje. Las faltas de ortografía, incoherencias gramaticales y lenguaje sms se penalizarán con una disminución de 0.1 punto por falta cometida ·La nota de los trabajos se guardará para la segunda convocatoria, no para 2º y sucesivas matrículas
- DESARROLLO de la asignatura en segunda y sucesivas matrículas: Habrá un grupo específico para alumnos que no sean de primera matrícula y un profesor encargado de dicho grupo. El profesor encargado de este grupo realizará sesiones de seguimiento y tutorización. En cada sesión se reforzará el trabajo de las competencias que cada alumno necesite para poder superar
- En esta asignatura no se contempla la posibilidad de evaluación única, al requerirse la realización



obligatoria de actividades prácticas con participación activa del alumnado

SEGUNDA MATRÍCULA Y SUCESIVAS (GRUPO S)

Habrá un grupo específico para alumnos que no sean de primera matrícula y un profesor encargado de dicho grupo. El profesor encargado de este grupo realizará sesiones de seguimiento y tutorización. En cada sesión se reforzará el trabajo de las competencias que cada alumno necesite para poder superar la asignatura. La evaluación de contenidos se realizará mediante la calificación del 40% en base a pruebas prácticas y trabajos propuestas en el campus virtual de la UCV y por una prueba escrita teórica, valorada en un 60% y fijada en el calendario oficial para esta asignatura. Para superar la asignatura será obligatorio tener superado el 50% de cada instrumento de evaluación.

CRITERIOS DE CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR

De conformidad con la normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente en la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de "Matrículas de Honor" no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor". De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece. Los criterios de concesión de "Matrícula de Honor" se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de "Observaciones" del sistema de evaluación de la guía docente."

USO DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Los alumnos podrán usar la IA para:

- Consulta de dudas sobre actividades formativas
- Aprendizaje asistido (explicaciones alternativas o ejercicios de autoevaluación)
- Búsqueda de recursos y referencias alternativas para el estudio

Los alumnos no podrán usar la IA para:

- Grabar o transcribir, total o parcialmente, cualquier actividad realizada en el aula, con el fin de obtener resúmenes o apuntes hechos por IA
- Generación de texto en trabajos relacionados con la Revisión sistemática grupal
- Presentar como propio el trabajo generado por IA
- Proveer a la IA de enunciados, prácticas o pruebas de evaluación para obtener respuestas automáticas

Criterios de cita y atribución

- En caso de usar la IA en alguna de las actividades, se deberá citar en qué parte de la actividad ha sido, que IA se ha usado y para qué se ha usado (consulta de fuentes, análisis de estilo, ampliación de conocimientos etc.



CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la **normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente** en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”.

De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece.

Los criterios de concesión de “Matrícula de Honor” se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de “Observaciones” del sistema de evaluación de la guía docente.

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Exposición, explicación y demostración de contenidos por parte del profesor y escucha activa, elaboración y planteamiento de preguntas que organizan la información recibida.
- M2 Sesiones de trabajo grupal supervisadas por el profesor. Estudio de casos, análisis diagnósticos, problemas, estudio de campo, aula de informática, visitas, búsqueda de datos, bibliotecas, en red, Internet, etc. Construcción significativa del conocimiento a través de la interacción y actividad del alumno.
- M5 Actividades desarrolladas en espacios y con equipamiento especializado.
- M6 Atención personalizada y en pequeño grupo. Periodo de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc.
- M7 Conjunto de pruebas orales y/o escritas empleadas en la evaluación inicial, formativa o sumativa del alumno.
- M8 Estudio del alumno: Preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. Para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas y/o tutorías de pequeño grupo. Trabajo realizado en la plataforma de la universidad (www.plataforma.ucv.es).



- M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, trabajos, memorias, etc. Para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas, seminarios y/o tutorías de pequeño grupo. Trabajo realizado en la plataforma de la universidad (www.plataforma.ucv.es).

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
Clase magistral participativa M1	R1, R2, R3, R4, R5	34,00	1,36
Clases Prácticas M2	R2, R5	10,00	0,40
Laboratorio M5	R6	6,00	0,24
Tutoría M6	R2, R3	5,00	0,20
Evaluación M7	R1, R2, R3, R4, R5, R6	5,00	0,20
TOTAL		60,00	2,40

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
Trabajo Autónomo del Alumno M8	R1, R2, R5	60,00	2,40
Trabajo en Grupo M9	R3, R5	30,00	1,20
TOTAL		90,00	3,60



Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido

Contenidos

NUTRICIÓN

Tema 1: Alimentación, Nutrición y Salud.
Tema 2: Comportamiento Alimentario
Tema 3: Nutrientes: macro y micronutrientes.
Tema 4: Manejo Nutricional [NIC 1100] y Asesoramiento Nutricional [NIC 5246]

BROMATOLOGÍA

Tema 5: Alimentos
Tema 6: Grupos de alimentos

ENFERMERÍA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tema 7: Valoración del estado nutricional.
- Taller [1160] Monitorización Nutricional
Tema 8: Dieta en el adulto sano. Dieta mediterránea
Tema 9: Dieta en el niño sano y adolescente
Tema 10: Dieta en edad avanzada
Tema 11: Dieta en gestación y lactancia

DIETOTERAPIA

Tema 12: Malnutrición
Tema 13: Soporte Nutricional
- Taller [1080] Sondaje Nasogástrico, [1056]
Administración Nutrición Enteral por sonda y [1200]
Administración Nutrición Parenteral Total
Tema 14: Terapia Nutricional [NIC 1120]

HIGIENE ALIMENTARIA

Tema 15: Control de Infecciones [NIC 6540] y Protección contra Infecciones Alimentarias [NIC 6550]



Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
NUTRICIÓN	5,00	10,00
BROMATOLOGÍA	5,00	10,00
ENFERMERÍA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	8,00	16,00
DIETOTERAPIA	10,00	20,00
HIGIENE ALIMENTARIA	2,00	4,00



Referencias

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- 1.NIX STACI (2022). Williams. Nutrición básica y dietoterapia, 16.^a Edición. Elsevier. ISBN 978-0-323-65376-3. Disponible en <https://www.clinicalkey.com/student/nursing/content/book/3-s2.0-B9788413822440000326>
- 2.SALAS-SALVADO, J (2017). Nutrición y Dietética clínica. 4º Edición. Elsevier- Masson. Barcelona
- 3.KONRAD, H., GRIMM, P., NOWITZKI-GRIMM, S. (2021). Texto y atlas de nutrición. 8^a Ed. ISBN: 9788491130550 curr. Disponible en <https://www.clinicalkey.com/student/nursing/content/toc/3-s2.0-C20200017524>
- 4.KATHELEEN, H., RAYMOND, J. L. (2017). Krausse. Dietoterapia. 14^a ED. ISBN: 9788491130840curr
- 5.MARTÍN-SALINAS, C. Y COLS. (2017) Nutrición y Dietética. DAE (Enfermería siglo 21) Tercera edición. Madrid.
- 6.ROYO BORDONADA, M.A. (2017) Nutrición en Salud Pública. Manual Docente de la Escuela nacional de Sanidad ISCIII
<http://gesdoc.isciii.es/gesdoccontroller?action=download&id=11/01/2018-5fc6605fd4>
- 7.MATAIX VERDÚ, J.. (2014). Nutrición para educadores. 2^a Edición . Díaz de Santos. Segunda edición. Madrid 8.ERDAM, J. W., MACDONAL, I. A., ZEISEL, S. H. (2020) Nutrición y Dieta en la prevención de enfermedades. 10^a Edición. McGraw-Hill Interamericana. España.

PÁGINAS WEB RECOMENDADAS

- 1.SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN COMUNITARIA
(<http://www.nutricioncomunitaria.org/es/>)
- 2.Base Española de Datos de Composición de alimentos (BEDCA)
(<https://www.bedca.net/bdpub/index.php>)
- 3.Agencia Española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición
(http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)
- 4.Ministerio de Sanidad y Consumo:
<https://www.msCBS.gob.es/ciudadanos/proteccionSalud/home.htm>
- 5.Fundación Española de la Nutrición <https://www.fen.org.es/>
- 6.Lecube A., Azcona C., Azriel S., Baile Jl., Barreiro E., Blay G., Cañadas O., Bourgon L., Carretero J., Carrillo L., Ciudin A., Codesal M., Coronado PJ., Couto I., Estévez J., Ferraz I., Fernández-Fi - gares M^aP., Fernández JM., Flores L., García I., Gimeno AM., González S., Gualdrón M^aA., de Hollanda A., Martínez E., Martínez AD., Miñambres I., Moizé V., Morales C., O'Connor C., Orive A., Ramírez V., Romero M., Ruiz J., Salvador J., Serrano C., Soler MJ., Supervía M., Torremadé J., Valentí V., Vicente G., Vilarrasa N., Malagón M^aM. "2^a edición **Guía Española GIRO: guía española del manejo integral y multidisciplinar de la obesidad en personas adultas**, 2024 <https://www.seedo.es/index.php/guia-giro>