

## ALIMENTACION, NUTRICION Y DIETETICA CURSO 2025/2026

### Datos básicos

	Código	Nombre
Asignatura	25102008	Alimentación, nutrición y dietética
Titulación	5102	Título de Grado en Enfermería (CUE Salus Infirmorum adscrito a la UCA)
Módulo	141	Formación Básica Común
Materia	245	Productos Sanitarios. Farmacología. Alimentación, Nutrición y Dietética
Departamento	SAIN	C.U.E Salus Infirmorum adscrito a la UCA

Créditos teóricos	4,4	Créditos prácticos	1,6	Total créditos ECTS	6
-------------------	-----	--------------------	-----	---------------------	---

Tipo	Básica	Modalidad	Presencial	Curso	1º
------	--------	-----------	------------	-------	----

### Requisitos previos

Ninguno
---------

### Recomendaciones

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia y participación en las clases presenciales.</li> <li>- Asistencia y participación en los talleres y seminarios.</li> <li>- Uso de las tutorías.</li> <li>- Uso del aula virtual y participación en las actividades propuestas en esta</li> <li>- Consulta de la bibliografía recomendada.</li> </ul>
--

### Profesores

Mónica Schwarz Rodríguez	monica.schwarz@uca.es
--------------------------	-----------------------

### Competencias

Id.	Competencia	Tipo
CE12	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.	ESPECÍFICA
CG1	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 con los niveles de calidad y seguridad que se establecen en las normas legales y deontológicas aplicables.	GENERAL
CG10	Proteger la salud y el bienestar de las personas, familia o grupos atendidos, garantizando su seguridad.	GENERAL

CG11	Establecer una comunicación eficaz con pacientes, familia, grupos sociales y compañeros y fomentar la educación para la salud.	GENERAL
CG2	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.	GENERAL
CG6	Basar las intervenciones de la Enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles.	GENERAL
CG9	Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.	GENERAL
CT1	Capacidad de análisis y síntesis.	TRANSVERSAL
CT10	Habilidades de trabajo en equipo.	TRANSVERSAL
CT17	Habilidades de aprendizaje autónomo	TRANSVERSAL
CT26	Seguridad.	TRANSVERSAL
CT3	Habilidades de comunicación oral y escrita en la lengua nativa.	TRANSVERSAL
CT8	Capacidad en resolución de problemas.	TRANSVERSAL

### Resultados de aprendizaje

Id.	Resultado
R-7	El alumno aplica los métodos de valoración del estado nutricional del paciente y valora las necesidades nutricionales de las personas sanas en las distintas etapas de la vida, así como de las personas con problemas de salud.
R-12	El alumno asume el control de la alimentación como un cuidado básico del paciente.
R-2	El alumno conoce y valora las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud.
R-10	El alumno discrimina los problemas nutricionales de mayor prevalencia y selecciona las recomendaciones dietéticas adecuadas.
R-8	El alumno es capaz de promover, apoyar y animar la salud a través de la alimentación, adaptándose a las necesidades y exigencias de distintos grupos o comunidades.
R-14	El alumno es capaz, en base a los conocimientos adquiridos, de dar una buena información nutricional (educación nutricional), así como de informar al paciente de la dieta prescrita y de las consecuencias de su seguimiento, proporcionándole diferentes alternativas sobre los alimentos permitidos y sus formas de preparación.
R-1	El alumno identifica los factores que determinan los hábitos y patrones alimentarios.
R-4	El alumno identifica los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
R-3	El alumno individualiza la dieta del paciente, teniendo en cuenta los factores sociales, culturales, psicológicos, espirituales y del entorno que puedan influir en su seguimiento.
R-9	El alumno maneja los signos físicos, así como los parámetros antropométricos y bioquímicos que permitan detectar un estado nutricional cambiante.
R-6	El alumno reconoce la importancia de las técnicas de procesamiento de alimentos (propiedades, comportamiento y calidad para el consumo) y sigue las normas y aspectos fundamentales de higiene alimentaria en cuanto a adquisición, conservación y preparación de los alimentos.
R-13	El alumno sabe adaptar la dieta a las necesidades alimentarias y nutricionales del paciente.
R-11	El alumno sabe valorar la importancia de una alimentación correcta en la evolución positiva del paciente encamado.

R-5	El alumno tiene en cuenta los aspectos bioquímicos y fisiológicos de los nutrientes, maneja las necesidades energéticas y su relación con los factores implicados, así como la composición cuantitativa y cualitativa de los macro y micronutrientes.
-----	---

### Actividad formativa

Actividad formativa	Horas	Grupo	Detalle	Competencias a desarrollar
01. Teoría	40	1	Exposición del profesor con participación activa de alumno.	CE9, CE12, CG6, CG9
02. Prácticas Seminarios y problemas	8	2	Actividades y problemas en colaboración entre el profesor y el alumnado del tema de interés propuesto	CE9, CE12, CT1, CT8 CT17, CG1, CG6, CG9 CG10, CG11
03. Prácticas de Informática				
04. Prácticas de laboratorio				
05. Prácticas de taller	6	4	Exposición y demostración del profesor, y posterior puesta en práctica por parte del alumnado de las distintas técnicas, herramientas y/o habilidades propuestas.	CE12, CG1, CG6, CT8, CT26
06. Prácticas de salida de campo				
07. Actividades no presenciales	90	individual	Preparación de trabajos, problemas y exposiciones propuestos para clase. Estudio para la prueba final de evaluación.	CT1, CT8, CT15, CE9, CE12, CG1, CG6
08. Tutorías	2	Individual		
09. Actividades de evaluación	4	1	Examen de evaluación final	CE9, CE12, CG6, CG9,
10. Otras actividades				

### Criterios Generales de evaluación

<p><b>1. Asistencia y participación en las sesiones presenciales (seminarios y talleres, ponderación 20%, máxima nota 2 punto)</b> La puntuación de los seminarios se podrá obtener por la asistencia y la participación en actividades y trabajos desarrollados durante dichos seminarios La puntuación en este apartado no es obligatoria para aprobar la asignatura.</p> <p><b>2. Participación en sesiones no presenciales (autoevaluaciones en el Campus Virtual, ponderación 10%, máxima nota 1 punto).</b> Se realizarán autoevaluaciones distribuidas a lo largo del temario La puntuación en este apartado no es obligatoria para aprobar la asignatura.</p> <p><b>3. Pruebas objetivas de evaluación (examen final, ponderación 70%, máxima nota 7 puntos)</b> Es requisito indispensable aprobar el examen para superar la asignatura. La máxima puntuación del examen es 7, por tanto, para superar el examen y que haga nota media con el resto de calificaciones, se debe obtener una calificación de 3,5 o superior. De no obtener dicha calificación, la nota final de la asignatura se corresponderá únicamente con la calificación obtenida en el examen. El examen será de tipo test de respuestas múltiples, siendo sólo una de ellas correcta, y penalización por error (3 errores restan 1 acierto)</p>
---

## Evaluación por competencias

Tarea/Actividad	Medios, técnicas e Instrumentos	Evaladores	Competencias a evaluar
Asistencia a sesiones presenciales	Control de firma	Profesor/a	
Realización de prueba final.	Pruebas objetivas de tipo test. Pruebas objetivas de preguntas cortas.	Profesor/a	CE12 CG1CT3 CT8
Resolución de casos.	Lista de Control. Escala de Evaluación.	Profesor/a	CG11 CG9CT8

## Contenidos

### **I. CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

- Principios generales en alimentación, nutrición y dietética.
- Intercambio energético. Necesidades y recomendaciones nutricionales.
- Digestión, Absorción y Metabolismo.
- Macronutrientes. Glúcidos, lípidos y proteínas.
- Micronutrientes.

### **II. LOS ALIMENTOS**

- Grupos de alimentos
- Composición y valor nutricional de los alimentos

### **III. TECNOLOGIA ALIMENTARIA**

- Concepto
- Procesado y envasado de los alimentos
- Conservación de los alimentos
- Seguridad alimentaria
- Legislación alimentaria

### **IV. ESTÁNDARES NUTRICIONALES Y ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA**

- Valoración del estado nutricional.
- Métodos de valoración nutricional

### **V. LA ALIMENTACIÓN EN DISTINTAS EDADES Y SITUACIONES FISIOLÓGICAS ESPECIALES**

- Alimentación durante el embarazo y la lactancia
- Alimentación del lactante
- Alimentación del adolescente
- Alimentación en la menopausia
- Alimentación en la tercera edad
- Alimentación en personas con dietas alternativas
- Alimentación colectiva
- Alimentación en deportistas

### **VI. ALIMENTACIÓN PARA LA SALUD**

- Alimentación en la salud dental
- Interacciones fármaco alimentarias
- Patologías relacionadas con los alimentos

## VII. DIETOTERAPIA

- Dietas progresivas
- Dietas en las enfermedades del aparato digestivo
- Dietas en las enfermedades cardiovasculares
- Dietas en las enfermedades renales
- Dietas en la hiperuricemia y gota
- Dieta en la obesidad
- Dieta en cirugía
- Dieta en patología oncológica
- Nutrición enteral
- Nutrición parenteral

## VIII. NUTRICIÓN COMUNITARIA

### Programa Práctico (Seminarios y actividades):

- IX. Seminario 1: Publicidad, Alimentación y Salud.
- X. Seminario 2: Aprendizaje en el uso de Tablas de Composición de Alimentos
- XI. Taller 1: Valoración cualitativa de una dieta. Caso práctico
- XII. Taller 2: Valoración cuantitativa de una dieta. Caso práctico
- XIII. Seminario 3: Cálculo de necesidades energéticas para personas hospitalizadas.
- XIV. Taller 3: Valoración antropométrica.

## Bibliografía básica

1. Gil, Á. (2017). Tratado de nutrición: nutrición y enfermedad. Médica Panamericana.
2. de Luis Román, Bellido-Guerrero, D., García-Luna, P.B. y Olveira-Fuster, G. (Eds.) (2017) Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. Tercera edición. Grupo Aula Médica.
3. Vazquez C, De Cos A, López-Nomdedeu C. Alimentación y Nutrición (2ª ed.) Díaz de Santos, Madrid, 2005
4. Manual de Nutrición Clínica 2009 (3ª ed.). Comisión de Nutrición. Hospital Universitario La Paz, Madrid, 2010
5. Román, D. D. L., Guerrero, D. B., & Luna, P. P. G. (2012). Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo.
6. Lama More, R. A. (2018). Valoración del estado nutricional en pediatría. Ergon.
7. Mataix Verdú J. Tratado de Nutrición y Alimentación. 1ª edición. Océano/Ergon. Barcelona, 2009.

## Bibliografía Específica

1. Fiore, G., Scapaticci, S., Neri, C. R., Azaryah, H., Escudero-Marín, M., Pascuzzi, M. C., La Mendola, A., Mameli, C., Chiarelli, F., Campoy, C., Zuccotti, G., & Verduci, E. (2024). Chrononutrition and metabolic health in children and adolescents: a systematic review and meta-analysis. *Nutrition reviews*, 82(10), 1309–1354. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuad122>
2. Brennan, L., de Roos B., (2021) Nutrigenomics: lessons learned and future perspectives *Am J Clin Nutr*; 00:1–14. P
3. Wu, Y., Perng, W., & Peterson, K. E. (2020). Precision nutrition and childhood obesity: a scoping review. *Metabolites*, 10(6), 235.
4. Alvarez-Pitti, J., de Blas, A., & Lurbe, E. (2020). Innovations in Infant Feeding: Future Challenges and Cardiometabolic Disease. *Nutrients*, 12(11), 3508.

5. Vidal García E. Manual Práctico de Nutrición y Dietoterapia. 1ª edición. MONSA/PRAYMA, 2009.
6. Fernández, A. M. C., Durán, E. M., & Jiménez, M. R. (2012). Contaminantes biológicos: Toxicología alimentaria. Ediciones Díaz de Santos.
7. Prado, R. A., Márquez, H. A., & Moya, D. A. (2012). Nutrición enteral y parenteral. McGraw-Hill Interamericana.

### **Comentarios/Observaciones adicionales**

Ninguno

### **Mecanismos de control**

A lo largo del cuatrimestre se realizará una tutoría de 20 minutos a la totalidad del grupo de clase mediante la cual se sondeará:

- El nivel de aprendizaje del grupo mediante la realización de preguntas orales al azar sobre los contenidos impartidos hasta entonces. Dichas preguntas no computarán en la nota final del alumnado.
- Propuestas de mejora consensuadas entre todo el grupo para cumplir las expectativas aprendizaje, y de este modo mejorar la satisfacción del alumnado con respecto a la asignatura.