



Universidad
Pontificia
de Salamanca

GUÍA DOCENTE 2024-2025

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Grado en Enfermería

Modalidad presencial

DATOS BÁSICOS

Módulo

Carácter Obligatorio

Créditos 6

Curso 2º

Semestre 2º

Calendario 18 de marzo al 28 de mayo de 2025

Horario Lunes de 11 a 14h. Martes y miércoles de 9 a 11h.

Idioma Español

Profesor responsable Maribel Buceta Toro

E-mail mibucetato@upsa.es

Tutorías Previa petición de cita

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura proporciona a los estudiantes conocimientos fundamentales sobre la ciencia de la nutrición, la importancia de la alimentación, el deporte, la relación entre alimentación y salud, higiene de los alimentos y las estrategias para prevenir la enfermedad, evaluar y mejorar el estado nutricional de individuos y comunidades. Además, se enfoca en cómo estos conocimientos pueden ser aplicados en el cuidado y promoción de la salud de los pacientes.

REQUISITOS PREVIOS

No se establecen requisitos previos.

OBJETIVOS

1. **Adquirir conocimientos fundamentales sobre nutrientes y sus funciones en el cuidado de pacientes:** Los estudiantes comprenderán los diferentes tipos de nutrientes (carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales) y sus funciones en el cuerpo humano
2. **Analizar la relación entre la dieta y la salud de los pacientes:** Los estudiantes evaluarán cómo diferentes patrones de alimentación pueden influir en la salud y el riesgo de enfermedades crónicas como la diabetes, la obesidad y las enfermedades cardiovasculares.
3. **Desarrollar habilidades para evaluar el estado nutricional de los pacientes:** Los estudiantes aprenderán métodos y técnicas para evaluar el estado nutricional de los pacientes, utilizando herramientas como encuestas dietéticas, análisis bioquímicos y medidas antropométricas, y cómo interpretar estos datos en el contexto clínico.
4. **Diseñar planes de alimentación para pacientes:** Los estudiantes serán capaces de crear planes de alimentación que se adapten a las necesidades nutricionales específicas de los pacientes, considerando factores como edad, género, nivel de actividad física, condiciones de salud, enfermedad y tratamientos médicos.
5. **Conocer y aplicar las guías y recomendaciones nutricionales en el ámbito sanitario:** Los estudiantes se familiarizarán con las guías y recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales y aprenderán a aplicarlas en la planificación y evaluación de dietas para pacientes en diferentes entornos clínicos.
6. **Fomentar la educación nutricional y la promoción de la salud en el cuidado de pacientes:** Los estudiantes desarrollarán habilidades para educar a los pacientes y sus familias sobre la importancia de una alimentación saludable, el ejercicio físico para promover hábitos saludables.

7. **Comprender y aplicar los principios de higiene alimentaria en el cuidado de los pacientes:** Los estudiantes aprenderán las prácticas y normas de higiene alimentaria esenciales para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por los alimentos. Desarrollarán habilidades para asesorar a los pacientes y sus familias sobre la manipulación segura de alimentos, el almacenamiento adecuado y la preparación higiénica, asegurando así un entorno alimentario seguro tanto en el hospital como en el hogar.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0104. 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.

0202. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.

0203. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

CONTENIDOS

Contenidos de la enseñanza teórica

1. Principios básicos de la nutrición

- Definición y objetivos de la nutrición
- Clasificación y funciones de los nutrientes y de los alimentos
- Concepto de dieta equilibrada

2. Metabolismo de los nutrientes

- Digestión, absorción y metabolismo de carbohidratos, proteínas y grasas
- Metabolismo de vitaminas y minerales
- Equilibrio energético

3. Relación entre la alimentación y las enfermedades

- Impacto de la nutrición en enfermedades crónicas: diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares
- Nutrición y prevención de enfermedades
- Papel de la nutrición en el manejo de enfermedades agudas y crónicas

4. Evaluación del estado nutricional

- Métodos de evaluación dietética

- Medidas antropométricas
- Análisis bioquímicos y clínicos
- Evaluación del estado nutricional en diferentes etapas de la vida

5. Diseño de planes de alimentación personalizados

- Principios para diseñar planes de alimentación adecuados
- Adaptación de dietas para diferentes condiciones de salud y necesidades específicas
- Nutrición en diferentes etapas de la vida: infancia, adolescencia, adultez y vejez

6. Guías y recomendaciones nutricionales

- Recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales
- Aplicación de guías nutricionales en la práctica clínica

7. Principios de higiene alimentaria

- Conceptos básicos de higiene alimentaria
- Normas y prácticas para prevenir la contaminación de los alimentos
- Manipulación segura de alimentos en entornos clínicos y domiciliarios

8. Educación nutricional

- Técnicas de comunicación y educación nutricional
- Estrategias para promover hábitos alimentarios saludables
- Diseño de programas de educación nutricional para diferentes poblaciones

Contenidos de la enseñanza práctica

Casos clínicos y estudios de caso

- Análisis y discusión de casos clínicos relacionados con la nutrición
- Aplicación práctica de conocimientos en situaciones clínicas reales

Prácticas de evaluación nutricional

- Realización de evaluaciones nutricionales a pacientes
- Desarrollo de planes de alimentación personalizados basados en evaluaciones
- Simulación y práctica de educación nutricional con pacientes

METODOLOGÍA

Actividades	Horas
Metodología presencial	60 (40%)
Magistral	45
Seminarios teórico-prácticos	15
Metodología no presencial	90 (60%)
Trabajo autónomo	60
Organización y preparación del material de estudio	30
Total	150

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Convocatoria ordinaria

Examen: 70%. se realizará examen de preguntas tipo test y desarrollo de casos clínicos/problemas.

Trabajos de la asignatura: 30%

Convocatoria extraordinaria

Examen de preguntas tipo test y desarrollo de casos clínicos/problemas.

RECURSOS DE APRENDIZAJE Y APOYO TUTORIAL

Referencias bibliográficas

Aranceta Bartrina J. Pérez Rodrigo C. y Fuentes García M. Nutrición comunitaria [En Línea]. Santander: Editorial de la Universidad de Cantabria, 2016 [consultado 04 Sep 2020]. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/upsa/titulos/53396>

Ascencio Peralta C. Fisiología de la nutrición (2a. ed.) [En Línea]. Ciudad de México: Editorial El Manual Moderno, 2017 [consultado 04 Sep 2020]. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/upsa/titulos/39767>

Fundación Alimentación Saludable. Guía fácil para un desayuno y una merienda saludable. [Online].; 2014. Disponible en: http://www.nutricion.org/img/files/desayuno_merienda%20saludable.pdf

Gay Méndez A. Nutrición [En Línea]. Madrid: Ministerio de Educación de España, 2018 [consultado 04 Sep 2020]. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/upsa/titulos/49456>

Martín Salinas C, Díaz Gómez J. Nutrición y Dietética. 3rd ed.: DAE; 2015. Moreiras, O., Carbajal, Á., Cabrera, L., & Cuadrado, C. Tablas de composición de alimentos. 19ª ed. Madrid: Pirámide; 2018.

Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Encuesta Nacional de Salud. España 2017. [Online]; Disponible en: <http://www.mscbs.gob.es/ca/estadEstudios/estadisticas/encuestaNacional/encuesta2017.htm>

Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes para la población española. [Online]; 2016. Disponible en: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2016-07-02-IR-tablas-Moreiras-col-2016-web.pdf>

Osuna Padilla, I. A. (2019). Soporte nutricional de bolsillo: manual para el profesional de la nutrición. Editorial El Manual Moderno. <https://elibro.net/es/lc/upsa/titulos/39800>

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA). Recomendaciones de alimentación para la población española. [Online]; 2016. Disponible en: http://www.nutricion.org/recursos_y_utilidades/PDF/Recomendaciones_alimentacion_equilibrada_2016.pdf

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria SENC. Pirámide de la Alimentación Saludable SENC 2015. [Online]. Disponible en: United States Department of Agriculture (USDA). MyPlate. [Online]; 2020. Disponible en:<https://www.choosemyplate.gov>

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria SENC. Pirámide de la Alimentación Saludable SENC 2015. [Online]. Disponible en: <http://www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia/piramide-de-la-alimentacion-saludable-senc-2015>

United States Department of Agriculture (USDA). MyPlate. [Online]; 2020. Disponible en: <https://www.choosemyplate.gov>

Anice I. Raymond, Kelly Morrow (2021) Nutrición y dietoterapia de Krause. Elsevier

BREVE CV DEL PROFESOR RESPONSABLE

MARIA ISABEL BUCETA TORO

Doctora en Ciencias Sociales y de la Salud. Máster Universitario en Bioética. Experto Universitario en Nutrición Deportiva. Experto en Nutrición Deportiva avanzada. Grado en Enfermería. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética.