



Universidad Pontificia de Salamanca

GUÍA DOCENTE 2026-2027

Grado en
Enfermería

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Modalidad presencial

DATOS BÁSICOS

Módulo**Carácter**

Obligatoria

Créditos

6 ECTS

Curso

Segundo

Semestre

2

Calendario

Del 27 de enero al 06 de mayo del 2027

Horario

El horario puede consultarse en el campus virtual

Idioma

español

Profesor responsable

María Isabel Buceta Toro

E-mail

mibucetato@upsa.es

Tutorías

L-V bajo 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.

CONTENIDOS

Contenidos de la enseñanza teórica

- 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
- Metabolismo de los nutrientes
 - Digestión, absorción y metabolismo de carbohidratos, proteínas y grasas
 - Metabolismo de vitaminas y minerales
 - Equilibrio energético
- 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
- Evaluación del estado nutricional

- Métodos de evaluación dietética
- Medidas antropométricas
- Análisis bioquímicos y clínicos
- Evaluación del estado nutricional en diferentes etapas de la vida
- 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
 - Alimentación plant based
- Guías y recomendaciones nutricionales
 - Recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales
 - Aplicación de guías nutricionales en la práctica clínica
- 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
- 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%)	60 (40%)
Magistral 45	45
Seminarios teórico-prácticos 15	15
Metodología no presencial 90 (60%)	60
Trabajo autónomo 60	90 (60%)
Organización y preparación del material de estudio 30	30
Total 150	150

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Convocatoria ordinaria

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. Será requisito imprescindible para el cálculo de la NOTA FINAL que el apartado 1 haya sido evaluado con una nota igual o superior a 5.

RECURSOS DE APRENDIZAJE Y APOYO TUTORIAL

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>

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-laalimentacion-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

VICEDECANA DEL GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

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.