



Nutrición y dietética

Grado en Enfermería

Curso 2024/2025



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

GUÍA DOCENTE

Asignatura: Nutrición y dietética

Titulación: Grado en Enfermería

Carácter: Básica

Idioma: Castellano

Modalidad:

Presencial **Créditos:** 4

Curso: 2º

Semestre: 2º

Profesores/Equipo Docente:

1. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.1. Competencias

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.

CG.5. Conocimientos básicos sobre el área de conocimiento y la profesión.

CG.7. Capacidad de gestión de la información.

CG.8. Capacidad para la resolución de problemas.

CG.9. Capacidad para la toma de decisiones.

CG.16. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

CG.18. Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo.

E.4. Capacidad para reconocer los diversos roles, responsabilidades y funciones de una enfermera.

E.13. Capacidad para poner en práctica principios de salud y seguridad, incluidos la movilización y manejo del paciente, control de infecciones, primeros auxilios básicos y procedimientos de emergencia (utilizando las habilidades...).

E.14. Capacidad para administrar con seguridad fármacos y otras terapias (utilizando las habilidades...).

E.19. Conocimiento relevante de y capacidad para aplicar ciencias básicas y de la vida.

E.24. Conocimiento relevante de y capacidad para aplicar resolución de problemas y toma de decisiones.

E.25. Conocimiento relevante de y capacidad para aplicar principios de investigación e información.

1.2. Resultados de aprendizaje

El estudiante al finalizar esta materia deberá:

- Conocimiento básico de nutrición y dietética.
- Conocimiento y capacidad para establecer pautas alimentarias adecuadas a la situación y necesidades del individuo o, en su caso, de grupos humanos.
- Es capaz de calcular necesidades y balances energéticos.
- Destrezas en la administración de alimentación artificial.
- Capacidad para informar y supervisar sobre pautas alimentarias a individuos y grupos, así como participar en educación para la salud sobre estos temas.
- Conocimiento y capacidad para aplicar principios de investigación e información.

2. CONTENIDOS

2.1. Requisitos previos

Ninguno.

2.2. Descripción de los contenidos

- Principios generales de nutrición
- Clasificación de alimentos y nutrientes
- Grupos y composición de alimentos
- Necesidades y planificación alimentaria
- Dieta y salud: factores de edad y estado fisiológico
- Dietoterapia
- Nutrición artificial: enteral, parenteral

3. ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍAS DOCENTES

Clases de teoría: (1,2 ECTS) Son clases presenciales en las que se utiliza principalmente la metodología de la clase magistral. En estas clases se exponen por parte del profesor los contenidos de cada tema por medio de explicaciones y presentaciones, junto con indicaciones sobre fuentes de información y bibliografía. El objetivo de estas clases es presentar los contenidos al alumno y aportarle las bases y orientaciones necesarias para su estudio y preparación de forma autónoma, así como para la elaboración de trabajos y materiales y la adquisición de competencias. Se promueve la participación activa del alumno con actividades tipo debate, discusión de casos, preguntas y exposiciones de alumnos, sesiones monográficas de seminario supervisadas por expertos; además el alumno dispondrá previamente de materiales didácticos, que incluirán objetivos, guiones, cronograma y recursos.

Estas actividades son adecuadas especialmente para la adquisición de competencias genéricas y específicas relacionadas con conocimientos, comprensión, análisis de contenidos teóricos y prácticos, organización y aplicabilidad, así como la orientación sobre fuentes y recursos bibliográficos

Tutorías: (0,4 ECTS) Seguimiento personalizado del alumno a través de la resolución de dudas y problemas de la materia.

Trabajo dirigido y trabajo en equipo: (0,4 ECTS) Los alumnos presentarán individualmente o en grupo un trabajo original basado en la recopilación de datos y la posterior elaboración, interpretación y aplicación clínica, en su caso.

Estudio individual y trabajo autónomo: (1,84 ECTS) El alumno llevará a cabo actividades de estudio, revisión bibliográfica y uso de los demás medios de apoyo al aprendizaje para la preparación de exámenes, así como el trabajo individual o grupal, tanto para la preparación individual como en grupo de trabajos, lecturas, seminarios, trabajos de investigación, etc.

Actividades de evaluación: (0,16 ECTS) Generalmente exámenes teóricos o/y prácticos, en su caso.

4. SISTEMA DE EVALUACIÓN

4.1. Sistema de calificaciones

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente del siguiente modo:

- 0 - 4,9 Suspenso (SS)
- 5,0 - 6,9 Aprobado (AP)
- 7,0 - 8,9 Notable (NT)
- 9,0 - 10 Sobresaliente (SB)

La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en la materia 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".

4.2. Criterios de evaluación

Convocatoria ordinaria

Sistema de evaluación	Ponderación
Participación, trabajos de asignatura, seminarios y talleres prácticos	30%
Examen final	70%

Convocatoria extraordinaria

Sistema de evaluación	Ponderación
Participación, trabajos de asignatura, seminarios y talleres prácticos	20%
Examen final	80%

4.3. Restricciones

Calificación mínima

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores es necesario obtener al menos una calificación de 5 en la prueba final.

Asimismo, será potestad del profesor solicitar y evaluar de nuevo las prácticas o trabajos escritos, si estos no han sido entregados en fecha, no han sido aprobados o se desea mejorar la nota obtenida en ambas convocatorias.

Asistencia

El alumno que, injustificadamente, deje de asistir a más de un 25% de las clases presenciales

podrá verse privado del derecho a examinarse en la convocatoria ordinaria.

Normas de escritura

Se prestará especial atención en los trabajos, prácticas y proyectos escritos, así como en los exámenes tanto a la presentación como al contenido, cuidando los aspectos gramaticales y ortográficos. El no cumplimiento de los mínimos aceptables puede ocasionar que se resten puntos en dicho trabajo.

4.4. Advertencia sobre plagio

La Universidad Antonio de Nebrija no tolerará en ningún caso el plagio o copia. Se considerará plagio la reproducción de párrafos a partir de textos de auditoría distinta a la del estudiante (Internet, libros, artículos, trabajos de compañeros...), cuando no se cite la fuente original de la que provienen. El uso de las citas no puede ser indiscriminado. El plagio es un delito.

En caso de detectarse este tipo de prácticas, se considerará Falta Grave y se podrá aplicar la sanción prevista en el Reglamento del Alumno.

5. BIBLIOGRAFÍA

Hernández, T.; Hernández H., y Medrano, A. (2016). *Nutrición y Dietética I y II (2 tomos)*. Ed. DAE S.L.

Carvajales, P., Aparicio, V., Arrieta, F.J., Asensio, O., Aznar, L. (2017). *Nutriguía: Manual de Nutrición Clínica*. Ed. Panamericana.

Escott-Stump, S. (2016). *Nutrición, diagnóstico y tratamiento*. 8ª Ed. Ed. Wolters Kluwer Health, Lippincott Williams & Wilkins.

Ibáñez Moya, F.C. (2017). *Nutrición y Dietética*. De la Teoría a la práctica. 1ª Ed. Ediciones Eunate.

Madrid Vicente, A. (2013). *Tratado de nutrición y dietética*. Ed. A Madrid Vicente.

Mahan, L. K. y Raymond, Janice L. (2021). Krause. *Dietoterapia*. 15ª Ed. Elsevier.

Nix, S. (2022). Williams *Nutrición Básica y Dietoterapia*. 16ª ed. Elsevier.

Salas-Salvado, J., Trallero Casañas R., Salo i Sola, M. E. y Burgos Peláez, R. (2019). *Nutrición y dietética clínica*. 4ª Ed. Elsevier Masson

Bibliografía complementaria

Biesalski, H. y Grimm, P. (2015). *Nutrición: Texto y Atlas*. Ed. Panamericana.

Cao, J.M. (1992). *Nutrición y dietética*. 2ª Edición. Ed. Masson.

Mataix Verdú, F.J. (2016). *Nutrición y alimentación humana*. 2ª Ed. Ergon.

Moreiras, O. y Carbajal A. (2016). *Tablas de composición de alimentos: guía práctica*. 18ª Ed. Pirámides.

Libros electrónicos:

Ansorena D. y Martínez. A. (2010). *Alimentación, ejercicio físico y salud*. 1ª Ed. Ed. EUNSA.
<https://biblioteca.nebrija.es/cgi-bin/opac?TITN=117433>

Cervera, P., Clapes, J. y Rigolfas, R. (2014). *Alimentación y dietoterapia: nutrición aplicada en la salud y en la enfermedad*. Ed. Interamericana McGraw-Hill: <https://biblioteca.nebrija.es/cgi-bin/opac/?TITN=69508>

Pérez-Lizaur A. B. y García-Campos, M. (2014). *Dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad*. 6ª Ed. McGraw-Hill: <https://biblioteca.nebrija.es/cgi-bin/opac/?TITN=81699>

Thompson, J.L. y Manore, M. M. (2014). *Nutrición*. 1ª Ed. Pearson.
<https://biblioteca.nebrija.es/cgi-bin/opac/?TITN=81701>

6. DATOS DEL PROFESOR

Puede consultar el correo electrónico de los profesores y el perfil académico y profesional del equipo docente, en:

<https://www.nebrija.com/carreras-universitarias/grado-enfermeria/#masInfo#profesores>