

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA**

**Código:** 33958  
**Nombre:** Alimentación y Nutrición en las Personas Mayores  
**Ciclo:** Grado  
**Créditos ECTS:** 4,5  
**Curso académico:** 2025-26

**TITULACIONES**

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	4	Primer cuatrimestre

**MATERIAS**

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Alimentación y nutrición en las personas ancianas	OPTATIVA

**COORDINACIÓN**

RODRIGUEZ GARCIA JULIA

**RESUMEN**

La Alimentación y Nutrición en las Personas Mayores es una asignatura optativa que se imparte con una carga de 4,5 créditos ECTS en el primer cuatrimestre del cuarto curso del grado en Nutrición Humana y Dietética. La estrategia de aprendizaje de esta asignatura se basa en tres pilares: (i) el desarrollo de conocimientos teóricos; (ii) el aprendizaje basado en resolución de problemas, en la que los estudiantes participarán en la resolución de casos clínicos; (iii) y el desarrollo de habilidades prácticas clínicas a través de experiencias de simulación. Con esta asignatura se pretende que el alumno adquiera las competencias necesarias para intervenir en la alimentación de las personas mayores en diferentes ámbitos de actuación (domiciliario, hospitalario e institucionalizado), contribuyendo a mejorar la calidad de vida a través de la dietética y la nutrición.

**CONOCIMIENTOS PREVIOS****RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN**

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

**OTROS TIPOS DE REQUISITOS**



Se recomienda haber cursado las asignaturas de Nutrición, Dietética (I y II), Dietoterapia y la materia de Fisiología.

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Aconsejar sobre la alimentación más adecuada para cada situación individual y colectiva.

Comprender las bases fisiológicas, psicológicas, sociales y culturales del envejecimiento.

Conocer los problemas alimentarios más frecuentes en el anciano.

Evaluar y realizar el seguimiento del estado nutricional de individuos y colectividades.

Proporcionar soportes dietético-nutricionales tanto en la salud como en la enfermedad y su prevención en individuos y colectividades.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Introducción

1.1. Teorías del envejecimiento.

1.2. La salud de los adultos mayores

1.2.1. Cambios fisiológicos

1.2.2. Afecciones y patologías

1.2.3. Síndromes geriátricos: fragilidad y otros

1.3. Pautas alimentarias y dietéticas para la población mayor.

1.4. Envejecimiento activo.

1.5. Comunicación con el paciente mayor.

1.6 Simulación clínica

**2. Abordaje dietético-nutricional de la persona mayor en diferentes ámbitos: domiciliario, hospitalario e institucional**

2.1. Examen nutricional.

2.2. Diagnóstico nutricional.

2.3. Intervención nutricional.

2.4. Seguimiento y evaluación de los resultados.

**VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)****ACTIVIDADES PRESENCIALES**

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	30,00
Seminario	2,00
Aula informática	8,00
<b>Total horas</b>	<b>42,00</b>

**ACTIVIDADES NO PRESENCIALES**

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	15,50
Estudio y trabajo autónomo	40,00
Preparación de clases	5,00
Preparación de actividades de evaluación	10,00
Resolución de casos prácticos	0,00
<b>Total horas</b>	<b>70,50</b>

**METODOLOGÍA DOCENTE**

**Clases teóricas:** La metodología de aprendizaje en estas clases presenciales se centrará en tres tipologías.

(1) Clases destinadas a la presentación por parte del profesor de los conceptos y contenidos más importantes de cada tema con la finalidad de que el estudiante adquiera los conocimientos relacionados con la materia.



(2) Clases destinadas a la resolución de casos prácticos clínicos en los que se estudiarán diversas enfermedades y situaciones que requieren de un abordaje dietético-nutricional para mejorar el estado de salud del paciente.

(3) Clases destinadas al desarrollo de habilidades clínicas a través de experiencias de simulación (videos de consultas y *role playing*) en las que el estudiante desarrollará habilidades comunicativas, de gestión de conflictos y de actitud profesional y ética. En estas sesiones se buscará un aprendizaje a través del uso de *feedback* y la reflexión para identificar y cerrar brechas en el conocimiento y las habilidades y afianzar el aprendizaje experimental.

**Seminarios:** Se realizarán seminarios coordinados sobre temas facilitados por el profesor o propuesto por los alumnos y consensado con el profesor, siguiendo la normativa de seminarios coordinados indicada en la web del Grado. Estos seminarios podrían ser presentados en una jornada organizada por la coordinación del Grado. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y estudiantes.

**Tutorías:** Se realizarán 2 tutorías, de 1 hora cada una, repartidas al principio y a final del semestre. Se trabajarán las tareas (actividades, cuestiones cortas, problemas) proporcionadas con anterioridad en la plataforma virtual. En estas sesiones también se resolverán dudas sobre la materia, se reforzarán conceptos y se ampliarán otros.

**Clases prácticas:** Estas sesiones se basan en simulaciones con paciente real tanto en la Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación como en el Centro de Simulación Interdisciplinar en Salud (CESIS). Para estas prácticas el alumno tendrá acceso a una guía de los casos clínicos, que deberá conocer en profundidad y usar para la preparación de las sesiones prácticas. Las prácticas se realizan en grupos reducidos y al finalizar las sesiones los alumnos han de preparar y entregar un informe final. Estas prácticas de simulación clínica están diseñadas para que el alumno desarrolle destrezas prácticas clínicas, seguridad en sí mismo, autopercepción, ética profesional, gestión del tiempo y conflictos, y trabajo en equipo entre otras aptitudes necesarias para abordar la intervención nutricional de la persona mayor con éxito

## EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje de conocimientos y habilidades adquiridas por los estudiantes se hará de forma continua a lo largo de la asignatura.

Los parámetros evaluables de la asignatura son los siguientes:

- a) Prueba escrita en la que se evaluarán los conocimientos teórico/prácticos
- b) Resolución de casos prácticos de simulación clínica
- c) Sesiones e informes de tutorías



- d) Sesión y elaboración de seminarios
- e) Actividades de evaluación continua distintas a tutorías y prácticas

Las actividades de evaluación continua, prácticas, tutorías y seminarios son de asistencia obligatoria y, por lo tanto, son no recuperables.

Para aprobar será necesario aprobar por separado la prueba escrita y las sesiones de prácticas obteniendo una puntuación mínima de 5 sobre 10 en cada una de ellas.

**a) Adquisición de conceptos teórico/prácticos y aplicación de los mismos en pruebas escritas (55%).** La adquisición de los conceptos desarrollados en las clases teóricas, prácticas y de evaluación continua; así como la capacidad de aplicar estos conceptos, analizar y proponer una estrategia nutricional y dietética en casos clínicos se evaluarán a través de una prueba escrita. El examen constará de dos partes, una con preguntas de respuesta abierta y corta o de respuesta alternativa (verdadero-falso) con razonamiento que representará un 30% de esta prueba final. Y la segunda parte del examen será un caso clínico a resolver con una descripción y justificación razonada del proceso de atención nutricional necesario, que representará un 70% del total del valor de la prueba. Esta prueba representa el 55% de la calificación final de la asignatura. Se requiere obtener un mínimo de 5 puntos sobre 10 para sumar el resto de notas de esta asignatura y superar la materia.

**b) Resolución de casos de simulación clínica de forma práctica (20%).** Se evaluará la capacidad del estudiante de aplicar conceptos teóricos, analizar un caso clínico, proponer una estrategia nutricional y dietética, y la puesta en escena de sus habilidades clínicas en sesiones de simulación clínica. Las habilidades prácticas y clínicas se evaluarán teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Actitud y aptitud demostrada: preparación previa de las sesiones, intervención activa en las sesiones de prebriefing y debriefing, actitud ética y de colaboración en los equipos de trabajo y el cuidado y utilización del material.
- Performance en la sesión de simulación clínica: calidad humana y profesional en su intervención y trato al paciente, colaboración y respeto del equipo de simulación, calidad de la intervención planteada y desarrollada.
- Calidad del informe presentado: descripción y discusión de los diferentes aspectos de la intervención nutricional-dietética de los casos clínicos planteados, correcta utilización de cálculos, términos, redacción escrita y presentación final.

La calificación obtenida en esta evaluación representará el 20% de la calificación final de la asignatura.

Se requiere obtener un mínimo de 5 puntos sobre 10 para sumar el resto de notas de esta asignatura y superar la materia.

**c) Tutorías (5%).** Se valorará la realización y resolución de las tareas propuestas, así como la participación y actitud en dichas sesiones. La evaluación de este apartado representará 5% de la calificación final de la asignatura.



**d) Seminarios (10%).** En la evaluación de seminarios coordinados se tendrá en cuenta el nivel de comprensión de los contenidos, la calidad de los trabajos escritos (y otras actividades propuestas), así como las habilidades de exposición y defensa acorde a la normativa disponible en la web del Grado. El seminario realizado contribuirá con un máximo del 10% de la calificación final de la asignatura.

**e) Actividades de evaluación continua (10%).** En la valoración de realización de las tareas propuestas como actividades de evaluación continua se tendrá en cuenta la actitud del estudiante, la preparación previa de la actividad y la resolución de las tareas propuestas, distintas a las prácticas y a las tutorías. La evaluación de este apartado representará 10% de la calificación final de la asignatura

#### Notas aclaratorias:

(i) Las **actividades de evaluación continua, prácticas, tutorías y seminarios**, son de **asistencia obligatoria** y, por lo tanto, **no recuperables**, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.5 del Reglamento de Evaluación y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster. ¿ En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con la antelación suficiente. De esta forma, el responsable de la asignatura podrá asignar al estudiante una sesión en otro grupo.

(ii) La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad. Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el ¿Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València¿ (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>.

(iii) La asignatura se considera **aprobada** cuando se alcance el mínimo establecido en la **prueba escrita y las sesiones prácticas, por separado**. Numéricamente, es una puntuación igual o superior a **5.0** (sobre 10).

(iv) La asistencia a las sesiones de evaluación continua, prácticas, seminarios y tutorías es imprescindible para aprobar la asignatura.

(v) En el caso de suspender el examen en la primera convocatoria se guardará la calificación de prácticas, seminarios, tutorías y actividades de evaluación continua para la segunda convocatoria del año en curso.

(vi) A los estudiantes repetidores de la asignatura, se conserva las asistencias y notas de tutorías, seminarios y prácticas durante los dos cursos siguientes a su realización. Transcurrido este plazo, deberán volverse a realizar las tutorías, seminarios y prácticas.

## BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Orientaciones para la elaboración de



menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores. Madrid: Ministerio de Consumo; 2023.

- Bermejo Boixareu C, Rodriguez Salazar J, coordinadores. Manual terapéutico en geriatría. 2ª ed. Madrid: Panamericana; 2021. ISBN: 9788491109167.
- Brown J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 5ª ed. México: McGraw-Hill; 2015. ISBN: 9786071511874.
- Gil Gregorio P, Ramos Cordero P, Cuesta Triana F, Mañas Martínez MC, Cuenllas Díaz A, Carmona Álvarez I. Nutrición en el anciano. Guía de buena práctica clínica en geriatría. Madrid: Sociedad Española de Geriatría y Gerontología; 2013. ISBN: 9788493965686.
- Generalitat Valenciana. Conselleria de Bienestar Social. Manual de planificación de dietas en centros sociosanitarios. Residencias de personas mayores de la Comunidad Valenciana. Valencia: Generalitat Valenciana; 2004. 188 p.
- Generalitat Valenciana. Conselleria de Bienestar Social. Protocolo de valoración nutricional. Valencia: Generalitat Valenciana; 2004. Disponible en: <https://serviciossociales.gva.es/documents/610460/720085/Protocolo+de+Valoraci%C3%B3n+Nutricional/a3d293f5-29ed-43ed-9b3e-e23b073afe4b>
- González Caballero M. Manual de alimentación geriátrica. 2ª ed. Alcalá de Henares: Grupo Editorial; 2021. ISBN: 9788413239552.
- Junta de Andalucía. Consejería para la Igualdad y Bienestar Social. Libro Blanco del Envejecimiento Activo. Sevilla: Junta de Andalucía; 2010. Depósito Legal: SE-3379-2010.
- Krause M, Raymond JL, Morrow K, coordinadoras. Krause. Dietoterapia. 15ª ed. Barcelona: Elsevier España; 2021. ISBN: 9788491139379.
- Organización Mundial de la Salud. Informe mundial sobre el envejecimiento y la salud. Ginebra: OMS; 2015. ISBN: 9789240694873.
- Sociedad Española de Geriatría y Gerontología. Envejecimiento y nutrición. Pautas de intervención nutricional en el anciano frágil. Madrid: IMC; 2014.
- Sociedad Española de Geriatría y Gerontología, Fundación Española de Nutrición. Libro Blanco de la Nutrición de las Personas Mayores en España. 1ª ed. Madrid: Editorial varios; 2019. ISBN: 9788409133956.