



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 34371

Nombre: Nutrición y dietética

Ciclo: Grado

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1200 - Grado en Enfermería	Facultat d'Infermeria i Podologia	1	Segundo cuatrimestre
1213 - Grado en Enfermería (Ontinyent)	Facultat d'Infermeria i Podologia	1	Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1200 - Grado en Enfermería	Farmacología y dietética	FORMACIÓN BÁSICA
1213 - Grado en Enfermería (Ontinyent)	Farmacología y dietética	FORMACIÓN BÁSICA

COORDINACIÓN

FONFRIA VIVAS ROSA MARIA

VILA ATIENZA VIOLETA ALBA

RESUMEN

La materia de Nutrición y Dietética, dentro del currículum del Grado de Enfermería, pertenece al bloque de materias básicas, formando parte del conjunto de materias de profundización. La asignatura se ubica en el primer curso y en el segundo semestre.

La OMS (1966) definió al profesional de enfermería como aquel capacitado y autorizado para asumir las responsabilidades que exigen el fomento de la salud, la prevención de la enfermedad y la prestación de asistencia a las personas enfermas.

La relación entre el binomio alimentación/salud-enfermedad despierta gran interés desde diferentes ámbitos. Los estudios epidemiológicos muestran, cada vez con mayor evidencia la estrecha relación entre los hábitos alimentarios inadecuados y las patologías crónicas/degenerativas más prevalentes en nuestro entorno, como son la enfermedad cardiovascular, obesidad, diabetes mellitus, algunos tipos de cánceres, enfermedades del aparato digestivo o la osteoporosis. Por tanto, a través de la dieta podemos obtener un doble objetivo, por una parte la prevención de los procesos antes mencionados, además de alcanzar el



máximo potencial de salud y por otro lado, utilizándola como herramienta terapéutica, el abordaje dietético de procesos patológicos.

Los contenidos de la asignatura estarán organizados en tres unidades temáticas.

La primera contempla los principios que rigen la alimentación y nutrición, desarrollando, entre otros, conceptos como balance energético, nutrientes, requerimientos nutricionales y composición nutricional de los alimentos. Estos conocimientos están relacionados con asignaturas básicas como Fundamentos de Biología y Bioquímica y Fisiología.

En la segunda unidad se revisa la alimentación en las distintas etapas del ciclo vital, y se analizan los factores de influencia en el comportamiento alimentario y se aborda la valoración del estado nutricional. Estos contenidos están relacionados con las asignaturas de Salud de la mujer, de la sexualidad y la reproducción, Enfermería en la salud infantil y adolescente y Enfermería en la salud gerontogeriatrica, que se imparten en segundo curso.

La unidad temática 3 trata sobre la alimentación en la prevención y tratamiento de enfermedades más prevalentes. Estos contenidos están relacionados con las asignaturas de Fisiopatología y Enfermería Médico-quirúrgica I y II, que se imparten en segundo y tercer curso, respectivamente.

a Médico-quirúrgica I y II, que se imparten en segundo y tercer curso, respectivamente.

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

No se requieren conocimientos previos

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica, biomédica y sanitaria, para obtener, organizar, interpretar y comunicar la información científica y epidemiológica.

Conocer y aplicar técnicas e instrumentos de comunicación desde una perspectiva no sexista, tanto en la relación interpersonal como en las dinámicas de grupo.

Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital y según la actividad física, 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 en mujeres y hombres y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.



Desarrollar acciones de educación para la salud utilizando las estrategias adecuadas a las personas, familias y comunidades, poniendo al alcance de la población y en un lenguaje comprensible la información científica y las recomendaciones que se deriven.

Mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma de nuevos conocimientos y técnicas y a la motivación por la calidad en la atención a la salud.

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.

Promover estilos de vida saludables por parte de la persona, la familia y la comunidad, que fomenten el autocuidado en el manejo de la salud.

Ser capaz de formular hipótesis, recolectar y valorar de forma crítica la información para la resolución de problemas aplicando, entre otros, el enfoque de género.

Trabajar en equipo, entendiendo éste como unidad básica en la que se integran, estructuran y organizan, de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar, los y las profesionales y demás personal de las organizaciones asistenciales, como forma de asegurar la calidad de la atención sanitaria.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Principios de nutrición y alimentación

Tema 1. Introducción al estudio de la nutrición y dietética.

Tema 2. Necesidades energéticas.

Tema 3. Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Lípidos y Proteínas.

Tema 4. Micronutrientes y Agua: Vitaminas, minerales.

Tema 5. Los alimentos. Tablas de composición de alimentos.

Tema 6. Cereales, derivados y tubérculos.

Tema 7. Frutas y verduras.

Tema 8. Leche y derivados lácteos.

Tema 9. Aceites, grasas y frutos secos.

Tema 10. Carnes, pescado, huevos y legumbres.

Tema 11. Miscelánea y alcohol.



Tema 12. Comportamiento alimentario.

2. Nutrición y alimentación en las distintas etapas del ciclo vital.

Tema 13. Valoración del estado nutricional.

Tema 14. Alimentación del adulto sano.

Tema 15. Alimentación y actividad física.

Tema 16. Alimentación en el ciclo vital de la mujer.

Tema 17. Alimentación pediátrica y del adolescente.

Tema 18. Alimentación en personas de edad avanzada.

3. Dietoterapia

Tema 19: Dietoterapia.

Tema 20: Nutrición artificial.

4. CONTENIDO PRÁCTICO

Las prácticas reforzarán los contenidos teóricos mediante su aplicación a situaciones potencialmente reales.

La realización de las mismas se llevará a cabo de forma totalmente autónoma (sin ayuda del profesorado ni de otros estudiantes) por parte del/de la estudiante, puesto que son evaluables. Para su correcta realización es imprescindible que el/la estudiante se haya familiarizado, previamente, con las herramientas y procedimientos que se presentarán durante las clases magistrales participativas (ejercicios en el aula y/o tareas para entregar en el aula virtual) y durante las tutorías regladas (sesiones U en las que se explicarán procedimientos y se entrenará el uso de herramientas, generando, también, la entrega de tareas en el aula). Los estudiantes que no hayan acudido a dichas sesiones y/o que no hayan entregado las tareas en el aula virtual podrán tener serias dificultades para hacer las prácticas.

Práctica 1

Caso clínico: Elaboración de un plan de alimentación mediante el método de intercambio.

Práctica 2



Caso clínico: Valoración del estado nutricional y recomendaciones dietéticas.

Práctica 3

Caso clínico: Análisis nutricional de los alimentos y valoración cuantitativa de la ingesta.

Práctica 4

Caso clínico: Valoración cualitativa de la ingesta y recomendaciones dietéticas.

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	50,00
Prácticas en aula	8,00
Total horas	60,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	70,00
Preparación de clases	16,00
Preparación de actividades de evaluación	4,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	90,00

METODOLOGÍA DOCENTE



- Clases de teoría (sesiones T): clase magistral participativa de 50 minutos en las que se expondrán los conocimientos básicos sobre cada tema y se trabajarán mediante ejercicios en el aula y/o tareas para entregar en el aula virtual.
- Tutorías regladas (sesiones U): adiestramiento en el manejo de procedimientos y herramientas informáticas que se trabajarán mediante ejercicios en el aula y/o tareas para entregar en el aula virtual. El manejo de dichos procedimientos y herramientas serán imprescindibles para la resolución de los casos clínicos que se plantean en las prácticas de aula.
- Prácticas en aula (sesiones P): Aplicación de conocimientos teóricos, implementación de procedimientos, manejo efectivo de herramientas, adquisición de habilidades y potenciación de la capacidad resolutoria autónoma mediante el abordaje de casos clínicos. Carácter individual.

En la plataforma de Aula Virtual se incorporarán:

- Material complementario de lectura recomendada.
- Material de consulta necesario para resolver los casos clínicos de las prácticas.

Páginas web de interés:

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición <https://www.aesan.gob.es/>

Consejo europeo de información sobre la alimentación. <http://www.eufic.org>

Base de datos Española de composición de alimentos <http://www.bedca.net/bdpub/>

Centro de investigación de endocrinología y nutrición clínica. <http://www.ienva.org/web/index.php/es/>

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad. <http://www.seedo.es>

Sociedad Española de Diabetes. <http://www.sediabetes.org>

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. <http://www.nutricioncomunitaria.org>

Atención Primaria en la Red. <http://www.fisterra.com>

EVALUACIÓN



La evaluación de la asignatura consistirá en tres bloques:

- Primer bloque (60 % de la nota global): examen de la parte teórica. Examen final con 40 preguntas de elección múltiple con 4 opciones de respuesta. Cada 3 respuestas erróneas, restará un acierto. La nota mínima para superar la prueba será de 5 sobre 10.
- Segundo bloque (8% de la nota): cuatro tareas generadas en el transcurso de las clases teóricas y tutorías regladas (sesiones U) que deberán subirse al aula virtual en tiempo y forma (durante la sesión en la que se plantean). Cada tarea, entregada en tiempo y forma, se valorará con 0,2 puntos que se sumarán a la nota final (0,8 puntos si se tienen las 4 tareas entregadas). Las tareas que no se suban en tiempo y forma no puntuarán.
- Tercer bloque (32 % de la nota global): evaluará las diferentes actividades planteadas en las clases prácticas. Cada práctica tendrá un peso del 8% en la nota global, suponiendo, por tanto, 0,8 puntos, como máximo, cada una. La nota de este bloque se obtendrá sumando las notas obtenidas en cada una de las prácticas. La nota máxima que se puede obtener en prácticas será de 3,2 puntos. Aunque alguna de las prácticas no esté aprobada, si el sumatorio de la puntuación obtenida en cada una de ellas es 1,6 o más puntos, se considerará que el bloque de prácticas está aprobado.

Las clases prácticas son de asistencia obligatoria. **Si no se realizan todas las prácticas no se podrá realizar el examen de la teoría.** Las prácticas se guardarán para la segunda convocatoria, si están todas hechas.

Las prácticas no se guardarán de un año para otro por lo que las personas que repitan la matrícula deberán volver a hacerlas.

Si, por causa debidamente justificada (examen de carnet conducir, declaración en juicio, cita inamovible con la administración, ingreso hospitalario, intervención quirúrgica, urgencia médica, fallecimiento de un familiar, emergencia meteorológica o paralización del transporte público) no se hubiese podido realizar alguna práctica, o se hubiese suspendido el bloque de prácticas, el profesorado facilitará la recuperación de las mismas, en una sesión única y antes del examen de primera convocatoria, con la finalidad de que los estudiantes puedan hacer el examen en primera y/o en segunda convocatoria. Para recuperar las prácticas deberá aportarse, el día de la recuperación, un justificante oficial (en papel, con firma y cuño) de la causa que motivó la falta de asistencia.

La fecha de la realización de cada práctica (sesiones P) estará a disposición del estudiantado desde principio del curso académico. Considerando que las prácticas se realizarán al final del segundo cuatrimestre, el alumnado dispone de suficiente tiempo para preparar su agenda laboral y/o personal de modo que no haya ningún problema para que acuda a las prácticas conforme al horario previsto (fip uv.es). No están permitidos los cambios entre grupos de matrícula diferentes (A,B,C,D,E,ON), sí se podrán hacer



cambios entre el grupo P1 y P2 del mismo grupo de matrícula y se informarán al profesorado el mismo día de la realización de la práctica, de manera presencial, justo antes del inicio de la práctica. No se podrá acudir a otro grupo para hacer la práctica si no se ha hecho un cambio.

Para aprobar la asignatura habrá que aprobar tanto el examen de la parte teórica como el bloque de prácticas. Si se suspende el examen del bloque teórico, la nota que aparecerá en el acta será la obtenida en el examen, aunque se hayan aprobado las prácticas. Si se suspende el bloque de prácticas, puesto que no se habrá podido hacer el examen de la parte teórica, la nota que aparecerá en el acta será "no presentado".

La nota final de la asignatura, tanto en primera como en segunda convocatoria, se calculará sumando la nota del examen, que deberá estar aprobado, la nota de prácticas, que deberán estar todas hechas y aprobadas, y la de las tareas que se hayan subido al aula virtual en tiempo y forma.

BIBLIOGRAFÍA

- Carmen Martín Salinas, Joaquina Díaz Gómez. (2019). Nutrición y Dietética. Editorial DAE. ISBN: 9788494939129. En red a través del enlace de enferteca: <https://www.enferteca.com/?infolibro=5342> - Aurora Esteve Clavero, María Isabel Mármol López y María de las Gracias Ruiz Navarro. (2023). Formación Especializada de Enfermería Nutrición y dietética. El paciente con alteraciones digestivas. Ediciones DAE Grupo Paradigma. ISBN: 9788412680737. (En catàleg Biblioteca UV, disponible en línia). - Jordi Salas-Salvadó, Anna Bonada i Sanjaume, Roser Trallero Casañas, M. Engràcia Saló i Solà, Rosa Burgos Peláez. (2019). Nutrición y dietética clínica. Elsevier. ISBN : 9788491135135. (En catàleg Biblioteca UV, disponible en línia).
- Raymond, Morrow, K., Krause, M. V., & Mahan, L. K. (2021). Krause. Mahan dietoterapia / Janice L. Raymond, Kelly Morrow. (15a edición). Elsevier. ISBN: 9788491139379 (En catàleg Biblioteca UV, disponible en línia).