



**FACULTAD DE ENFERMERÍA,  
FISIOTERAPIA Y PODOLOGÍA**

**GUÍA DOCENTE  
NUTRICIÓN CLÍNICA**

**CURSO 2021-2022**

**GRADO EN ENFERMERÍA  
PLAN DE ESTUDIOS 2020**



**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE**

1- Identificación de la asignatura	
TITULO	GRADO EN ENFERMERÍA
FACULTAD	ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y PODOLOGÍA
DEPARTAMENTO	ENFERMERÍA
ÁREA DE CONOCIMIENTO	ENFERMERÍA
NOMBRE	NUTRICIÓN CLÍNICA
CÓDIGO	000806058
TIPO DE ASIGNATURA	BÁSICA
CURSO	SEGUNDO
SEMESTRE	SEGUNDO
Nº DE CRÉDITOS ECTS	6
MODALIDAD	Presencial
IDIOMA	CASTELLANO
PÁGINA WEB	<a href="https://enfermeria.ucm.es/">https://enfermeria.ucm.es/</a>

2- Presentación
<b>OBJETIVO GENERAL</b>
Conocer los principios fundamentales de la <b>Nutrición</b> Clínica, así como las bases científicas en las que asientan los aspectos de la <b>Dietoterapia</b> , tanto desde la <b>Alimentación</b> tradicional, como artificial, a nivel hospitalario y en la comunidad.
<b>CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>
Haber superado las materias relacionadas con Bioquímica, Fisiología y Anatomía.

3- Competencias
<b>COMPETENCIAS GENERALES</b>
CG1- Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica, así como conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CG2- Valorar las necesidades nutricionales y alimentarias de los individuos sanos en los distintos estadios vitales: neonato y lactante, infantil y adolescente, adulto, gestante y senectud.
CG3- Describir las necesidades nutricionales y alimentarias en patologías de alta prevalencia, así como seleccionar las estrategias dietéticas adecuadas en cada situación.
<b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
CE1- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE2- Identificar las bases de una alimentación saludable, normal y adaptada.
CE3- Conocer, detectar y evaluar las características de un adecuado balance nutricional y sus desviaciones.
CE4- Identificar problemas y factores de riesgo nutricionales, alimentarios y dietéticos del paciente, así como prácticas inadecuadas.
CE5- Elaborar una adecuada valoración nutricional. Confeccionar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE6- Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE7- Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado, nutrición enteral y parenteral.

4- Resultados de aprendizaje	
COMPETENCIAS	RESULTADOS
CG1, CG2	El alumno conoce los principales fundamentos de la nutrición humana y clínica. Conoce las bases del intercambio energético humano, así como los principales componentes del balance energético y los diversos métodos para su cálculo, en estado de salud y en las patologías más prevalentes que se benefician de tratamientos dietéticos.
CG3	El alumno discrimina los problemas nutricionales de mayor prevalencia y selecciona las recomendaciones dietéticas adecuadas.
CE1, CE2	El alumno es capaz de promover la salud a través de la alimentación, adaptándose a las necesidades y exigencias de distintos grupos o comunidades. Igualmente conoce las necesidades nutricionales en las principales etapas de la vida y sus condiciones fisiológicas.
CE3, CE4	El alumno tiene en cuenta los aspectos bioquímicos y fisiológicos de los nutrientes en la salud y la enfermedad, maneja las necesidades energéticas y su relación con los factores implicados, así como la composición cuantitativa y cualitativa de los macro y micronutrientes.
CE5	El alumno conoce y valora las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud de diversa índole.
CE6	El alumno maneja los signos físicos, así como los parámetros antropométricos y bioquímicos que permitan detectar un estado nutricional en riesgo, integrándolo con el resto del tratamiento prescrito en el ámbito de su patología.
CE7	El alumno es capaz de distinguir los métodos de soporte nutricional artificial, sus funciones y vías de administración.

#### 5- Contenidos

##### **UNIDAD TEMÁTICA I. Conceptos generales**

###### **Tema 1.- Nutrición: Objetivos y finalidades**

Conceptos generales. Nutriente. Funciones de los nutrientes en el organismo.

###### **Tema 2. - Concepto de energía**

Metabolismo energético. Componentes del gasto energético. Cuantificación del gasto energético. Necesidades energéticas del organismo humano. Contenido energético de los nutrientes.

###### **Tema 3. - Nutrientes**

Proteínas. Carbohidratos. Grasas. Fibra. Vitaminas. Minerales. Necesidades nutricionales. Sustancias antinutritivas. Genómica nutricional.

###### **Tema 4.- Alimentación equilibrada**

Dieta equilibrada. Ingestas dietéticas de referencia. Objetivos nutricionales. Guías alimentarias. Tablas de composición de alimentos.

###### **Tema 5.- Calidad nutricional de los alimentos.**

Características de los distintos grupos de alimentos. Alimentos bioactivos. Objetivos del procesado de alimentos. Pérdidas nutricionales. Etiquetado de alimentos.

##### **UNIDAD TEMÁTICA II. Valoración del estado nutricional**

###### **Tema 6.- Valoración nutricional**

Estructura y composición corporal. Marcadores nutricionales. Valoración clínica. Valoración antropométrica. Valoración analítica.

###### **Tema 7.- Valoración nutricional: Determinación de la ingesta.**

La historia clínico-dietética. Estudios retrospectivos. Estudios prospectivos. Porción comestible.

Ración alimenticia. Medida casera.

**Tema 8.- Valoración nutricional pediátrica y geriátrica**

Marcadores nutricionales utilizados en la edad pediátrica. Curvas de crecimiento. Marcadores nutricionales geriátricos. Métodos de cribado y diagnóstico en geriatría.

**Tema 9.- Diagnóstico nutricional**

Métodos de cribado. Métodos de diagnóstico. Marcadores nutricionales en diferentes patologías.

**UNIDAD TEMÁTICA III. Nutrición a lo largo del ciclo vital**

**Tema 10.- Nutrición en el embarazo y la lactancia**

Efecto del estado nutricional en el embarazo. Complicaciones del embarazo relacionadas con la dieta. Directrices para la alimentación durante el embarazo y la lactancia, requerimientos nutricionales.

**Tema 11.- Nutrición en los lactantes**

Necesidades de nutrientes en los lactantes. Alimentación del lactante. Cuidados nutricionales del lactante de bajo peso al nacer.

**Tema 12.- Nutrición en la infancia y la adolescencia**

Nutrición y crecimiento. Necesidad nutricional en las distintas etapas de crecimiento. Prevención de problemas nutricionales.

**Tema 13.- Nutrición y envejecimiento**

Nutrición y envejecimiento. Requerimientos nutricionales. Alimentación del anciano.

**UNIDAD TEMÁTICA IV. Cuidados nutricionales y clínicos**

**Tema 14.- Proceso de atención nutricional**

Plan de atención nutricional: hospitalario, en atención primaria y a domicilio. Prescripción dietética: preparación, confección y seguimiento.

**Tema 15. Malnutrición.**

Concepto y etiología. Malnutrición energético-proteica. Fisiopatología de la desnutrición. Formas clínicas de la malnutrición. Desnutrición hospitalaria: Sistemas de detección precoz.

**Tema 16.- Métodos de sostén nutricional. Nutrición artificial**

Respuesta orgánica a la agresión y utilización de sustratos nutricionales. Nutrición enteral. Nutrición parenteral. Nutrición artificial en la atención domiciliar y a largo plazo.

**Tema 17.- Interacciones fármaco-nutriente**

Nivel nutricional y adecuada respuesta farmacológica. Factores de riesgo en la aparición de interacciones. Administración de fármacos en pacientes con terapia sustitutoria nutricional.

**Tema 18.- Inmunonutrición. Alergias e intolerancias alimentarias**

Alergia alimentaria: concepto y agentes desencadenantes. Manifestaciones clínicas. Tratamiento dietético. Prevención. Papel de los alimentos funcionales en la respuesta inmunológica

**UNIDAD TEMÁTICA V. Terapéutica dietética**

**Tema 19.- Enfermedades del sistema cardiovascular**

Influencia de la dieta sobre los factores de riesgo aterogénico y trombótico. Hipertensión y factores dietéticos. Tratamiento dietético en las afecciones cardiovasculares.

**Tema 20.- Dietas en las alteraciones del aparato digestivo**

Tratamiento dietético de las alteraciones orofaríngeas. Terapéutica dietética en las afecciones gástricas. Tratamiento nutricional en las alteraciones intestinales. Dietas de protección hepática.

**Tema 21.- Atención nutricional del diabético**

Características de la alimentación. Tablas de equivalencia. Hábitos alimentarios inadecuados. Educación nutricional. Productos dietéticos y edulcorantes.

**Tema 22.- Intervención nutricional en los trastornos de la ingesta**

Detección y tratamiento de la malnutrición proteico-energética. Anorexia-bulimia: cuidados nutricionales. Sobrepeso y obesidad como trastorno alimentario.

**Tema 23.- Nutrición, dieta y cáncer**

Papel de los constituyentes de la dieta en la etiopatogénia del cáncer. Mecanismos nutricionales de la carcinogénesis. Efectos del cáncer y de la terapia antineoplásica sobre el estado nutricional. Atención nutricional del paciente neoplásico.

**Tema 24.- Dietoterapia en afecciones renales y urológicas**

Valoración nutricional en el paciente renal. Manejo dietético del paciente renal. Tratamiento dietético en las hiperuricemias y las litiasis renales

**Tema 25.- Manejo nutricional del paciente con déficit neurológico**

Valoración nutricional de pacientes con déficit neurológico. Importancia de la formulación de la dieta y del tratamiento nutricional.

**Tema 26. Manejo nutricional del paciente con afecciones pancreáticas.**

Dieta en pancreatitis aguda y pancreatitis crónica.

**Tema 27. Dietoterapia de redistribución proteica.**

Manejo del paciente con interacciones concretas fármaco-nutriente.

**Tema 28. Modificaciones dietéticas para pruebas diagnósticas: sobrecarga oral de glucosa, sangre oculta en heces, control de catecolaminas, dieta baja en yodo.**

**6.- Metodología docente**

MODALIDAD ORGANIZATIVA	MÉTODO DE ENSEÑANZA	HORAS PRESENCIALES	HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO	HORAS TOTALES
Clase Magistral	Metodología expositiva-participativa (todo el grupo)	45		
Seminario	Metodología expositiva-participativa (subgrupos)	4	14	18
Laboratorio	Resolución de problemas (subgrupos)			
Taller	Resolución de problemas (subgrupos)			
Tutoría	Resolución de dudas (grupal e individual)	2		
Evaluación	Evaluación (individual)	5		
Campus virtual	Aprendizaje (individual)			
Prácticas de sala	Aprendizaje práctico (subgrupo)			
Prácticas clínicas	Aprendizaje práctico (individual)			
Trabajos grupales	Aprendizaje cooperativo (subgrupos)			
Trabajo individual	Aprendizaje (individual)			
Estudio	Aprendizaje (individual)			62
<b>Horas totales</b>		<b>56</b>	<b>14</b>	<b>80</b>

**7.- Plan de trabajo**

TEMAS	PERIODO TEMPORAL
1-2	1ª semana

3-4	2ª semana
5-6	3ª semana
7-8	4ª semana
9-10	5ª semana
11-12	6ª semana
13-14	7ª semana
15-16	8ª semana
17-18	9ª semana
19-20	10ª semana
21	11ª semana
22	12ª semana
23-24	13ª semana
25-26	14ª semana
27-28	15ª semana
Examen convocatoria ordinaria	16ª-17ª semana
Examen convocatoria extraordinaria	Después de la semana 17ª

### 8.- Evaluación del aprendizaje

#### 8.1- CONVOCATORIA ORDINARIA

ACTIVIDAD EVALUADORA	PONDERACIÓN	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN MÁXIMA
Examen tipo test	80%	Ejercicio de 50 preguntas tipo test, de cuatro ítems posibles y solo una verdadera. A corregir según fórmula: Aciertos – (Errores/3). Nota mínima para aprobar: ≥5	10
Seminarios	20%	1. Valoración nutricional: exploración física y valoración clínica antropométrica. 2. Valoración nutricional: orientación clínica en análisis de la dieta.	10

#### 8.2- CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

ACTIVIDAD EVALUADORA	PONDERACIÓN	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN MÁXIMA
Examen tipo test	80%	Ejercicio de 50 preguntas tipo test, de cuatro ítems posibles y solo una verdadera. A corregir según fórmula: Aciertos – (Errores/3). Nota mínima para aprobar: ≥5	10
Seminarios	20%	1. Valoración nutricional: exploración física y valoración clínica antropométrica. 2. Valoración nutricional: orientación clínica en análisis de la dieta.	10

La realización y la superación de los seminarios prácticos se consideran imprescindibles en la evaluación continua y en la evaluación final. Su realización se considera obligatoria.

**Criterios generales de evaluación**

- Precisión y exactitud conceptual.
- Claridad en la exposición de actividades.
- Adecuación de los trabajos presentados a las tareas encomendadas.
- Actualidad de la bibliografía consultada en la presentación de trabajos.
- Justificación y coherencia en la resolución de casos.

**8.3.- REVISIÓN.**

*El estudiante podrá revisar su propio examen en los días siguientes a la publicación de las calificaciones, en las fechas fijadas por cada profesor y hechas públicas junto con las notas.*

*El plazo para solicitar dicha revisión será de cuatro días hábiles desde la publicación de las calificaciones. En el acto de revisión del examen, el estudiante será atendido personalmente por todos los profesores que hayan intervenido en su calificación o, en su caso, por el profesor que coordine la asignatura.*

(Arts. 47 y 48 del Estatuto del Estudiante UCM-BOUC nº 181, de 1 de agosto de 1997)

**8.4.- IMPUGNACIÓN**

*En caso de disconformidad con el resultado de la revisión, el estudiante podrá impugnar su calificación, en el plazo de diez días, ante el Consejo del Departamento, mediante escrito, razonado presentado en el Registro del Centro y dirigido al Director del Departamento, que dará traslado de la reclamación al Tribunal nombrado al efecto.*

*El Tribunal, oídos el profesor responsable de la asignatura y el estudiante afectado, emitirá resolución razonada sobre el recurso.*

*Contra la resolución del Tribunal del Departamento cabe interponer recurso ordinario ante el Rector en el plazo de un mes.*

(Arts. 49 y 50 del Estatuto del Estudiante UCM-BOUC nº 181, de 1 de agosto de 1997)

**9- Inclusión de estudiantes con diversidad**

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con diversidad con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la igualdad de oportunidades, no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico serán pautadas por la Oficina para la Inclusión de Personas con Diversidad (OIPD).

Será requisito para ello la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de la OIPD por lo que los estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con ella, a fin de analizar conjuntamente las distintas alternativas.

**10- Bibliografía**

**10.1- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA**

- Gil Hernández A, Artacho Martín-Lagos R, Ruiz López MD. Tratado De Nutrición. Vol Tomo III, Composición y Calidad Nutritiva De Los Alimentos. 3ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2017.
- Burgos R, Cuerda C, León M, Maldonado J, Matía P (coord.). Tratado De Nutrición. Vol Tomo V, 3ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2017.
- Gil-Campos M, Martínez de Victoria E, Maldonado J. Tratado De Nutrición. Vol Tomo IV, Nutrición Humana en el estado de salud. 3ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2017.
- Byrd-Bredbenner C, Moe G, Beshgetoor D, Berning J. Wardlaw. Perspectivas en Nutrición. 9ª ed. México: McGraw-Hill Interamericana Editores; 2013.
- Carbajal Á. (2013) Manual de Nutrición y Dietética. En: <http://eprints.ucm.es/22755/>
- Salas-Salvadó J. Nutrición y dietética clínica. 3ª ed. Barcelona: Elsevier Masson. 2014.
- Gil A. Tratado de nutrición. Ed. Acción Médica. Madrid, 2005.
- Hernández M, Sastre A, eds. Tratado de Nutrición. Madrid: Díaz de Santos 1999.
- Mahan LK, Escott-Stump S. Krause- Dietoterapia. 12ª edición. Ed. Elsevier/Masson Barcelona, 2009.

- Mataix Verdú j. Tratado de nutrición y alimentación, Tomo I: nutrientes, Ed. OCEANO/ÉRGO. Barcelona, 2009
- Mataix Verdú j. Tratado de nutrición y alimentación, Tomo II: Situaciones fisiológicas y patológicas. Ed. OCEANO/ÉRGON. Barcelona, 2009.
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Madrid: Pirámide 2008.
- Salas-Salvadó J. Nutrición y Dietética clínica. Barcelona: Elsevier-Masson 2008.
- J. Alfredo Martínez Hernández, María del Puy Portillo Baquedano . Fundamentos de nutrición y dietética: bases metodológicas y aplicaciones. Coordinador Santiago Navas Carretero. Buenos Aires, Madrid, etc: Médica Panamericana, 2011.
- Arantxa Ruiz de las Heras, J. Alfredo Martínez. Elementos de Dietoterapia.1a. ed. Pamplona: EUNSA, 2010.

**10.2- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

**10.3- RECURSOS WEB**

**Codex Alimentarius:**

[www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)

**The European Food Information Council (EUFIC):**

[www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es](http://www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es)

**Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO/OMS).**

[www.fao.org/index\\_es.htm](http://www.fao.org/index_es.htm)

**International Food Information Council (IFIC) Foundation:**

[www.ific.org/sp/index.cfm](http://www.ific.org/sp/index.cfm)

**Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino:**

[www.marm.es](http://www.marm.es)

**FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación Dietética):**

[www.fesnad.org](http://www.fesnad.org)

**Fundación Española de Nutrición:**

[www.fen.org.es](http://www.fen.org.es)

**Asociación Española de Dietistas Nutricionistas:**

[www.aedn.es](http://www.aedn.es)

**Sociedad Española de Nutrición:**

[www.sennutricion.org](http://www.sennutricion.org)

**Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación:**

[www.nutricion.org](http://www.nutricion.org)

**Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada:**

[www.senba.es](http://www.senba.es)

**Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral:**

[www.senpe.com](http://www.senpe.com)

**Sociedad Española de Nutrición Comunitaria:**

[www.nutricioncomunitaria.org](http://www.nutricioncomunitaria.org)

**Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad:**

[www.seedo.es](http://www.seedo.es)

**Agencia Española de Seguridad Alimentaria:**

[www.aesan.msc.es](http://www.aesan.msc.es)

**Base de datos de alimentos españoles:**

<http://www.bedca.net/>

**11.- Profesorado Curso 2021/2022**

<b>NOMBRE Y APELLIDOS</b>	Miguel Angel Carretero Díaz
<b>CORREO ELECTRÓNICO</b>	miguelangelcarretero@ucm.es
<b>DEPARTAMENTO</b>	Enfermería
<b>DESPACHO</b>	3

CATEGORÍA	Prof. Contratado Doctor
TITULACIÓN ACADÉMICA	Doctor en Enfermería
RESPONSABLE DE ASIGNATURA	Grupo B
HORARIO DE TUTORÍAS	Martes y miércoles de 9 a 11 horas
Nº DE QUINQUENIOS	0
Nº DE SEXENIOS	0
NOMBRE Y APELLIDOS	Antonio Villarino Martín
CORREO ELECTRÓNICO	martolga@ucm.es
DEPARTAMENTO	Enfermería
DESPACHO	15
CATEGORÍA	Catedrático E.U.
TITULACIÓN ACADÉMICA	Doctor en Ciencias Químicas
RESPONSABLE DE ASIGNATURA	Grupo A
HORARIO DE TUTORÍAS	L-X de 11 a 13
Nº DE QUINQUENIOS	7
Nº DE SEXENIOS	2
NOMBRE Y APELLIDOS	Ismael Ortuño Soriano
CORREO ELECTRÓNICO	iortunos@ucm.es
DEPARTAMENTO	Enfermería
DESPACHO	12
CATEGORÍA	Prof. Contratado Doctor
TITULACIÓN ACADÉMICA	Doctor en Enfermería
RESPONSABLE DE ASIGNATURA	Grupos C y D
HORARIO DE TUTORÍAS	Lunes y martes. De 13:30 a 15:30
Nº DE QUINQUENIOS	1
Nº DE SEXENIOS	0

**12.- Adenda**

No aplica