FACULTAD DE MEDICINA Y ENFERMERÍA

GRADUADO EN ENFERMERÍA

CURSO 2025/26

CUIDADOS NUTRICIONALES EN ENFERMERÍA

Datos de la asignatura

Denominación: CUIDADOS NUTRICIONALES EN ENFERMERÍA
Código: 144000
Plan de estudios: GRADUADO EN ENFERMERÍA **Curso:** 1
Materia: FARMACOLOGÍA, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Carácter: BASICA **Duración:** SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6.0 **Horas de trabajo presencial:** 60
Porcentaje de presencialidad: 40.0% **Horas de trabajo no presencial:** 90
Plataforma virtual: https://moodle.uco.es/

Profesor coordinador

Nombre: MOLINA RECIO, GUILLERMO
Departamento: ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA
Ubicación del despacho: Facultad de Medicina y Enfermería, Edificio Sur, 1ª Planta
E-Mail: en1moreg@uco.es **Teléfono:** 957218096

Breve descripción de los contenidos

Durante el desarrollo de la asignatura los alumnos aprenderán todo lo necesario para poder ofertar cuidados nutricionales enfermeros de calidad, tanto en sujetos sanos como enfermos, a través del Consejo dietético y del manejo y supervisión de intervenciones dietoterapéuticas. Para ello, la asignatura se ha estructurado en 3 bloques dirigidos a: (i) establecen los principios básicos en nutrición, (ii) explicar la alimentación como fuente de salud y los distintos enfoques de dietas saludables, considerando las necesidades nutricionales según la etapa vital y (iii) abordando las principales dietas como parte de tratamiento de las enfermedades crónicas más prevalentes en nuestra sociedad (dietoterapia).

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No existen requisitos previos diferentes a los establecidos en el plan de Estudios del título.

Recomendaciones

En líneas generales, se recomienda tener una buena base de conocimientos relacionados con Bioquímica y Fisiología. Asimismo, una actitud científica, guiada por un pensamiento crítico y un aprendizaje reflexivo, ayudará a alcanzar las competencias establecidas.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

BLOQUE I: PRINCIPIOS BÁSICOS EN NUTRICIÓN

TEMA 0: Recordando las bases bioquímicas de la nutrición.

TEMA 1: Términos y conceptos básicos en nutrición.

TEMA 2: Metabolismo energético. Cálculo de necesidades energéticas y su relación con la composición corporal. Fórmulas de estimación.

TEMA 3: Agua. Estructura y propiedades. Funciones. Necesidades diarias de agua. Recomendaciones sobre el consumo de agua. Agua y salud pública.

TEMA 4: Carbohidratos. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos nutricionales.

TEMA 5: Proteínas. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos nutricionales.

TEMA 6: Lípidos. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos nutricionales.

TEMA 7: Fibra dietética. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos.

TEMA 8: Vitaminas. Fuentes alimentarias, funciones, requerimientos.

TEMA 9: Minerales. Fuentes alimentarias, funciones, requerimientos.

TEMA 10: Alcohol. Absorción, metabolismo y patologías relacionadas con el alcohol.

BLOQUE II: LA NUTRICIÓN COMO FUENTE DE SALUD. DIETA EQUILIBRADA Y ADAPTADA A LAS DISTINTAS NECESIDADES SEGÚN LA ETAPA VITAL

TEMA 11: Concepto y características de una dieta saludable. Somatotipo. Principios y técnicas para seguir una dieta saludable.

TEMA 12: Enfoques dietéticos en la sociedad actual. Dieta Mediterránea. Dieta Atlántica. Dieta Cetogéncia. Dieta Vegetariana. Dieta Vegana.

TEMA 13: Dieta saludable en el embarazo, lactancia y menopausia.

TEMA 14: Dieta saludable en las primeras etapas de la vida.: Desde la infancia hasta la adolescencia.

TEMA 15: Dieta saludable en el anciano.

TEMA 16: Alimentación y actividad física.

TEMA 17: Nutrición Comunitaria. Conceptos básicos, funciones y formas de trabajo.

BLOQUE III: DIETOTERAPIA

TEMA 18: Dietoterapia. Concepto e importancia de la dieta en el tratamiento de la enfermedad. Desnutrición relacionada con la enfermedad. Tipos de dietas.

TEMA 19: Dietas con modificación de la energía. Tratamiento dieto-terapéutico de la obesidad y de los trastornos de la conducta alimentaria.

TEMA 20: Tratamiento Dietoterapéutico de la Diabetes. Tipos de enfoques nutricionales.

TEMA 21: Tratamiento Dietoterapéutico en las enfermedades cardiovasculares. Dieta DASH. Verdades y mitos sobre el colesterol.

TEMA 22: Tratamiento Dietoterapéutico con modificación en las proteínas. Dietas en la enfermedad renal y en la enfermedad hepática. Enfermedad Celíaca.

TEMA 23: Bases de la Nutrición Artificial. Nutrición Enteral. Características e indicaciones. Nutrición Parenteral. Características e indicaciones.

2. Contenidos prácticos

1.Valoración y diagnóstico del estado nutricional

2.Valoración del patrón alimentario. Técnicas y recursos.

3.Etiquetado de alimentos

4.Dietas milagro

5.Elaboración de dietas en el paciente diabético. La dieta por raciones y el método del plato
6.Razonamiento crítico en la información sobre nutrición (no presencial)
7.Autoevaluación de conocimientos básicos en cuidados nutricionales
8.Presentación de Portafolios y evaluación

Bibliografía

BÁSICA

Vázquez García M. Fitness revolucionario. Lecciones ancestrales para una salud salvaje. Segunda Edición. Oberón, 2019
Gil Hernández, A. et al. Tratado de nutrición. Tercera Edición. Panamericana, 2017
Salas-Salvadó, J.Nutrición y dietética clínica. Tercera Edición. Elsevier Masson, 2014
Rodota L., Castro MA. Nutrición Clínica y Dietoterapia.Panamericana, 2012
De Luis Román, D. et al. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. Díaz de Santos, 2010
Vidal García, E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Monsa-Prayma, 2009
Mataix Verdú J. Nutrición y alimentación humana. 2º Edición. Ergon. Madrid, 2009
Cervera, et al. Alimentación y Dietoterapia. 4ª Edición. McGraw-Hill Interamericana, 2004
Martín Salinas, C. et al.Nutrición y Dietética. DAE (Grupo Paradigma), 2000
Alimentación y nutrición. Manual teórico práctico. Díaz de Santos, 2005
Bellido Guerrero, D. et al. Manual de nutrición y metabolismo. Díaz de Santos, 2006
Brown, J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 2ª Edición. Mc Graw-Hill, 2000

COMPLEMENTARIA

OPEN ACCESS JOURNALS

Nutrición hospitalaria: http://www.nutricionhospitalaria.org
Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria: http://revista.nutricion.org/

BLOGS

https://www.fitnessrevolucionario.com
https://www.midietacojea.com
http://juanrevenga.com
https://www.danzadefogones.com
https://www.dimequecomes.com
https://www.scientiablog.com
https://www.fitfoodmarket.es
https://www.elcomidista.elpais.com

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

El programa teórico-práctico se impartirá a lo largo de todo el cuatrimestre, utilizando las siguientes técnicas docentes:
*Clases expositivas de los temas incluidos en el programa, con comentarios, aclaraciones y discusión final.
*Actividades académicas dirigidas, que se realizarán con el objetivo de profundizar en aquellos temas de especial interés para la formación del alumno.
*Actividades de recogida de información y análisis, en grupo, de distintos aspectos de la nutrición

relacionados con los contenidos de la asignatura.
*Puesta en común de los resultados y discusión de los mismos.
*Trabajo personal, recogida y análisis de información y exposición de resultados.
*Seminarios o talleres en los que se desarrollarán aspectos relacionados con la evaluación del estado nutricional y de los hábitos dietéticos, con la elaboración de dietas, con el estudio de mitos nutricionales, el pensamiento crítico y la educación nutricional de la población.
En caso de que se genere una situación de alarma sanitaria que impida el desarrollo de la docencia en la modalidad presencial, se requerirá a los coordinadores de las asignaturas afectadas que elaboren una adenda a la guía docente según el modelo establecido para el curso académico 2019-20. Esta adenda deberá ser aprobada por el Consejo de Departamento y publicada en la web del título y en la plataforma Moodle de la asignatura. Para la elaboración de esta adaptación se atenderá a lo dispuesto en el acuerdo de Consejo de Gobierno Extraordinario de 14 de marzo de 2020.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Las adaptaciones metodológicas de los estudiantes a tiempo parcial y de los estudiantes con necesidades educativas, se definirán de forma individual después de una sesión de tutoría.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de comprension lectora,auditiva, visual,etc.	30	4	34
Actividades de comunicacion oral	-	1	1
Actividades de experimentacion práctica	-	3	3
Actividades de exposición de contenidos elaborados	-	1	1
Actividades de expresión escrita	-	3	3
Actividades de procesamiento de la información	14	4	18
Total horas:	***44***	***16***	***60***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Actividades de búsqueda de información	5
Actividades de procesamiento de la información	75
Actividades de resolución de ejercicios y problemas	10
Total horas:	***90***

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

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 avanzado, 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.

CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TICs.

CET5 Diseñar sistemas de cuidados dirigidos a las personas, familia o grupos, evaluando su impacto y estableciendo las modificaciones oportunas.

CET6 Basar las intervenciones de la enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles.

CET9 Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas

CET14 Establecer mecanismos de evaluación, considerando los aspectos científico-técnicos y los de calidad.

CEM5 Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, 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 y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios orales	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB1	X	X	X
CB2	X	X	X
CB3		X	X

Competencias	Examen	Medios orales	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB4		X	X
CB5	X		
CEM5	X	X	X
CET14	X		X
CET5	X		
CET6	X		
CET9	X		
CU2	X		
Total (100%)	***70%***	***20%***	***10%***
Nota mínima (*)	***5***	***5***	***5***

(*)La calificación mínima que deberán obtener los estudiantes en cada una de las actividades evaluables para poder superar la asignatura no podrá ser superior a 5.0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Sobre la asistencia

La asistencia es obligatoria solo a los talleres y se controlará por listas de clase. La falta a más de uno (más del 15% del total de horas), supondrá el suspenso en primera convocatoria (con una puntuación de 4) y la necesidad de realizar un trabajo cuyas características serán explicitadas en la plataforma moodle de la asignatura. En caso de una única falta, se restará un 15% de la nota final del portafolios/supuestos prácticos.

Sobre la evaluación final

La nota de los trabajos de clase, casos o supuestos prácticos presentados en los talleres, se conserva hasta que se apruebe la asignatura. La prueba oral se llevará a cabo durante la exposición de los resultados del portafolio con preguntas específicas a miembros concretos de cada grupo. En caso de que el profesor lo estime oportuno, y dependiendo del grado de implicación percibido en los alumnos, se podrá plantear un sistema de evaluación por parciales para asegurar la evaluación continua de los estudiantes. Este sistema permitirá eliminar contenido del examen final siempre que se alcance un mínimo de nota que será establecido por el profesor y comunicado con antelación suficiente a los alumnos.

Todos los exámenes en todas las convocatorias serán tipo test. El cálculo de la nota del examen tipo test se hará mediante la fórmula: "Aciertos - (Errores/n-1)", donde "n" representa al número de opciones de respuesta.

Es preciso alcanzar una puntuación de 5 en el examen tipo test y en las memorias de prácticas para calcular la nota media ponderada. En caso de no alcanzar la nota mínima en cada instrumento de evaluación empleado, la nota final será 4 (SUSPENSO). La asistencia es obligatoria solo a los talleres y se controlará por listas de clase. La falta a más de uno (más del 15% del total de horas), supondrá el suspenso en primera convocatoria (con una puntuación de 4) y la realización de un trabajo cuyas

características serán explicitadas en la plataforma Moodle de la asignatura.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

La evaluación de los estudiantes a tiempo parcial y de los estudiantes con necesidades educativas especiales se basará en los mismos criterios que los de los estudiantes a tiempo completo, pero sin tener en cuenta la asistencia a los talleres. Las características de las tareas que se presenten se definirán de forma individual después de una sesión de tutoría.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Para la primera convocatoria extraordinaria y la convocatoria extraordinaria de finalización de estudios se usarán los mismos criterios de evaluación que en las ordinarias, guardándose la nota de trabajos hasta que se apruebe la asignatura. El examen constará de preguntas tipo test y/o cortas, según el profesor responsable estime oportuno.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Las Matrículas de Honor serán asignadas entre los alumnos que, cumpliendo todos los requisitos especificados en el artículo 30.3 del Reglamento de Régimen Académico de la UCO, hayan obtenido la calificación numérica más alta.

Objetivos de desarrollo sostenible

Hambre cero
Salud y bienestar

Otro profesorado

Nombre: MOLINA LUQUE, RAFAEL
Departamento: ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA
Ubicación del despacho: Facultad de Medicina y Enfermería, Edificio Sur, 1ª Planta
E-Mail: p72molur@uco.es **Teléfono:** 957218096

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.
El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).