



GUÍA DOCENTE 2024-2025  
**Nutrición y Dietoterapia**

**1. Denominación de la asignatura:**

NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA

**Titulación**

Grado en Enfermería

**Código**

7586

**2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:**

Alimentación y Nutrición

**3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:**

Área de Nutrición y Bromatología

**4.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :**

Celia Carrillo Pérez

**4.b Coordinador/a de la asignatura**

CELIA, CARRILLO PEREZ

**5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:**

Segundo curso. Primer semestre.

**6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)**

Básica



**7. Número de créditos ECTS de la asignatura:**

6

**8. Competencias que debe adquirir el/la estudiante al cursar la asignatura**

E6 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.

E7 Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.

E8\* Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

Competencias básicas (CB1, CB2\*, CB3\*, CB4\*, CB5).

Competencias transversales (T1, T2, T6, T8, T10, T15\*, T24\*).

\* Competencia/Contenido de sostenibilización curricular.

**9. Programa de la asignatura**

**9.1- Objetivos docentes**

Esta materia se ocupa de la relación alimentos-salud (nutrición) y de la interpretación y aplicación de los principios científicos de la nutrición al ser humano, en la salud y la enfermedad (dietética y dietoterapia). Estudia la forma de proporcionar al individuo o colectividad los alimentos necesarios para su adecuado desarrollo, según el estado fisiológico y las circunstancias existentes. Los objetivos son:

1. Comprender conceptos básicos como nutrición, alimentación, requerimientos, necesidades.
2. Estudiar la utilización nutritiva, las funciones y los problemas de deficiencia y toxicidad de los diferentes componentes de los alimentos.
3. Conocer los distintos métodos que existen para poder evaluar el estado nutricional de un individuo o de diferentes grupos de población.
4. Conocer cómo se modifican las necesidades, ingestas recomendadas y guías alimentarias en distintas situaciones fisiopatológicas y dietas alternativas.
5. Aplicar los métodos de evaluación del estado nutricional a distintas situaciones fisiopatológicas.
6. Elaborar dietas adaptadas a distintas situaciones fisiopatológicas.

**9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)**



### **Unidad 1. NUTRICIÓN**

#### **Tema 1. Fundamentos de la nutrición**

Perspectiva histórica y aspectos generales. Concepto de nutrición y alimentación. Relación de la nutrición con otras disciplinas. Esquema general de la nutrición. Los alimentos como fuente de nutrientes y energía. Digestión. Funciones de los nutrientes. Valor energético. Los nutrientes y su relación con la composición corporal.

#### **Tema 2. Equilibrio alimentario y nutricional**

Necesidad, requerimiento y recomendación. Balance energético. Técnicas de estudio del gasto energético. Tablas y bases de datos de composición de alimentos. Guías alimentarias.

#### **Tema 3. Valoración del estado nutricional**

Valoración del estado nutricional. Técnicas de estudio del estado nutricional. Valoración de la ingesta dietética. La antropometría y la bioimpedancia en el diagnóstico del estado nutricional.

#### **Tema 4. Los nutrientes y otros componentes de los alimentos**

Hidratos de carbono, lípidos, proteínas, fibra, agua, electrolitos, minerales y vitaminas. Estructura, clasificación y funciones biológicas. Digestión, absorción y metabolismo. Diferencias en función de la procedencia: fuentes naturales y de síntesis. Deficiencias y toxicidad. Valor nutritivo potencial y real de los alimentos.

### **Unidad 2. DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA**

#### **Tema 5. Alimentación individual en las distintas etapas de la vida**

Alimentación en el adulto sano. Alimentación a lo largo de todo el ciclo vital: gestación, lactancia, edad infantil, adolescencia y adulto mayor.

#### **Tema 6. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías**

La alimentación en la prevención y el tratamiento de la enfermedad: malnutrición, sobrepeso y obesidad, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades gastrointestinales y otras.

#### **Tema 7. Nutrición hospitalaria**

Dietas hospitalarias. Nutrición artificial.

#### **9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto**

[https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC\\_UBU/lists?courseCode=7586&auth=SAML](https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=7586&auth=SAML)



**10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el/la estudiante:**

| Metodología                   | Competencia relacionada                         | Horas presenciales | Horas de trabajo | Total de horas |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|------------------|----------------|
| Clases teóricas               | E6, E7, E8, CB1, T10, T24                       | 37                 | 75               | 112            |
| Clases prácticas y seminarios | E6, E7, E8, CB2, CB3, CB4, CB5, T2, T6, T8, T15 | 14                 | 21               | 35             |
| Pruebas de evaluación         | E6, E7, E8, T1, T6, T15                         | 3                  | 0                | 3              |
| <b>Total</b>                  |                                                 | 54                 | 96               | 150            |

**11. Sistemas de evaluación:**

Para ser evaluado positivamente, el estudiante deberá superar al menos el 50% del peso en la calificación final de cada procedimiento. Todos los procedimientos son recuperables en segunda convocatoria.

Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

| Procedimiento                          | Peso primera convocatoria | Peso segunda convocatoria |
|----------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Prácticas y cuestionarios              | 40 %                      | 40 %                      |
| Prueba final práctica                  | 20 %                      | 20 %                      |
| Prueba final de conocimientos teóricos | 40 %                      | 40 %                      |
| <b>Total</b>                           | <b>100 %</b>              | <b>100 %</b>              |



**Evaluación excepcional:**

Los alumnos que deseen acogerse a la evaluación excepcional deberán solicitarlo por escrito al Decano del Centro (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). A los estudiantes que se les conceda evaluación excepcional se les aplicará los mismos criterios de evaluación que al resto.

**12. Idioma en que se imparte:**

Español (asignatura impartida como English Friendly)