



UNAM

UNIVERSIDAD DEL
ATLÁNTICO MEDIO

Guía Docente

Nutrición y dietética

Grado en Enfermería

MODALIDAD PRESENCIAL

Curso Académico 2025-2026

Índice

RESUMEN

DATOS DEL PROFESORADO

REQUISITOS PREVIOS

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

CRONOGRAMA ORIENTATIVO DE LA ASIGNATURA

ACTIVIDADES FORMATIVAS

EVALUACIÓN

BIBLIOGRAFÍA

RESUMEN

Centro	Universidad del Atlántico Medio
Titulación	Grado en Enfermería
Asignatura	Nutrición y dietética
Carácter	Obligatoria
Curso	2º
Semestre	4
Créditos ECTS	6
Lengua de impartición	Castellano
Curso académico	2025-2026

DATOS DEL PROFESORADO

Responsable de Asignatura	Carmen Gloria Pérez Santana
Correo Electrónico	carmen.perez@pdi.atlanticomedio.es
Tutorías	De lunes a viernes bajo cita previa

Responsable de Asignatura	Elizabeth López García
Correo Electrónico	elizabeth.lopez@pdi.atlanticomedio.es
Tutorías	De lunes a viernes bajo cita previa

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos previos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE TÍTULO

Conocimientos y contenidos

CON1

Conocer y aplicar los fundamentos y principios teóricos y metodológicos de la enfermería. (APARTADO 3 ORDEN CIN/2134/2008)

CON3

Comprender sin prejuicios a las personas, considerando sus aspectos físicos, psicológicos y sociales, como individuos autónomos e independientes, asegurando el respeto a sus opiniones, creencias y valores, garantizando el derecho a la intimidad, a través de la confidencialidad y el secreto profesional. (APARTADO 3 ORDEN CIN/2134/2008)

CON14

Identificar las respuestas psicosociales de las personas ante las diferentes situaciones de salud (en particular, la enfermedad y el sufrimiento), seleccionando las acciones adecuadas para proporcionar ayuda en las mismas. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

CON17

Conocer las alteraciones de salud del adulto, identificando las manifestaciones que aparecen en sus distintas fases. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

CON18

Identificar las necesidades de cuidado derivadas de los problemas de salud. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

CON28

Seleccionar las intervenciones cuidadoras dirigidas a tratar o a prevenir los problemas de salud y su adaptación a la vida diaria mediante recursos de proximidad y apoyo a la persona anciana. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

Habilidades y destrezas

HAB1

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. (APARTADO 3 ORDEN CIN/2134/2008)

HAB4

Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas. (APARTADO 3 ORDEN CIN/2134/2008)

HAB5

Establecer una comunicación eficaz con pacientes, familia, grupos sociales y compañeros y fomentar la educación para la salud. (APARTADO 3 ORDEN CIN/2134/2008)

HAB6

Establecer mecanismos de evaluación, considerando los aspectos científicos técnicos y los de calidad. (APARTADO 3 ORDEN CIN/2134/2008)

HAB8

Realizar los cuidados de enfermería basándose en la atención integral de salud, que supone la cooperación multiprofesional, la integración de los procesos y la continuidad asistencial. (APARTADO 3 ORDEN CIN/2134/2008)

HAB11

Establecer una relación empática y respetuosa con el paciente y familia, acorde con la situación de la persona, problema de salud y etapa de desarrollo. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

HAB12

Utilizar estrategias y habilidades que permitan una comunicación efectiva con pacientes, familias y grupos sociales, así como la expresión de sus preocupaciones e intereses. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

HAB14

Promover la participación de las personas, familia y grupos en su proceso de salud-enfermedad. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

HAB16

Educar, facilitar y apoyar la salud y el bienestar de los miembros de la comunidad, cuyas vidas están afectadas por problemas de salud, riesgo, sufrimiento, enfermedad, incapacidad o muerte. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

HAB17

Analizar los datos recogidos en la valoración, priorizar los problemas del paciente adulto, establecer y ejecutar el plan de cuidados y realizar su evaluación. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

HAB18

Realizar las técnicas y procedimientos de cuidados de enfermería, estableciendo una relación terapéutica con los enfermos y familiares. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

HAB19

Tener una actitud cooperativa con los diferentes miembros del equipo. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

HAB22

Ser capaz de proporcionar educación para la salud a los padres o cuidadores primarios. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

HAB23

Prestar cuidados, garantizando el derecho a la dignidad, privacidad, intimidad, confidencialidad y capacidad de decisión del paciente y familia. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

HAB24

Individualizar el cuidado considerando la edad, el género, las diferencias culturales, el grupo étnico, las creencias y valores. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

Competencias

COM3

Proteger la salud y el bienestar de las personas, familia o grupos atendidos, garantizando su seguridad. (APARTADO 3 ORDEN CIN/2134/2008)

COM5

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. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

COM9

Aplicar el proceso de enfermería para proporcionar y garantizar el bienestar la calidad y seguridad a las personas atendidas. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

COM10

Conocer y aplicar los principios que sustentan los cuidados integrales de enfermería. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

COM11

Capacidad para describir los fundamentos del nivel primario de salud y las actividades a desarrollar para proporcionar un cuidado integral de enfermería al individuo, la familia y la comunidad. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

COM12

Identificar los factores relacionados con la salud y los problemas del entorno, para atender a las personas en situaciones de salud y enfermedad como integrantes de una comunidad. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

COM14

Aplicar los métodos y procedimientos necesarios en su ámbito para identificar los problemas de salud más relevantes en una comunidad. (ANEXO ORDEN CIN/2134/2008)

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

UNIDAD DIDÁCTICA I. Necesidades humanas básicas desde la perspectiva del Caring.

- El niño/a: Recién nacido e Infancia.
- La Adolescencia.
- Embarazo, Parto y Puerperio.
- Adulto/a.
- El Anciano/a.
- Nutrición y nutrientes:
 - Generalidades de la nutrición humana, energía y nutrientes. Introducción. Alimentación y Nutrición. Evolución histórica de la Alimentación, Dietética y Nutrición. Composición corporal y alimentación.
 - Bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición.
 - Funciones y metabolismo de los nutrientes. Nutrientes como combustible metabólico. Nutrientes como sillares estructurales. Nutrientes esenciales, no esenciales y no esenciales.

UNIDAD DIDÁCTICA II. Composición y calidad nutritiva de los alimentos:

- Los alimentos su composición y su calidad. Clasificación. Alimentos funcionales. Aditivos alimentarios.
- Higiene alimentaria. Alteraciones de los alimentos. Contaminación de los alimentos. Conservación de los alimentos. Contaminantes químicos. Manipulación de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA III. Nutrición humana en el estado de salud:

- Guías y riesgo para la salud. Hábitos alimentarios y salud. Ingestas dietéticas, objetivos nutricionales y guías.
- Planificación dietética y promoción del bienestar nutricional.
- Alimentación en el embarazo.
- Alimentación en la lactancia.
- Alimentación lactante y primera infancia.
- Alimentación escolar.
- Alimentación en la adolescencia.
- Alimentación en la tercera edad.

UNIDAD DIDÁCTICA VI. Evaluación y soporte nutricional:

- Valoración nutricional en la salud y en la enfermedad.
- Historia clínica.
- Exploración física: Exploración general. Antropométrica. Parámetros de laboratorio.
- Métodos de valoración del estado nutricional.
- Nutrición Artificial: enteral y parenteral.
- Indicaciones y ventajas.
- Métodos de administración.
- Tipos de sonda.
- Cuidados durante la preparación y administración.
- Fórmulas enterales: clasificación, elección, descripción.
- Nutrición parenteral.

UNIDAD DIDÁCTICA V. Factores de riesgo nutricional. La alimentación en la enfermedad:

- La alimentación en la Diabetes Mellitus. Objetivos de la intervención. Tipos de dieta. Estrategia de nutrición y diabetes tipo 1 y tipo 2. Aporte calórico recomendado: proteínas, grasas, hidratos de carbono, fibra, edulcorantes, minerales y oligoelementos y alcohol.
- Alimentación y enfermedades cardiovasculares. Factores de riesgo. Grasas. Alimentos de origen vegetal. Antioxidantes. Homocisteína, ácido fólico y vitamina B. Bebidas alcohólicas. Sal y potasio. Obesidad. Patrón dietético. Hipertensión. Dislipemias.
- La alimentación y el cáncer. Introducción. Factores de riesgo. Papel de la nutrición en la prevención del cáncer. Nutrición quimiopreventiva.
- La alimentación en enfermedades digestivas. Enfermedades del esófago y del estómago. Diarrea. Estreñimiento. Síndrome del intestino irritable. Enfermedad diverticular. Enfermedades inflamatorias. Enfermedad celiaca.
- La alimentación en enfermedades renales. Insuficiencia renal. Hemodiálisis. Diálisis peritoneal. Síndrome nefrótico. Litiasis renal.
- La alimentación en enfermedades hepáticas y pancreáticas. Enfermedades hepáticas. Causas, indicaciones, terapia y requerimiento nutricional. Esteatosis hepática. Pancreatitis.

- Alimentación y obesidad. Factores implicados en el desarrollo de la Obesidad. Índice de masa corporal. Peso saludable. Tipos de obesidad. Tratamiento dietético. Falsedades sobre dietas y tratamientos.

CRONOGRAMA ORIENTATIVO DE LA ASIGNATURA

Unidad 1.

Semanas 1-2.

Unidad 2.

Semanas 3-6.

Unidad 3.

Semanas 7-10.

Unidad 4.

Semanas 11-12.

Unidad 5.

Semanas 13-17.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE PRESENCIALIDAD
Lección magistral	30	100%
Prácticas de laboratorio	30	100%
Tutorías, individuales y/o grupales, y seguimiento con apoyo virtual	6	33%
Estudio individual y trabajo autónomo	84	0

EVALUACIÓN

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	MÍNIMO	MÁXIMO
Prueba de evaluación final	40	60
Pruebas de ejecución de tareas reales de laboratorio	40	60
TOTAL	80	120

CRITERIOS DESARROLLADOS DE EVALUACIÓN

- **Prueba de evaluación final 6 puntos:**

Prueba teórica con preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o a desarrollar sobre los contenidos teóricos de la asignatura. En el caso de las preguntas tipo test, se introducirá el factor de corrección del azar a la hora de puntuar (criterios que se detallan en el documento “normas de corrección tipo test”)

- **Pruebas de ejecución reales y/o simuladas 4 puntos:**

Las prácticas se irán evaluando a través de ejercicios propuestos por las docentes que deberán llevarse a cabo durante la ejecución de las prácticas. La definición de estos ejercicios y su calificación será determinada y anunciada por las docentes con antelación.

Sistemas de evaluación

- **Primera matrícula**

Se aplicará el sistema de evaluación continua, donde se valorarán de forma integral los resultados obtenidos por el estudiante, mediante los criterios de evaluación indicados, siempre que, el estudiante haya asistido, como mínimo, **al 80% de las prácticas de laboratorio / resolución de ejercicios.**

En el caso de que los estudiantes asistan a clase en un porcentaje inferior, al 80% de las prácticas de laboratorio / resolución de ejercicios el estudiante no podrá presentarse a la convocatoria ordinaria.

En primera matrícula los estudiantes deberán superar cada una de las partes evaluativas de la asignatura para que se haga media en el cálculo de la nota final de la asignatura.

- **Convocatoria ordinaria:**

La convocatoria ordinaria estará conformada por los elementos de evaluación reflejados en los sistemas de evaluación; cada uno de los cuales debe ser superado para proceder al cálculo de la nota de la asignatura.

- **Convocatoria extraordinaria:**

Los estudiantes podrán examinarse en convocatoria extraordinaria atendiendo al mismo sistema de evaluación de la convocatoria ordinaria. Se podrá acudir con aquellas partes de la evaluación que no superase en convocatoria ordinaria.

Si ha suspendido la parte de realización de trabajos deberá presentar nuevamente dichos trabajos que podrán ser o no los mismos según indique el docente.

Si la parte no superada es el examen deberá presentarse a un nuevo examen en su totalidad (teoría y/o práctica) según la estructura que posea el mismo y del que habrá sido informado el estudiante a inicios de la asignatura.

Dispensa académica:

Para aquellos estudiantes que hayan obtenido dispensa académica por causa justificada, se establecerá un sistema alternativo de evaluación siguiendo lo recogido en Normativa de Evaluación de la Universidad.

El sistema alternativo de evaluación estará conformado por los elementos del sistema de evaluación reflejado en esta guía docente. En el caso de dispensa, se sustituirá asistencia y/o participación por otra actividad formativa adecuada que permita alcanzar los resultados de aprendizaje previstos y obtener la calificación máxima de la asignatura siguiendo las indicaciones que establezca el docente al comienzo de la asignatura.

- Segunda y siguientes matrículas

Las segundas y siguientes matrículas poseerán una evaluación idéntica a la expuesta en primera matrícula en la que no tendrán en consideración las entregas de cursos anteriores ni notas de pruebas de evaluación de la matrícula anterior. A todos los efectos el estudiante debe volver a realizar y superar todas las partes reflejadas el sistema de evaluación recogidas en esta guía.

- Convocatoria de finalización de estudios y convocatoria de gracia:

En el caso de convocatoria de finalización de estudios y convocatoria de gracia se aplicará el sistema de evaluación de dispensa académica.

Si el estudiante no supera el examen de la asignatura, en actas aparecerá la calificación obtenida en la prueba.

Si el estudiante no se presenta al examen final en convocatoria oficial, figurará como “No presentado” en actas.

Información adicional

Entrega de actividades

Según está establecido institucionalmente, todos los ejercicios y trabajos se deben entregar por el Campus Virtual de la Universidad. No se aceptarán entregas en el correo electrónico del docente.

El trabajo se entregará en la fecha indicada por el docente.

Es el estudiante el responsable de garantizar dichas entregas y plazos en el Campus Virtual. Todos aquellos trabajos presentados fuera de fecha o por otras vías diferentes al Campus Virtual o a las indicadas por el docente contarán como no presentados.

El formato de entrega será el que indique el docente para cada una de las actividades en particular.

Si por capacidad o formato, no se puede realizar una entrega por el Campus Virtual, el docente informará de la vía alternativa de almacenamiento que suministra la universidad y su mantenimiento será responsabilidad del estudiante.

En cualquier caso, el trabajo deberá permanecer accesible hasta que finalice el curso académico.

El docente deberá realizar una copia de todos aquellos trabajos que por su naturaleza no puedan estar almacenados en el Campus Virtual.

Normativa:

Todas las pruebas susceptibles de evaluación, así como la revisión de las calificaciones, estarán supeditadas a lo establecido en la Normativa de Evaluación, la Normativa de Permanencia y la Normativa de Convivencia de la Universidad del Atlántico Medio públicas en la web de la Universidad:

[Normativa | Universidad Atlántico Medio](#)

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo establecido en estas normativas. El personal docente tiene a su disposición una herramienta informática antiplagio que puede utilizar según lo estime necesario. El estudiante estará obligado a aceptar los permisos de uso de la herramienta para que esa actividad sea calificada.

Sistema de calificaciones:

El sistema de calificaciones (R.D. 1125/2003, de 5 de septiembre) será:

- 0 – 4,9 Suspenso (SS)
- 5,0 – 6,9 Aprobado (AP)
- 7,0 – 8,9 Notable (NT)
- 9,0 – 10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Se podrá conceder una matrícula por cada 20 estudiantes o fracción.

Exámenes:

Al examen solo se podrá acudir con la dotación que indique el docente responsable de la asignatura y el estudiante deberá acudir correctamente identificado. Según la parte del examen se podrá o no contar con dispositivos electrónicos, acceso a internet u

otras herramientas o utilidades. El docente tiene la potestad de expulsar al estudiante del examen si se hace uso de cualquier elemento no autorizado en el examen, obteniendo una calificación de suspenso.

En caso de producirse alguna irregularidad durante la celebración del examen o prueba de evaluación, se podrá proceder a la retirada inmediata del examen, expulsión del estudiante, calificación de suspenso y apertura de expediente si se considerase el caso.

El estudiante podrá solicitar la modificación de pruebas de evaluación por escrito a través de correo electrónico dirigido a Coordinación Académica, aportando la documentación justificativa correspondiente, dentro de los plazos indicados en cada caso en la Normativa de evaluación.

[Normativa-de-Evaluacion.pdf](#)

Estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales

A fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, los y las estudiantes con discapacidad o con necesidades educativas especiales podrán solicitar adaptaciones curriculares para el seguimiento de sus estudios acorde con el Programa de Atención a la Diversidad de la UNAM:

[Programa_atencion_diversidad.pdf](#)

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- Aranceta-Bartrina, J., & Pérez-Rodrigo, C. (2020). Nutrición y salud pública. Elsevier.
- Carpenito, L. J. (2017). Diagnósticos enfermeros: Aplicación a la práctica clínica. Wolters.
- Kluwer. Organización Mundial de la Salud. (2021). Lactancia materna exclusiva durante
- Los primeros seis meses. OMS. SEPEAP. (2020). Guía práctica de nutrición pediátrica.
- Sociedad Española de Pediatría Extrahospitalaria y Atención Primaria. World Health
- Organization. (2020). Infant and young child feeding: Model chapter for textbooks for
- medical students and allied health professionals. WHO Press.
- Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia (SEGO). (2021). *Guías de práctica clínica en embarazo, parto y puerperio*. SEGO.
- SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria). (2019). *Guías alimentarias para la población española*. Revista Española de Nutrición Comunitaria, 25(4), 1–88.
- Hernández M, et al. Recomendaciones de energía y nutrientes para la población española. Nutr Hosp. 2019;36(1):1–45.
- World Health Organization. (2020). Healthy diet. WHO.
- FAO & World Health Organization. (2019). Sustainable healthy diets: Guiding principles. FAO.
- Gil Hernández, A. (2021). Tratado de nutrición (4ª ed.). Médica Panamericana.
- Mataix Verdú, J. (2018). Nutrición y alimentación humana (2ª ed.). Ergon.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (2020). Alimentación segura durante el embarazo. AESAN.
- Ministerio de Sanidad. (2022). Estrategia de promoción de la salud y prevención. Gobierno de España.
- Organización Mundial de la Salud. (2020). Healthy diet. World Health Organization.
- Potter, P. A., Perry, A. G., Stockert, P. A., & Hall, A. M. (2021). Fundamentos de enfermería (9ª ed.). Elsevier.
- AESAN. (2022). Recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles para la población española. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. <https://www.aesan.gob.es>.

- Consejo General de Enfermería. (2024). Guía de recomendaciones prácticas en enfermería: Nutrición clínica. Consejo General de Enfermería de España.
- Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE). Guías de práctica clínica.
- European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN). Guidelines on Enteral ASPEN. Nutrition Support Therapy Guidelines. Potter PA, Perry AG. Fundamentos de Enfermería. Elsevier.

Complementaria

- Popkin BM. Nutrition transition: an overview. Nutr Rev. 2004;62(7 Pt 2):S140–S143.
- Monteiro CA, et al. The UN Decade of Nutrition and NOVA food classification. Public Health Nutr. 2018;21(1):5–17.
- UNICEF. Iodine: universal salt iodization as strategy poblacional. 2023.
- Potter, P. A., Perry, A. G., Stockert, P. A., & Hall, A. M. (2021). Fundamentos de enfermería (9ª ed.). Elsevier.