

Curso académico 2025/2026

Identificación y características de la asignatura			
Asignatura	DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA		
Materia	NUTRICIÓN		
Módulo			
Titulación	Grado en Enfermería		
Plan	479 (2011 mod 2014)	Código	46506
Período de impartición	2º cuatrimestre	Tipo/Carácter	OB
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	2º
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesora responsable	Dña. Gema Rubiera Pérez		
Profesor coordinador (si hay más de uno)			
Datos de contacto	gema.rubiera@uva.es		
Fecha de revisión por el Comité de Título	16 de junio de 2025		

1. Situación y sentido de la asignatura

1.1. Contextualización

La presente asignatura establece las bases para la actuación enfermera en la prevención de la enfermedad a través de la dieta saludable, y la atención desde el punto de vista de la dieta a pacientes en aquellos casos en que la patología es susceptible de mejorar a través de la alimentación, o que ésta se manifiesta como coadyuvante en el tratamiento de la misma.

1.2. Relación con otras materias

Relacionada directamente con la asignatura de Nutrición Humana que cursada con anterioridad sirve de base para ésta, y también con Enfermería en todas las etapas del ciclo vital y en las alteraciones de la salud.

1.3. Prerrequisitos

Los alumnos matriculados en esta asignatura, pueden tener un mejor aprovechamiento si previamente han adquirido competencias específicas en las asignaturas de primer curso, fundamentalmente Bioquímica, Estructura y Función del Cuerpo Humano, Nutrición Humana y Dietética y Alteraciones de la Salud.



2. Competencias

2.1. Competencias generales

C.G. 1. Deben demostrar poseer y comprender conocimientos en el área de enfermería y que incluyan también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de enfermería.

C.G. 2. Serán capaces de aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y poseer las competencias que demuestren por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro del área de enfermería.

C.G. 3. Deben demostrar la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (dentro del área de enfermería) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

C.G. 4. Deben ser capaces de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

C.G. 5. Serán capaces de desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.2. Competencias transversales

C. T.1. Capacidad para trabajar en equipo.

C. T.2. Capacidad para aplicar el razonamiento crítico.

C. T.3. Capacidad de análisis y síntesis.

C. T.5. Capacidad para comunicarse adecuadamente de forma verbal y no verbal y establecer relaciones interpersonales.

C. T.7. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

C. T.8. Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones.

C. T.10. Capacidad para desarrollar la creatividad.

C. T.13. Capacidad de aprender.

C. T.14. Capacidad para planificar y evaluar.

2.3. Competencias específicas

C.E. 6. 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.

C.E. 7. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.

C.E. 8. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

C.E. 29. Conocer las alteraciones de salud del adulto, identificando las manifestaciones que aparecen en sus distintas fases.

C.E. 33. Seleccionar las intervenciones encaminadas a tratar o prevenir los problemas derivados de las desviaciones de salud.

C.E. 34. Tener una actitud cooperativa con los diferentes miembros del equipo.

C.E. 53. Individualizar el cuidado considerando la edad, el género, las diferencias culturales, el grupo étnico, las creencias y valores.

3. Resultados de aprendizaje

Al finalizar la materia el estudiante será capaz de:

- Actuar como agente de cambio para lograr un hábito alimentario más saludable en la población.
- Elaborar protocolos de atención nutricional.
- Llevar a cabo intervenciones nutricionales de eficacia terapéutica.
- Manejar la dieta de forma que se adecue a las situaciones fisiológicas y alteraciones de la salud.
- Identificar aquellas enfermedades para las que la dieta se convierte en elemento imprescindible de terapia.
- Ofrecer consejo dietético en los problemas de salud de mayor prevalencia.
- Elaborar menús para dietas teniendo en cuenta su eficacia como elemento de interés en el cuidado.
- Administrar correctamente dietas terapéuticas en actuaciones extra e intrahospitalarias.
- Manejar técnicas de soporte nutricional.

4. Contenidos

4.1. Bloque Teórico

Bloque temático 1- Dietética

- **Tema 1.** Papel de la Enfermería en la alimentación de personas sanas y enfermas. Planificación dietética. Directrices para una alimentación en salud.
- **Tema 2.** Alimentación y comportamiento alimentario. Recomendaciones nutricionales.

Bloque temático 2.- Dietoterapia: alimentación hospitalaria.

- **Tema 3.** Conceptos básicos en Dietoterapia. Desnutrición en el ámbito hospitalario: definición, tipos y consecuencias. Alimentación hospitalaria: servicio de dietética y nutrición; planificación de la dieta. Modificaciones dietéticas en la consistencia y dietas progresivas.
- **Tema 4.** Modificaciones dietéticas en el aporte energético: dieta hipercalórica, dieta hipocalórica y altamente hipocalórica. Modificaciones dietéticas en el aporte de hidratos de carbono: intolerancias a la lactosa, fructosa y/o sorbitol; dieta baja en Fodmap; control de la fibra; Síndrome de Dumping.
- **Tema 5.** Modificaciones en las proteínas y/o aminoácidos: dietas altas en proteínas y energía, dietas hipoproteicas; dieta controlada en proteínas, sodio, potasio, fósforo y fluidos en la insuficiencia renal; dieta en hemodiálisis; el gluten y la enfermedad celíaca; distribución horaria del aporte proteico en la enfermedad de Parkinson.
- **Tema 6.** Modificaciones dietéticas en el aporte de grasa: dieta en la cirrosis hepática, dieta de protección biliar y en colecistectomía, dieta en pancreopatías.
- **Tema 7.** Microbiota intestinal y alimentación.

● **Bloque temático 3.- Dietoterapia: alimentación en la enfermedad crónica.**

- **Tema 8.** Obesidad: definición, epidemiología, etiopatogenia, comorbilidades, diagnóstico y tratamiento. Dieta en la obesidad: objetivos del tratamiento dietético, recomendaciones nutricionales y sobre el estilo de vida. Proceso de Atención de Enfermería.
- **Tema 9.** Diabetes Mellitus: definición y tipos, diagnóstico, epidemiología, complicaciones asociadas y tratamiento. Dieta en la Diabetes: objetivos del tratamiento dietético, recomendaciones nutricionales y sobre el estilo de vida, diseño individualizado, dieta por equivalentes. Alimentación durante enfermedades intercurrentes. Educación diabetológica. Proceso de Atención de Enfermería.
- **Tema 10.** Enfermedad Cardiovascular: definición, clasificación, epidemiología, fisiopatología, factores de riesgo, prevención y control. Dieta en la enfermedad cardiovascular: objetivos del tratamiento dietético, recomendaciones nutricionales y sobre el estilo de vida. Dieta en la hipertensión arterial. Dieta en las dislipemias. Síndrome metabólico.
- **Tema 11.** Alimentación y Osteoporosis: factores que favorecen la osteoporosis en las mujeres, prevención y tratamiento (dieta, ejercicio físico & estilo de vida).
- **Tema 12.** Dieta en el paciente oncológico: malnutrición, objetivos del tratamiento, valoración del estado nutricional y manejo dietético.
- **Tema 13.** Dietética en cirugía: dieta en el preoperatorio y en el postoperatorio. Dieta en las gastrectomías. Dieta en cirugía colorrectal.

- **Tema 14.** Trastornos de la Conducta Alimentaria: prevalencia y características, tipos, etiología, diagnóstico, complicaciones médicas, características de sus hábitos de alimentación y tratamiento nutricional. Proceso de Atención de Enfermería.
- **Tema 15.** Nutrición Enteral: concepto, indicaciones y contraindicaciones, fórmulas nutricionales, seguimiento, complicaciones y vías de acceso.
- **Tema 16.** Nutrición Parenteral: concepto, indicaciones y contraindicaciones, clasificación de la nutrición parenteral, fórmulas y composición, monitorización, complicaciones y administración.

Bibliografía básica

- De Luís D, Bellido A, García P, Oliveira G; editores. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 3ª Ed. Grupo Aula Médica; 2017.
- Mahan LK, Raymond JL eds. Krause. Dietoterapia. 14ª Ed. Barcelona: Elsevier; 2017.
- Salas-Salvadó, Bonada i Sanjaume A, Trallero Casañas R, Saló i Solà ME, Burgos Peláez R. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª ed. Barcelona: Editorial: Elsevier España; 2019.

Bibliografía complementaria

- Gil A, editor. Tratado de Nutrición (Tomo 5). 3ª Ed. Madrid: Ed. Panamericana; 2017.
- Hernández M, Sastre A, editores. Tratado de nutrición. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 1999.
- Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Pamplona: EUNSA; 2004.
- Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006.
- Vidal E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Barcelona: MONSA/PRAYMA; 2009.

4.2. Bloque Práctico

A lo largo del cuatrimestre el alumno realizará diversas actividades formativas con las que se pretende evaluar las competencias adquiridas tras la impartición de los contenidos teóricos. Con las actividades planteadas se evaluará la capacidad resolutoria (“saber hacer”) del alumno mediante el planteamiento de casos clínicos. También se plantearán actividades que requieran la realización de un trabajo de documentación y búsqueda bibliográfica por parte del alumno en las que tengan que desarrollar su capacidad reflexiva y su razonamiento crítico.

Bibliografía básica

- De Luís D, Bellido A, García P, Oliveira G; editores. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 3ª Ed. Grupo Aula Médica; 2017.
- Mahan LK, Raymond JL eds. Krause. Dietoterapia. 14ª Ed. Barcelona: Elsevier; 2017.

- Salas-Salvadó, Bonada i Sanjaume A, Trallero Casañas R, Saló i Solà ME, Burgos Peláez R. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª ed. Barcelona: Editorial: Elsevier España; 2019.

Bibliografía complementaria

- Gil A, editor. Tratado de Nutrición (Tomo 5). 3ª Ed. Madrid: Ed. Panamericana; 2017.
- Hernández M, Sastre A, editores. Tratado de nutrición. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 1999.
- Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Pamplona: EUNSA; 2004.
- Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006.
- Vidal E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Barcelona: MONSA/PRAYMA; 2009.

5. Principios metodológicos y métodos docentes

5.1. Actividades en modalidad presencial

Métodos:

- Se desarrollará un modelo de **docencia inversa** para los contenidos teóricos de la asignatura.
- **Prácticas de aula y seminarios guiados**, dedicados al trabajo Colaborativo, al aprendizaje basado en problemas...

Métodos:

- **Clases expositivas** dirigidas a tratar los temas teóricos mediante la presentación de contenidos objeto de docencia inversa, y posterior análisis y reflexión de los contenidos. Con el objetivo de que estudiantado adquiera competencias vinculadas con la población y con la comunidad, algunos seminarios y prácticas de aula se podría desarrollar fuera de las dependencias de la Escuela.
- **Tutorías:** Se asesorará y/o dirigirá a los alumnos durante todo el proceso de enseñanza aprendizaje de manera que se les facilite la consecución de los objetivos y el alcance de las competencias.

5.2. Actividades en modalidad no presencial

Estudio y trabajo autónomo individual y grupal.

5.3. Tutorías.

Las tutorías individuales y grupales previa solicitud por correo electrónico. Estas podrán realizarse telemáticamente o presencialmente.

También se podrá desarrollar la acción tutorial a través del correo electrónico, estableciéndose un tiempo máximo de respuesta de 48-72 horas tras la recepción del email, quedando excluido de dicho cómputo de horas los fines de semana y festivos.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	42	Estudio y trabajo autónomo individual	70
Clases prácticas de aula (A)	6	Estudio y trabajo autónomo grupal	20
Laboratorios (L)			
Seminarios (S)	10		
Prácticas externas, clínicas o de campo			
Tutorías			
Evaluación	2		
Total presencial	60	Total no presencial	90
Total presencial + no presencial			150

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Examen final (convocatorias ordinaria y extraordinaria)	60 %	Nota mínima de 5 sobre 10. Sólo se suman las calificaciones de las otras tareas evaluables si se supera la nota mínima del examen. Las calificaciones de las otras tareas evaluables se conservan tanto para la convocatoria ordinaria como para la extraordinaria.
Trabajos individuales	20 %	Nota de corte: 5 sobre 10. Calificación independiente del apartado teórico, no compensable. Imprescindible obtener esta nota mínima para superar la asignatura.
Trabajos en grupo	20 %	

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
- Convocatoria ordinaria: Evaluación continua (40%) - Evaluación final (60%) - Convocatoria extraordinaria: Evaluación continua (40%) - Evaluación final (60%)

La participación en la convocatoria extraordinaria no quedará sujeta a la asistencia a clase ni a la presencia en pruebas anteriores, salvo en los casos de prácticas externas, laboratorios u otras actividades cuya evaluación no fuera posible sin la previa realización de las mencionadas pruebas. Así mismo, podrán abarcar todo el contenido de la asignatura salvo aquellos aspectos o competencias que por su naturaleza resulten de imposible evaluación mediante esta convocatoria.

Las calificaciones se aplicarán con arreglo al RD 1125/2003 de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

8. Consideraciones finales

Todos los trabajos y actividades planteadas en la asignatura se entregarán exclusivamente a través de buzones de entrega programados en el Campus Virtual de la asignatura. Dichos buzones solamente permanecerán abiertos hasta la fecha límite de entrega establecida. No se aceptarán trabajos entregados por otras vías ni fuera del plazo establecido.

Las actividades y trabajos que realice el estudiantado deben estar libres de plagio y exentos de la utilización de herramientas de Inteligencia Artificial no declarada. Su uso podría suponer el suspenso en la asignatura. El profesorado supervisará especialmente estas prácticas fraudulentas.

La difusión, distribución o divulgación de materiales docentes, especialmente en servicios dedicados a compartir apuntes, atenta contra el derecho fundamental a la protección de datos, el derecho a la propia imagen y los derechos de propiedad intelectual. De la misma forma, la grabación de las clases, y en especial compartirlo en redes sociales. Tales usos están prohibidos y podrían generar responsabilidad disciplinaria, administrativa y civil a la persona infractora.

La asistencia a los seminarios tendrá un carácter obligatorio.