



Universidad de Jaén

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Alimentación, nutrición y dietética

2024-2025

Grado en Enfermería

Doble Grado en Enfermería y Fisioterapia



GRUPO

SERVICIOS ACADÉMICOS

SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

INFORMACIÓN GENERAL

OPERACIONES

Inicio > Servicios académicos > Guías docentes UJA



Acceso Mayores 40

Guías docentes UJA

Horarios de tutorías

Llamamientos PEvAU

Movilidad (Coordinador)

P.O.D.

Solicitud bilingüismo

Guía docente 2024-25 - 10021007 - Alimentación, nutrición y dietética

[Volver](#)

TITULACIÓN: Grado en Enfermería (10021007)
CENTRO: FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
TITULACIÓN: Doble Grado en Enfermería y Fisioterapia (10521006)
CENTRO: FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
CURSO: 2024-25
ASIGNATURA: Alimentación, nutrición y dietética

GUÍA DOCENTE

1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE: Alimentación, nutrición y dietética

CÓDIGO: 10021007 (*)

CURSO ACADÉMICO: 2024-25

TIPO: Troncal / Básica

Créditos ECTS: 6.0

CURSO: 1

CUATRIMESTRE: SC

WEB: <https://platea.ujaen.es>

2. DATOS BÁSICOS DEL PROFESORADO

NOMBRE: LOPEZ ENTRAMBASAGUAS, OLGA M^a

IMPARTE: Teoría - Prácticas [Profesor responsable]

DEPARTAMENTO: U135 - ENFERMERÍA

ÁREA: 255 - ENFERMERÍA

N. DESPACHO: B3 - 227

E-MAIL: omlopez@ujaen.es

TLF: 953212019

TUTORÍAS: <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/42401>

URL WEB: -

ORCID: -

NOMBRE: CONTRERAS CASTELLANO, FRANCISCO FERNANDO

IMPARTE: Teoría - Prácticas

DEPARTAMENTO: U135 - ENFERMERÍA

ÁREA: 255 - ENFERMERÍA

N. DESPACHO: B3 - 238

E-MAIL: ffcontre@ujaen.es

TLF: 953213663

TUTORÍAS: <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/81770>

URL WEB: http://dv.ujaen.es/docencia/goto.php?target=root_1

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6858-5637>

NOMBRE: MONTORO RAMÍREZ, EVA MARÍA

IMPARTE: Teoría - Prácticas

DEPARTAMENTO: U135 - ENFERMERÍA

ÁREA: 255 - ENFERMERÍA

N. DESPACHO: -

E-MAIL: -

TLF: -

TUTORÍAS: <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/22704>

URL WEB: -

ORCID: -

NOMBRE: PÉREZ MORENTE, MARÍA ÁNGELES

IMPARTE: Prácticas

DEPARTAMENTO: U135 - ENFERMERÍA

ÁREA: 255 - ENFERMERÍA

N. DESPACHO: -

E-MAIL: -

TLF: -

TUTORÍAS: <https://uvirtual.ujaen.es/pub/es/informacionacademica/tutorias/p/303269>

URL WEB: -

ORCID: -

3. PRERREQUISITOS, CONTEXTO Y RECOMENDACIONES

PRERREQUISITOS:

No se establecen requisitos previos.

CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN:

La asignatura se sitúan en el contexto de las asignaturas básicas

RECOMENDACIONES Y ADAPTACIONES CURRICULARES:

El alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo, lo ha de notificar personalmente al Servicio de Atención y Ayudas al Estudiante para proceder a realizar, en su caso, la adaptación curricular correspondiente.

El alumnado que presente necesidades específicas de apoyo educativo, lo ha de notificar personalmente al Servicio de Atención y Ayudas al Estudiante para proceder a realizar, en su caso, la adaptación curricular correspondiente.

4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Código	Denominación de la competencia
2.9	Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.
3.2.	Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
3.3.	Conocer los diferentes grupos de fármacos, los principios de su autorización, uso e indicación, y los mecanismos de acción de los mismos
3.4.	Utilización de los medicamentos, evaluando los beneficios esperados y los riesgos asociados y/o efectos derivados de su administración y consumo.
3.5	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.
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
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Resultados de aprendizaje

Resultado 2.9	Los estudiantes fomentan estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.
Resultado 3.2	Conocen el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
Resultado 3.3	Conocen los diferentes grupos de fármacos, los principios de su autorización, uso e indicación, y los mecanismos de acción de los mismos.
Resultado 3.4	Utilizan los medicamentos, evaluando los beneficios esperados y los riesgos asociados y/o efectos derivados de su administración y consumo.
Resultado 3.5	Conocen y valoran 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.

5. CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Conceptos generales

Unidad didáctica 2. Nutrientes

Unidad didáctica 3. Alimentos, higiene alimentaria y salud pública

Unidad didáctica 4. Dietas en situaciones fisiológicas

Unidad didáctica 5. Dietas en situaciones patológicas

Unidad didáctica 6. Trastornos de la conducta alimentaria

Unidad didáctica 7. Técnicas especiales de alimentación

Prácticas: Talleres en grupos pequeños

CONTENIDOS TEÓRICOS**Unidad Didáctica I. Conceptos generales**

Tema 1. Necesidades energéticas y conceptos generales.

Unidad Didáctica 2: Nutrientes

Tema 2. Macronutrientes.

Tema 3. Micronutrientes.

Unidad Didáctica 3: Alimentos, higiene alimentaria y salud pública.

Tema 4. Alimentación saludable, otros hábitos que promueven la salud.

Tema 5. Higiene alimentaria, intoxicaciones e intolerancias alimentarias.

Unidad Didáctica 4: Dietas en situaciones fisiológicas.

Tema 6. Dietas vegetarianas.

Tema 7. Necesidades nutricionales según la etapa de desarrollo.

Unidad Didáctica 5: Dietas en situaciones patológicas.

Tema 8. La malnutrición.

Tema 9. Dieta cardiosaludable y en patología cardiovascular.

Tema 10. Dieta en la diabetes.

Tema 11. Dieta en las enfermedades gastrointestinales.

Tema 12. Dieta en la patología renal.

Unidad Didáctica 6: Trastornos de la conducta alimentaria.

Tema 13. Cuidados nutricionales en los trastornos del comportamiento alimentario y en la obesidad.

Unidad Didáctica 7: Técnicas especiales de alimentación.

Tema 14. Nutrición enteral.

Tema 15. Nutrición parenteral.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Práctica 1. Valoración del estado nutricional.

Práctica 2. Elaboración de dietas.

Práctica 3. Alimentación saludable con el método 3COME y plato de Harvard.

Práctica 4. Cuidados de enfermería a personas con disfagia. Dietas con modificación de la textura y consistencia.

Práctica 5. Cuidados de enfermería a personas con diabetes. Dieta por raciones.

Práctica 6. Cuidados de enfermería en la nutrición enteral.

Práctica 7. Cuidados de enfermería en la nutrición parenteral.

6. METODOLOGÍA Y ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	HORAS PRESENCIALES	HORAS TRABAJO AUTÓNOMO	TOTAL HORAS	CRÉDITOS ECTS	COMPETENCIAS (códigos)
A1 - Clases expositivas en gran grupo ■ M1 - Clases expositivas en gran grupo: Clases magistrales	40.0	60.0	100.0	4.0	■ 2.9 ■ 3.2. ■ 3.3. ■ 3.4. ■ 3.5 ■ CB2 ■ CB5
A2 - Clases en grupos de prácticas/pequeño grupo	20.0	20.0	40.0	1.6	■ 2.9 ■ 3.2. ■ 3.3. ■ 3.4. ■ 3.5 ■ CB2 ■ CB5
A3 - Tutorías colectivas/individuales	5.0	0.0	5.0	0.2	■ 2.9 ■ 3.2. ■ 3.3. ■ 3.4. ■ 3.5

ACTIVIDADES	HORAS PRESENCIALES	HORAS TRABAJO AUTÓNOMO	TOTAL HORAS	CRÉDITOS ECTS	COMPETENCIAS (códigos)
A6 - Evaluación del proceso de aprendizaje/examen	5.0	0.0	5.0	0.2	
TOTALES:	70.0	80.0	150.0	6.0	

INFORMACIÓN DETALLADA:

A1 - Clases expositivas en grupo grande. Exposición de contenidos teóricos con soporte visual y debate.
A2 - Clases en grupos pequeños. Siete seminarios participativos y talleres de aprendizaje práctico donde se realizarán actividades/trabajos grupales o individuales (seis de 3 horas y 1 de dos horas).
A3 - Tutorías colectivas/individuales. Comentarios de trabajos individuales o grupales y resolución de dudas.
A6 - Evaluación del proceso de aprendizaje: Incluye actividades/trabajos voluntarios, además del examen de la asignatura y las prácticas de laboratorio.

7. SISTEMA DE EVALUACIÓN

ASPECTO	CRITERIOS	INSTRUMENTO	PESO
Asistencia y/o participación en actividades presenciales y/o virtuales	Ver evaluación detallada	Control	0.0%
Conceptos teóricos de la materia	Ver evaluación detallada	Prueba de conocimientos	70.0%
Realización de trabajos, casos o ejercicios	Ver evaluación detallada	Resolución de casos clínicos sobre los temas propuestos	0.0%
Prácticas de laboratorio/campo/uso de herramientas TIC	Ver evaluación detallada	Resolución de casos clínicos sobre los temas propuestos en las prácticas y los seminarios. Valoración y revisión de los criterios de evaluación establecidos	30.0%

El sistema de calificación se regirá por lo establecido en el RD 1125/2003 de 5 de septiembre por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en la titulaciones universitarias de carácter oficial

INFORMACIÓN DETALLADA:

- Conceptos teóricos de la materia: Examen tipo test y/o preguntas cortas o abiertas o examen oral. La nota se corresponderá con el 70% de la calificación global de la asignatura. **La nota debe ser mínimo de 5 para aprobar la asignatura.**
- Conceptos prácticos de la materia: asistencia a las prácticas y realización de los ejercicios/trabajos/casos clínicos relacionados con las mismas, de forma grupal o individual. La nota se corresponderá con el 30% de la calificación global de la asignatura. **La nota de cada una de las prácticas debe ser mínimo de 5 para aprobar la asignatura. La falta a 2 o más prácticas no será recuperable y será motivo para suspender la asignatura.**

El sistema de evaluación será el mismo para las convocatorias Ordinarias y Extraordinarias.

El sistema de calificación se regirá por lo establecido en el 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.

La nota final (NF) se corresponde con la suma de cada una de las notas ponderadas, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$NF = (\text{Examen} \cdot 0,7) + (\text{Prácticas/ejercicios} \cdot 0,3)$$

8. DOCUMENTACIÓN / BIBLIOGRAFÍA [\(Accede a la bibliografía a trav°s del descubridor de la Biblioteca\)](#)**ESPECÍFICA O BÁSICA:**

- Nutrición para educadores José Mataix Verdú, Emilia Carazo Marín ; colaborador, Emilio Martínez de Victoria Muñoz. Edición: -. Autor: Mataix Verdú, Francisco José.. Editorial: Díaz de Santos (C. Biblioteca)
- Manual de nutrición clínica y dietética [recurso electrónico] Gabriel Oliveira Fuster (editor).. Edición: 2a. ed.. Autor: Oliveira Fuster, Gabriel, d. lit.. Editorial: Díaz de Santos (C. Biblioteca)
- Nutrición y dietética clínica Jordi Salas-Salvadó ... [et al.]. Edición: 2a. ed.. Autor: Salas-Salvadó, Jordi, ed. lit.. Editorial: Elsevier (C. Biblioteca)
- Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas Olga Moreiras, Ángeles Carbajal, Luisa Cabrera, Carmen Cuadrado. Edición: 19ª ed. [ampliada y revisada]. Autor: Moreiras, Olga, 1933-2012.. Editorial: Pirámide (C. Biblioteca)

- Nutrición y dietética . Edición: -. Autor: Martín Salinas, Carmen, coaut.. Editorial: Difusión Avances de Enfermería (C. Biblioteca)

GENERAL Y COMPLEMENTARIA:

- Nutrición clínica y dietoterapia Liliana P. Rodota, María Eugenia Castro. Edición: -. Autor: Rodota, Liliana P.. Editorial: Médica Panamericana (C. Biblioteca)
- Dieta en las distintas etapas de la vida [recurso electrónico] Pilar Gómez Enterría, Lucía Laborda González.. Edición: -. Autor: Gómez Enterría, Pilar.. Editorial: Ediciones Díaz de Santos (C. Biblioteca)
- Dieta y cáncer [Recurso electrónico] : qué puede y qué no puede hacer tu alimentación Julio Basulto y Juanjo Cáceres ; con la colaboración de Carlos González. Edición: -. Autor: Basulto, Julio. Editorial: Martínez Roca (C. Biblioteca)
- Más vegetales, menos animales [Recurso electrónico] Julio Basulto y Juanjo Cáceres. Edición: -. Autor: Cáceres, Juanjo. Editorial: Debolsillo (C. Biblioteca)

9. CRONOGRAMA (segundo cuatrimestre)

Semana	A1 - Clases expositivas en gran grupo	A2 - Clases en grupos de prácticas/pequeño grupo	A3 - Tutorías colectivas/individuales	A6 - Evaluación proceso de aprendizaje	Trabajo autónomo examen	Observaciones
Nº 1 27 ene. - 2 feb. 2025	3.0	0.0	0.0	0.0	2.0	
Nº 2 3 - 9 feb. 2025	3.0	2.0	0.0	0.0	3.0	
Nº 3 10 - 16 feb. 2025	3.0	0.0	0.0	0.0	5.0	
Nº 4 17 - 23 feb. 2025	3.0	0.0	1.0	0.0	5.0	
Nº 5 24 feb. - 2 mar. 2025	3.0	0.0	1.0	0.0	5.0	
Nº 6 3 - 9 mar. 2025	3.0	0.0	0.0	0.0	5.0	
Nº 7 10 - 16 mar. 2025	3.0	3.0	1.0	0.0	5.0	
Nº 8 17 - 23 mar. 2025	3.0	0.0	0.0	1.0	5.0	
Nº 9 24 - 30 mar. 2025	3.0	0.0	0.0	1.0	5.0	
Nº 10 31 mar. - 6 abr. 2025	3.0	3.0	0.0	1.0	5.0	
Nº 11 7 - 13 abr. 2025	2.0	3.0	0.0	1.0	5.0	
Periodo no docente: 14 - 20 abr. 2025						
Nº 12 21 - 27 abr. 2025	2.0	3.0	0.0	0.0	5.0	
Nº 13 28 abr. - 4 may. 2025	2.0	0.0	1.0	1.0	5.0	
Nº 14 5 - 11 may. 2025	2.0	3.0	0.0	0.0	10.0	
Nº 15 12 - 18 may. 2025	2.0	3.0	1.0	0.0	10.0	
Total Horas	40.0	20.0	5.0	5.0	80.0	

10. OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Hambre cero
Salud y bienestar

INFORMACIÓN DETALLADA:

De forma transversal se integran y trabajan los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en los contenidos teóricos y prácticos dando cumplimiento especialmente los ODS 2 y 3.

11. ESCENARIO MIXTO

Actividades Formativas	Formato (presencial/online)*	Metodología docente: Descripción
A1. Clases expositivas	Presencial al 50%	Sesiones de teoría (clases magistrales participativas) de una hora de duración cada una, realizadas en el aula y retransmitiendo por videoconferencia al resto del grupo. Rotación periódica de estudiantes.
7 Sesiones teórico/prácticas (prácticas de laboratorio) en escenarios de simulación clínica o aulas de informática	Presencial al 100%	Desarrollo de 7 sesiones prácticas, de tres horas de duración cada una, exceptuando la 1ª que es de 2 horas.
Tutorías	Online	Online (síncrona o asíncrona).

La **EVALUACIÓN** se regirá por los mismos criterios que en el escenario presencial.

12. ESCENARIO NO PRESENCIAL

Actividades Formativas	Formato (presencial/online)*	Metodología docente: Descripción
A1. Clases expositivas	Online síncrono o asíncrono	Sesiones de clases magistrales de una hora de duración, realizadas a través de videoconferencia o a través de enlaces a vídeo-audios explicativos.
7 Sesiones teórico - prácticas en escenarios de simulación clínica, aulas de informática, a través de videoconferencia o a través de enlaces a vídeos-audios explicativos	3 prácticas online síncrono o asíncrono 4 prácticas presenciales cuando la situación de emergencia lo permita o bien se adaptaran al punto 3.2 (*)	Desarrollo de 6 sesiones prácticas de tres horas cada una, y 1 sesión de 2 horas de duración. 3 prácticas por videoconferencia o enlaces video-audio explicativos en el caso de las prácticas adaptadas a no presenciales. En el caso de las 4 prácticas presenciales se realizarán en el momento que la situación sanitaria lo permita o bien se adaptaran al punto 3.2 (*)
Tutorías	Online síncrono o asíncrono	Las tutorías se realizarán de forma <i>online</i> (síncrona y asíncrona).

CLÁUSULA DE PROTECCIÓN DE DATOS (evaluación on-line)

Responsable del tratamiento: Universidad de Jaén, Campus Las Lagunillas, s/n, 23071 Jaén

Delegado de Protección de Datos: dpo@ujaen.es

Finalidad: Conforme a la Ley de Universidades y demás legislación estatal y autonómica vigente, realizar los exámenes correspondientes a las asignaturas en las que el alumno o alumna se encuentre matriculado. Con el fin de evitar fraudes en la realización del mismo, el examen se realizará en la modalidad de video llamada, pudiendo el personal de la Universidad de Jaén contrastar la imagen de la persona que está realizando la prueba de evaluación con los archivos fotográficos del alumno en el

momento de la matrícula. Igualmente, con la finalidad de dotar a la prueba de evaluación de contenido probatorio de cara a revisiones o impugnaciones de la misma, de acuerdo con la normativa vigente, la prueba de evaluación será grabada.

Legitimación: cumplimiento de obligaciones legales (Ley de Universidades) y demás normativa estatal y autonómica vigente.

Destinatarios: prestadores de servicios titulares de las plataformas en las que se realicen las pruebas con los que la Universidad de Jaén tiene suscritos los correspondientes contratos de acceso a datos.

Plazos de conservación: los establecidos en la normativa aplicable. En el supuesto en concreto de las grabaciones de los exámenes, mientras no estén cerradas las actas definitivas y la prueba de evaluación pueda ser revisada o impugnada.

Derechos: puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación, oposición, supresión, limitación y portabilidad remitiendo un escrito a la dirección postal o electrónica indicada anteriormente. En el supuesto que considere que sus derechos han sido vulnerados, puede presentar una reclamación ante el Consejo de Transparencia y Protección de Datos de Andalucía www.ctpdandalucia.es

Cláusula grabación de clases PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

Responsable del tratamiento: Universidad de Jaén, Paraje Las Lagunillas, s/n; Tel.953 212121; www.ujaen.es

Delegado de Protección de Datos (DPO): TELEFÓNICA, S.A.U. ; Email: dpo@ujaen.es

Finalidad del tratamiento: Gestionar la adecuada grabación de las sesiones docentes con el objetivo de hacer posible la enseñanza en un escenario de docencia multimodal y/o no presencial.

Plazo de conservación: Las imágenes serán conservadas durante los plazos legalmente previstos en la normativa vigente.

Legitimación: Los datos son tratados en base al cumplimiento de obligaciones legales (Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades) y el consentimiento otorgado mediante la marcación de la casilla habilitada a tal efecto.

Destinatarios de los datos (cesiones o transferencias): Toda aquella persona que vaya a acceder a las diferentes modalidades de enseñanza.

Derechos: Ud. podrá ejercitar los derechos de Acceso, Rectificación, Cancelación, Portabilidad, Limitación del tratamiento, Supresión o, en su caso, Oposición. Para ejercitar los derechos deberá presentar un escrito en la dirección arriba señalada dirigido al Servicio de Información, Registro y Administración Electrónica de la Universidad de Jaén, o bien, mediante correo electrónico a la dirección de correo electrónico. Deberá especificar cuál de estos derechos solicita sea satisfecho y, a su vez, deberá acompañarse de la fotocopia del DNI o documento identificativo equivalente. En caso de que actuara mediante representante, legal o voluntario, deberá aportar también documento que acredite la representación y documento identificativo del mismo. Asimismo, en caso de considerar vulnerado su derecho a la protección de datos personales, podrá interponer una reclamación ante el Consejo de Transparencia y Protección de Datos de Andalucía www.ctpdandalucia.es