



**FACULTAD DE ENFERMERÍA,
FISIOTERAPIA Y PODOLOGÍA**

**GUÍA DOCENTE
NUTRICIÓN CLÍNICA**

CURSO 2025-2026

**GRADO EN ENFERMERÍA
PLAN DE ESTUDIOS 2020**



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

1- Identificación de la asignatura	
TÍTULO	GRADO EN ENFERMERÍA
FACULTAD	ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y PODOLOGÍA
DEPARTAMENTO	ENFERMERÍA
ÁREA DE CONOCIMIENTO	ENFERMERÍA
NOMBRE	NUTRICIÓN CLÍNICA
CÓDIGO	806058
TIPO DE ASIGNATURA	BÁSICA
CURSO	SEGUNDO
SEMESTRE	CUARTO
Nº DE CRÉDITOS ECTS	6
MODALIDAD	Presencial
IDIOMA	CASTELLANO
PÁGINA WEB	https://www.ucm.es/estudios/grado-enfermeria2020-plan-806058

2- Presentación
OBJETIVO GENERAL
Conocer los principios fundamentales de la Nutrición Clínica, así como las bases científicas en las que asientan los aspectos de la Dietoterapia , tanto desde la Alimentación tradicional, como artificial, a nivel hospitalario y en la comunidad.
CONOCIMIENTOS PREVIOS
Haber superado las materias relacionadas con Bioquímica, Fisiología y Anatomía.

3- Competencias
COMPETENCIAS GENERALES
CG1- Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica, así como conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
CG2- Valorar las necesidades nutricionales y alimentarias de los individuos sanos en los distintos estadios vitales: neonato y lactante, infantil y adolescente, adulto, gestante y senectud.
CG3- Describir las necesidades nutricionales y alimentarias en patologías de alta prevalencia, así como seleccionar las estrategias dietéticas adecuadas en cada situación.
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
CE2- Identificar las bases de una alimentación saludable, normal y adaptada.
CE3- Conocer, detectar y evaluar las características de un adecuado balance nutricional y sus desviaciones.
CE4- Identificar problemas y factores de riesgo nutricionales, alimentarios y dietéticos del paciente, así como prácticas inadecuadas.
CE5- Elaborar una adecuada valoración nutricional. Confeccionar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
CE6- Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE7- Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado, nutrición enteral y parenteral.

4- Resultados de aprendizaje	
COMPETENCIAS	RESULTADOS
CG1, CG2	El alumno conoce los principales fundamentos de la nutrición humana y clínica. Conoce las bases del intercambio energético humano, así como los principales componentes del balance energético y los diversos métodos para su cálculo, en estado de salud y en las patologías más prevalentes que se benefician de tratamientos dietéticos.
CG3	El alumno discrimina los problemas nutricionales de mayor prevalencia y selecciona las recomendaciones dietéticas adecuadas.
CE1, CE2	El alumno es capaz de promover la salud a través de la alimentación, adaptándose a las necesidades y exigencias de distintos grupos o comunidades. Igualmente conoce las necesidades nutricionales en las principales etapas de la vida y sus condiciones fisiológicas.
CE3, CE4	El alumno tiene en cuenta los aspectos bioquímicos y fisiológicos de los nutrientes en la salud y la enfermedad, maneja las necesidades energéticas y su relación con los factores implicados, así como la composición cuantitativa y cualitativa de los macro y micronutrientes.
CE5	El alumno conoce y valora las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud de diversa índole.
CE6	El alumno maneja los signos físicos, así como los parámetros antropométricos y bioquímicos que permitan detectar un estado nutricional en riesgo, integrándolo con el resto del tratamiento prescrito en el ámbito de su patología.
CE7	El alumno es capaz de distinguir los métodos de soporte nutricional artificial, sus funciones y vías de administración.

5- Contenidos*

UNIDAD TEMÁTICA I. NUTRICIÓN.

- Tema 1.-** Introducción. Nutrientes.
- Tema 2.-** Proteínas. Necesidades nutricionales.
- Tema 3.-** Lípidos. Necesidades nutricionales.
- Tema 4.-** Glúcidos. Necesidades nutricionales.
- Tema 5.-** Vitaminas liposolubles. Necesidades nutricionales.
- Tema 6.-** Vitaminas hidrosolubles. Necesidades nutricionales.
- Tema 7.-** Minerales. Necesidades nutricionales.
- Tema 8.-** No nutrientes. Fibra.
- Tema 9.-** Anti nutrientes.
- Tema 10.-** Tóxicos naturales. Alcohol

UNIDAD TEMÁTICA II. ALIMENTACIÓN.

- Tema 11.-** Introducción. Alimentos de origen animal. Lácteos.
- Tema 12.-** Carnes.
- Tema 13.-** Pescados. Huevo.
- Tema 14.-** Cereales. Legumbres.
- Tema 15.-** Hortalizas. Frutas.
- Tema 16.-** Grasas y aceites.
- Tema 17.-** Alimentos bioactivos. Alimentación equilibrada.
- Tema 18.-** Tablas de composición de alimentos.

UNIDAD TEMÁTICA III. METABOLISMO ENERGÉTICO Y VALORACIÓN.

- Tema 19.-** Metabolismo energético.
- Tema 20.-** Valoración nutricional.
- Tema 21.-** Valoración alimentaria.

UNIDAD TEMÁTICA IV. ALIMENTACIÓN EN ETAPAS VITALES. DIETÉTICA.

- Tema 22.-** Nutrición y alimentación en el embarazo y lactancia.
- Tema 23.-** Nutrición y alimentación en el lactante, infante y adolescente.
- Tema 24.-** Nutrición y alimentación en la persona de edad avanzada.

UNIDAD TEMÁTICA V. DIETOTERAPIA.

- Tema 25.-** Malnutrición.
- Tema 26.-** Nutrición artificial I. Nutrición enteral.
- Tema 27.-** Nutrición artificial II. Nutrición parenteral.
- Tema 28.-** Nutrición y alimentación en patología cardiovascular.
- Tema 29.-** Nutrición y alimentación en diabetes mellitus.
- Tema 30.-** Nutrición y alimentación en obesidad.
- Tema 31.-** Nutrición y alimentación en paciente oncológico.
- Tema 32.-** Nutrición y alimentación en patología urológica y renal.
- Tema 33.-** Nutrición y alimentación en patología hepática.
- Tema 34.-** Nutrición y alimentación en patología pancreática.
- Tema 35.-** Nutrición y alimentación en paciente neurológico.
- Tema 36.-** Manual y código de dietas hospitalario.

*Cuando aplique en el temario, sobre todo en el ámbito de atención y cuidados, se explicitarán transversalmente los diagnósticos, intervenciones y criterios de resultados desde un punto de vista del proceso de atención de enfermería.

6.- Metodología docente				
MODALIDAD ORGANIZATIVA	MÉTODO DE ENSEÑANZA	HORAS PRESENCIALES	HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO	HORAS TOTALES
Clase Magistral	Metodología expositiva-participativa (todo el grupo)	45	13	58
Seminario	Metodología expositiva-participativa (subgrupos)	2	6	8
Laboratorio	Resolución de problemas (subgrupos)	0	0	0
Taller	Resolución de problemas (subgrupos)	0	0	0
Tutoría	Resolución de dudas (grupal e individual)	2	0	2
Evaluación	Evaluación (individual)	4	0	4
Campus virtual	Aprendizaje (individual)	0	0	0
Prácticas de sala	Aprendizaje práctico (subgrupo)	2	6	8
Prácticas clínicas	Aprendizaje práctico (individual)	0	0	0
Trabajos grupales	Aprendizaje cooperativo (subgrupos)	0	0	0
Trabajo individual	Aprendizaje (individual)	0	0	0
Estudio	Aprendizaje (individual)	0	70	70

Horas totales	55	95	150
---------------	----	----	-----

7.- Plan de trabajo	
TEMAS	PERIODO TEMPORAL
1-3	1ª semana
3-6	2ª semana
6-9	3ª semana
9-12	4ª semana
12-15	5ª semana
15-18	6ª semana
18-21	7ª semana
21-24	8ª semana
24-27	9ª semana
27-28	10ª semana
29	11ª semana
30-31	12ª semana
32-33	13ª semana
34-35	14ª semana
35-36	15ª semana
Examen convocatoria ordinaria	16ª-17ª semana
Examen convocatoria extraordinaria	Después de la semana 17ª

8.- Evaluación del aprendizaje			
8.1- CONVOCATORIA ORDINARIA			
ACTIVIDAD EVALUADORA	PONDERACIÓN	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN MÁXIMA
Examen tipo test	80%	Ejercicio tipo test, de cuatro ítems posibles y solo una verdadera. A corregir según fórmula: Aciertos – (Errores/3). Nota mínima para aprobar: ≥ 5	10
Seminario y práctica de sala	20%	1. Valoración nutricional: exploración física y valoración clínica antropométrica. 2. Entrenamiento clínico (Preparación del entrenamiento, asistencia y cumplimentación de cuestionarios de evaluación)	10
8.2- CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA			
ACTIVIDAD EVALUADORA	PONDERACIÓN	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN MÁXIMA
Examen tipo test	80%	Ejercicio tipo test, de cuatro ítems posibles y solo una verdadera. A corregir según fórmula: Aciertos – (Errores/3). Nota mínima para aprobar: ≥ 5	10
Seminario y práctica de sala	20%	1. Valoración nutricional: exploración física y valoración clínica antropométrica.	10

	<p>2. Entrenamiento clínico (Preparación del entrenamiento, asistencia y cumplimentación de cuestionarios de evaluación)</p>	
<p>La realización y la superación de los seminarios prácticos se consideran imprescindibles en la evaluación continua y en la evaluación final. Su realización se considera obligatoria.</p>		
<p>Criterios generales de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Precisión y exactitud conceptual. - Claridad en la exposición de actividades. - Adecuación de los trabajos presentados a las tareas encomendadas. - Actualidad de la bibliografía consultada en la presentación de trabajos. - Justificación y coherencia en la resolución de casos. 		
<p>8.3.- REVISIÓN.</p>		
<p><i>El estudiante podrá revisar su propio examen en los días siguientes a la publicación de las calificaciones, en las fechas fijadas por cada profesor y hechas públicas junto con las notas.</i></p> <p><i>El plazo para solicitar dicha revisión será de cuatro días hábiles desde la publicación de las calificaciones. En el acto de revisión del examen, el estudiante será atendido personalmente por todos los profesores que hayan intervenido en su calificación o, en su caso, por el profesor que coordine la asignatura.</i></p> <p>(Arts. 47 y 48 del Estatuto del Estudiante UCM-BOUC nº 181, de 1 de agosto de 1997)</p>		
<p>8.4.- IMPUGNACIÓN</p>		
<p><i>En caso de disconformidad con el resultado de la revisión, el estudiante podrá impugnar su calificación, en el plazo de diez días, ante el Consejo del Departamento, mediante escrito, razonado presentado en el Registro del Centro y dirigido al Director del Departamento, que dará traslado de la reclamación al Tribunal nombrado al efecto.</i></p> <p><i>El Tribunal, oídos el profesor responsable de la asignatura y el estudiante afectado, emitirá resolución razonada sobre el recurso.</i></p> <p><i>Contra la resolución del Tribunal del Departamento cabe interponer recurso ordinario ante el Rector en el plazo de un mes.</i></p> <p>(Arts. 49 y 50 del Estatuto del Estudiante UCM-BOUC nº 181, de 1 de agosto de 1997)</p>		

9- Inclusión de estudiantes con diversidad

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con diversidad con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la igualdad de oportunidades, no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico serán pautadas por la Oficina para la Inclusión de Personas con Diversidad (OIPD).

Será requisito para ello la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de la OIPD por lo que los estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con ella, a fin de analizar conjuntamente las distintas alternativas.

10- Bibliografía

10.1- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Gil Hernández A, Artacho Martín-Lagos R, Ruiz López MD. Tratado De Nutrición. Vol Tomo III, Composición y Calidad Nutritiva De Los Alimentos. 3ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2017.
- Burgos R, Cuerda C, León M, Maldonado J, Matía P (coord.). Tratado De Nutrición. Vol Tomo V, 3ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2017.
- Gil-Campos M, Martínez de Victoria E, Maldonado J. Tratado De Nutrición. Vol Tomo IV, Nutrición Humana en el estado de salud. 3ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2017.
- Byrd-Bredbenner C, Moe G, Beshgetoor D, Berning J, Wardlaw. Perspectivas en Nutrición. 9ª ed. México: McGraw-Hill Interamericana Editores; 2013.
- Carbajal Á. (2013) Manual de Nutrición y Dietética. En: <http://eprints.ucm.es/22755/>
- Salas-Salvadó J. Nutrición y dietética clínica. 3º ed. Barcelona: Elsevier Masson. 2014.

- Gil A. Tratado de nutrición. Ed. Acción Médica. Madrid, 2005.
- Hernández M, Sastre A, eds. Tratado de Nutrición. Madrid: Díaz de Santos 1999.
- Mahan LK, Escott-Stump S. Krause- Dietoterapia. 12ª edición. Ed. Elsevier/Masson Barcelona, 2009.
- Mataix Verdú j. Tratado de nutrición y alimentación, Tomo I: nutrientes, Ed. OCEANO/ÉRGO. Barcelona, 2009
- Mataix Verdú j. Tratado de nutrición y alimentación, Tomo II: Situaciones fisiológicas y patológicas. Ed. OCEANO/ÉRGON. Barcelona, 2009.
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Madrid: Pirámide 2008.
- Salas-Salvadó J. Nutrición y Dietética clínica. Barcelona: Elsevier-Masson 2008.
- J. Alfredo Martínez Hernández, María del Puy Portillo Baquedano . Fundamentos de nutrición y dietética: bases metodológicas y aplicaciones. Coordinador Santiago Navas Carretero. Buenos Aires, Madrid, etc: Médica Panamericana, 2011.
- Arantxa Ruiz de las Heras, J. Alfredo Martínez. Elementos de Dietoterapia.1a. ed. Pamplona: EUNSA, 2010.

10.2- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- No aplica.

10.3- RECURSOS WEB

Codex Alimentarius:

www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp

The European Food Information Council (EUFIC):

www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO/OMS).

www.fao.org/index_es.htm

International Food Information Council (IFIC) Foundation:

www.ific.org/sp/index.cfm

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino:

www.marm.es

FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación Dietética):

www.fesnad.org

Fundación Española de Nutrición:

www.fen.org.es

Asociación Española de Dietistas Nutricionistas:

www.aedn.es

Sociedad Española de Nutrición:

www.sennutricion.org

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación:

www.nutricion.org

Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada:

www.senba.es

Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral:

www.senpe.com

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria:

www.nutricioncomunitaria.org

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad:

www.seedo.es

Agencia Española de Seguridad Alimentaria:

www.aesan.msc.es

Base de datos de alimentos españoles:

<http://www.bedca.net/>

NANDA, NIC, NOC:

<http://www.nnnconsult.com/>

Base de datos bibliográfica de nuestra Facultad

<https://enfispo.es/>

11.- Profesorado Curso 2025/2026	
NOMBRE Y APELLIDOS	ISMAEL ORTUÑO SORIANO
CORREO ELECTRÓNICO	iortunos@ucm.es
DEPARTAMENTO	Enfermería
DESPACHO	12
CATEGORÍA	Prof. Contratado Doctor
TITULACIÓN ACADÉMICA	Enfermero. Doctor.
RESPONSABLE DE ASIGNATURA	Sí
HORARIO DE TUTORÍAS	Lunes y martes. De 13:30 a 15:30
Nº DE QUINQUENIOS	2
Nº DE SEXENIOS	1
NOMBRE Y APELLIDOS	IGNACIO ZARAGOZA GARCÍA
CORREO ELECTRÓNICO	izaragoz@ucm.es
DEPARTAMENTO	Enfermería
DESPACHO	12
CATEGORÍA	Prof. Contratado Doctor
TITULACIÓN ACADÉMICA	Enfermero. Doctor.
RESPONSABLE DE ASIGNATURA	Sí
HORARIO DE TUTORÍAS	Martes y Miércoles 9:00-12:00
Nº DE QUINQUENIOS	1
Nº DE SEXENIOS	1
NOMBRE Y APELLIDOS	M^a CARMEN MARTÍNEZ RINCÓN
CORREO ELECTRÓNICO	nutrias@enf.ucm.es
DEPARTAMENTO	Enfermería
DESPACHO	01
CATEGORÍA	Profesor Titular Universidad
TITULACIÓN ACADÉMICA	Farmacéutica. Doctora.
RESPONSABLE DE ASIGNATURA	No
HORARIO DE TUTORÍAS	LUNES Y MARTES. DESPUÉS DE LAS CLASES Y VIRTUALES A CUALQUIER HORA
Nº DE QUINQUENIOS	6
Nº DE SEXENIOS	0
NOMBRE Y APELLIDOS	M^a JESÚS VICENTE GALÁN
CORREO ELECTRÓNICO	mvicen14@ucm.es
DEPARTAMENTO	Enfermería
DESPACHO	18
CATEGORÍA	Profesor asociado
TITULACIÓN ACADÉMICA	Enfermera.
RESPONSABLE DE ASIGNATURA	No
HORARIO DE TUTORÍAS	Lunes, martes. miércoles. 16:00h-18:00h.
Nº DE QUINQUENIOS	0
Nº DE SEXENIOS	0
NOMBRE Y APELLIDOS	
CORREO ELECTRÓNICO	
DEPARTAMENTO	
DESPACHO	

CATEGORÍA	
TITULACIÓN ACADÉMICA	
RESPONSABLE DE ASIGNATURA	
HORARIO DE TUTORÍAS	
Nº DE QUINQUENIOS	
Nº DE SEXENIOS	

12.- Adenda

No aplica