

GUÍA DOCENTE 2025-2026

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Nutrición Artificial	
PLAN ESTUDIOS:		DE	Grado en Nutrición Humana y dietética
FACULTAD :		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER ASIGNATURA:		DE LA	Obligatoria
ECTS:	6		
CURSO:	Cuarto		
SEMESTRE:	Primero		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		Español	
PROFESORADO:		Maria Dolores Andreu Gosálbez	
DIRECCIÓN DE ELECTRÓNICO:		CORREO maria.andreu@uneatlantico.es	

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
La asignatura de Nutrición Artificial sólo podrá ser cursada si se ha superado la asignatura de Dietoterapia II.
CONTENIDOS:
- Tema 1. Nutrición artificial 1.1. Nutrición hospitalaria. 1.2. Métodos de cribado.

1.3. Historia clínica y valoración nutricional.

- Tema 2. Nutrición Enteral (NE).

2.1. Indicaciones y contraindicaciones de la Nutrición Enteral (NE)

2.2. Fórmulas de NE

2.3. Criterios para la elección de las fórmulas de NE

2.4. Vías de elección de la NE

2.5. Monitorización clínica de la NE

2.6. Complicaciones y manejo clínico

2.7. Algoritmos de actuación

- Tema 3. Nutrición Parenteral (NP).

3.1. Composición de las fórmulas destinadas a NP

3.2. Propiedades físico-químicas de las fórmulas de NP

3.3. Tipos de fórmulas empleadas en NP

3.4. Elección de Nutrientes. Macronutrientes y Micronutrientes

3.5. Criterios para la elección de las fórmulas de NP

3.6. Monitorización clínica de la NP

3.7. Complicaciones y manejo clínico

3.8. Algoritmos de actuación

- Tema 4. Fórmulas utilizadas para fines nutricionales específicos.

4.1. Diabetes Mellitus

4.2. Insuficiencia renal

4.3. Insuficiencia hepática

4.4. Otras

- Tema 5. Guías Clínicas y Protocolos de Intervención Nutricional.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del DietistaNutricionista.
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética.
- CE33 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE35 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE41 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE44 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se esperan los siguientes resultados de aprendizaje por parte de los alumnos:

- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con el tratamiento dietético y nutricional.
- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética en el tratamiento de patologías, así como evaluar el impacto de dicho tratamiento en la evolución de la patología del paciente.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en caso de enfermedad e identificar aquellos macro y micro nutrientes más importantes para el tratamiento del paciente dependiendo del origen de la patología.
- Detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición y qué consecuencias pueden desencadenar en el estado nutricional del paciente.

- Interpretar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo e identificar aquellos valores que ayudan a diagnosticar las distintas patologías.
- Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos enfermos teniendo en cuenta aquellos factores propios de cada patología.
- Interpretar una historia clínica de un paciente y localizar aquellos puntos más relevantes que deberán tenerse en cuenta en el desarrollo de un tratamiento dietético-nutricional.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Basado en Problemas.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		HORAS
Actividades dirigidas	Clases expositivas	20
	Clases prácticas	24
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	6
	Tutorías (individual / en grupo)	4
	Presentación de trabajos	8
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	16
	Trabajo en campus virtual	6
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	6

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
	1 Cuadernos de Prácticas/ Clase	10%

Evaluación continua	1 Elaboración y Exposición de Trabajos	15%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba Teórico/Práctica con un valor del 50 % de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Cabrejo V. Nutrición Artificial. Material Didáctico de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2018.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Gil A. Tratado de Nutrición. 4ª ed. Buenos Aires. Editorial Médica Panamericana. 2024.

- León M, Celaya S. Manual de Recomendaciones Nutricionales al alta Hospitalaria. editors. Madrid: You & Us, 2001. Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. Navarra. EUNSA. 2004. Manual de nutrición artificial domiciliaria y ambulatoria. Edita: grupo NADYA-SENPE. 2010.

- Arenas-Márquez H. Nutrición enteral y parenteral. Mcgraw-Hill Interamericana. 2007.

- Keymeling M, Löser C. Prácticas de la nutrición enteral. Indicaciones, técnicas y cuidados posteriores. Barcelona. Masson. 2004.

- DA De Luis Román, D Bellido, PP García Luna. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 2ª Edición. Editorial Díaz De Santos. 2010.
- Virizuela JA, Cambor-Álvarez M, Luengo-Pérez M, Grande E, Álvarez-Hernández J, Sendrós-Madroño MJ, Jiménez-Fonseca P, Ocón-Bretón MJ. Nutritional support and parenteral nutrition in cancer patients: an expert consensus report. 2017. Clin Transl Oncol DOI 10.1007/s12094-017-1757-4.

WEBS DE REFERENCIA:

- Sociedad Española de Nutrición: <http://www.sennutricion.org/es/inicio>.
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética: <http://www.fesnad.org/>.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estrategia NAOS: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm
- Revista científica dedicada a la revisión de temas relevantes en el área de la nutrición clínica: <http://www.nutricionclinicaenmedicina.com/>.
- Revista especializada en nutrición clínica: http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/525614/description#description.
- Página oficial de la Sociedad Americana de nutrición: <http://www.nutrition.org/>.
- Guía de nutrición enteral domiciliaria en el Sistema Nacional de Salud: <http://www.msc.es/profesionales/prestacionesSanitarias/publicaciones/docs/guiaNED.pdf>.
- Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral: <http://www.senpe.com/>
- Grupo de trabajo en nutrición artificial y ambulatoria domiciliaria: <http://www.senpe.com/nadya.php>
- Nutrición hospitalaria: <http://www.nutricionhospitalaria.org/>
- European Society for Clinical Nutrition and Metabolism www.espen.org

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

Recursos y bases de datos integradas dentro del sistema online de la biblioteca de la Universidad Unatlántico.