



PRESENTACIÓN

Nutrición Clínica es una asignatura aplicada, que se imparte a través de una metodología eminentemente práctica, en relación con la actuación del dietista en un entorno clínico. Trata de integrar el manejo dietético de las enfermedades de mayor prevalencia, y sus complicaciones, en el funcionamiento cotidiano del ámbito hospitalario, con objeto de que los alumnos apliquen los conocimientos teóricos adquiridos durante los años previos. Esta asignatura trata de potenciar el desarrollo de destrezas y habilidades en la práctica dietética sanitaria.

- **Titulación:** Doble Grado en Farmacia + Nutrición Humana y Dietética
- **Módulo/Materia:** Módulo: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud.
Materia: Nutrición
- **ECTS:** 6
- **Curso, semestre:** 6º Curso, 2º Semestre
- **Carácter:** Obligatorio
- **Profesorado:** Claudia Urdangarín; Camino Pacheco; Johana Mendiburu; Dra. Ángela Martín Palmero; Dra. Marta Cuervo Zapatel; Dra. Marisol García Unciti,
- **Idioma:** Castellano
- **Aula, Horario:** Consultar cronograma.

COMPETENCIAS

BÁSICAS Y GENERALES

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.

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 Dietista Nutricionista.

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.



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.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

ESPECÍFICAS

CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE34 - 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.

CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE40 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.

PROGRAMA

BLOQUE I: Casos Clínicos de pacientes

- Protocolo de atención dietético-nutricional en el ámbito hospitalario
- Casos clínicos reales de pacientes ingresados en CUN

BLOQUE II: ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA: Manual de Dietas

- Organización y planificación de la alimentación en el hospital



Universidad de Navarra

- Cocina energética y nutritiva. Empleo de productos ABA
- Diseño y confección de un manual de dietas : Dieta basal y Dietas terapéuticas

ACTIVIDADES FORMATIVAS

6 ECTS * 25h = 150 h en esta asignatura, que se reparten de la siguiente manera:

ACTIVIDAD PRESENCIAL (52h)

1. Clases y Seminarios (42 horas en aula/laboratorio)
2. Presencialidad en CUN (5 horas)
3. Visita al HUN (2 horas)
4. Tutorías (1 hora)
5. Examen (2 horas)

ACTIVIDAD NO PRESENCIAL (98h)

Se estima que, cada alumno, dedicará a preparar su parte del trabajo del manual de dietas del hospital: **52h**

Se estima que, cada alumno, dedicará a preparar su parte del caso práctico asignado: **32h**

Se estima que, cada alumno, dedicará a repasar para el examen final de la asignatura: **14h**

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

Evaluación del Manual de dietas (trabajo en grupo): 40% de la nota final (nota global del grupo + valoración de los compañeros)

Se valorará la presentación, la calidad de la información, el contenido, el uso de herramientas informáticas y la capacidad de organización.

Fecha tope de entrega: 25 de marzo de 2024, por mail en formato word a Camino Pacheco mpacheco@unav.es y Johana Mendiburu jmendiburuv@unav.es

Evaluación del caso clínico presentado: 30% de la nota final.



Universidad de Navarra

Criterios de evaluación: capacidad de organización y planificación, gestión de la información, gestión del tiempo, capacidad de resolución de problemas, conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio, razonamiento crítico, expresión oral, contenidos expuestos y justificación, así como la capacidad de aprendizaje autónomo de alumno.

Examen final: 30% de la nota final.

En abril, se realizará examen de la asignatura, que constará de preguntas tipo test y/o preguntas cortas sobre los temas tratados en los seminarios trabajados durante el curso.

Criterios de evaluación: se valorarán los conceptos adquiridos, así como la capacidad de análisis, síntesis y relación.

Fecha examen: 25 abril de 2024

NOTAS A TENER EN CUENTA:

- 1- Para hacer media entre las tres partes de la evaluación es necesario que en todas se obtenga una nota superior a 4/10.
- 2- Es necesario llevar calculadora al examen final. No se permitirán móviles.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

- Se guardará la nota de las partes aprobadas para hacer media. Tendrán que repetir la parte suspendida, excepto en los casos en los que no se haya realizado la rotación en la CUN. En estos casos esta parte de la nota no será recuperable.

HORARIOS DE ATENCIÓN

Dra. Marta Cuervo Zapatel

Previa cita por correo electrónico:

- Marisol García Unciti. Despacho nº 2430. Edificio de Investigación mgarcia@unav.es
- Marta Cuervo Zapatel. Despacho nº 1D02. Edificio de Ciencias. mcuervo@unav.es

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

Apuntes y material entregado en las siguientes asignaturas

- Nutrición (2º del grado en NHD)
- Dietética (2º del grado en NHD)
- Dietoterapia (3º del grado en NHD)
- Alimentación Artificial (3º del grado en NHD)



Artículos científicos: guías clínicas y artículos específicos de cada caso clínico.

Bibliografía complementaria

Libros

- Alimentación Hospitalaria 2: Dietas hospitalarias. Cuervo M. y Ruiz de las Heras A. Ed. Díaz de Santos. 2004. [Localízalo en la Biblioteca \[Recurso electrónico\]](#) ; 2004 [Localízalo en la Biblioteca](#)
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Cuervo M, Abete I, Baladía E, Corbalán M, Manera M, Basulto J, Martínez JA. Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para población española. Ed. Eunsa. Pamplona. 2010. [Localízalo en la Biblioteca \[Recurso electrónico\]](#) ; [Localízalo en la Biblioteca](#)
- Alimentación Hospitalaria 1: Fundamentos. Martínez J.A., Astiasarán I., Muñoz M. y Cuervo M. Ed. Díaz de Santos. 2013. [Localízalo en la Biblioteca \[Recurso electrónico\]](#) ; 2004 [Localízalo en la Biblioteca](#)
- Gil Hernández A. Tratado de nutrición: Nutrición y enfermedad. Tomo V. Ed. Panamericana. Madrid, 2017. [Localízalo en la Biblioteca \[Recurso electrónico\]](#) ; [Localízalo en la Biblioteca](#)
- Kathellen Mahan L., Escott-Stump S.: Krause dietoterapia.14.^a edición. Ed Elsevier. Barcelona, 2017. [Localízalo en la Biblioteca](#)
- Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME, Burgos R. Nutrición y dietética clínica. 4^a Edición. Ed. Masson. Barcelona, 2019. [Localízalo en la Biblioteca](#)
- Setton D, Fernández A. Nutrición en Pediatría: bases para la práctica clínica en niños sanos y enfermos. 2^a Edición. Ed. Panamericana. Madrid. 2021. [Localízalo en la Biblioteca \[Recurso electrónico\]](#) ; [Localízalo en la Biblioteca](#)

Artículos científicos

- Cuervo M, Corbalán MS, Baladía E, Cabrerizo L, Formiguera X, Iglesias C, Lorenzo H, Polanco I, Quiles J, Romero de Ávila L, Russolillo G, Villarino A y Martínez JA. Comparativa de las Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) de los diferentes países de la Unión Europea, de Estados Unidos (EEUU) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Nutrición Hospitalaria, 2009;24(4):384-414.
- Berasategi I, Cuervo M, Ruiz de Las Heras A, Santiago S, Martínez JA, Astiasarán I, Ansorena D. [The inclusion of functional foods enriched in fibre, calcium, iodine, fat-soluble vitamins and n-3 fatty acids in a conventional diet improves the nutrient profile according to the Spanish reference intake.](#) Public Health Nutr. 2010 Nov 19:1-8.
- Todos aquellos colgados en el apartado "documentos" del adi de la asignatura.

Buscadores de guías de aplicación clínica:

- Guía de Salud (a través de sabio)
- Trip (a través de sabio)
- Uptodate (a través de sabio)
- Fisterra (www.fisterra.com)
- European Society for Clinical Nutrition (www.espen.org)
- American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (www.nutritioncare.org)

Otros recursos:



Universidad de Navarra

- Acceso gratuito al programa de gestión de consulta EasyDiet® (www.easydiet.es), servicio exclusivo para dietistas-nutricionistas.
- The global resource for nutrition practice: PEN (www.pennutrition.com), gratuito durante 15 días