Universidad de Navarra

Nutrición Clínica (Gr. Nutrición)

Guía docente 2025-26

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**: Grado en Nutrición Humana y Dietética
- **Módulo/Materia**: Módulo: Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud. Materia: Nutrición
- **ECTS**: 6
- **Curso, semestre**: 4º Curso, 1er Semestre
- **Carácter**: Obligatorio
- **Profesorado**: Dra. Marta Cuervo, Dña. Claudia Urdangarín, Dña. Mª Camino Pacheco, Dña. Johana Mendiburu
- **Idioma**: Castellano
- **Aula, Horario**: Lunes de 15 a 17h (Aula 2) y Viernes de 12 a 14h (Aula 6).

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (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.

CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.

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.

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.

CE26 - Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.

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

CE28 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).

CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE30 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

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.

CE43 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.

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

TEORÍA

- Organización del servicio de alimentación en un hospital. Dietas hospitalarias.
- Desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE)
- Procesos de atención nutricional: cribado y evaluación. Protocolo de atención dietético-nutricional en el ámbito hospitalario
- Transición de la nutrición artificial a la dieta oral. Suplementos de nutrición oral. Alimentación básica adaptada.
- Determinantes de los requerimientos en situaciones de ayuno, agresión aguda, crónica...
- Salud intestinal: uso de probióticos, prebióticos, posbióticos y simbióticos en nutrición clínica
- Trasplante de órganos: soporte nutricional en pretrasplante, trasplante y postrasplante. Anemias.
- infección por SARS-CoV-2: relación del sistema inmunitario con el estado nutricional..

SEMINARIOS

- Sesión sobre manejo informático del sistema CUN
- Casos clínicos reales de pacientes ingresados en CUN
- Organización y planificación de la alimentación en la CUN
- 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 (60h)

1. Clases y Seminarios (52 horas en aula/laboratorio)

2. Presencialidad en CUN (5 horas)

Universidad de Navarra

3. Tutorías (1 hora)

4. Examen (2 horas)

ACTIVIDAD NO PRESENCIAL (90h)

Se estima que, cada alumno, dedicará a preparar su parte del trabajo del manual de dietas del hospital: **35h**

Se estima que, cada alumno, dedicará a preparar su parte del caso práctico asignado: **25h**

Se estima que, cada alumno, dedicará a repasar para el examen final de la asignatura: **30h**

60h presenciales: 24h clases expositivas + 28h seminarios + 5h en CUN + 1h de tutoría + 2h de examen.

EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA

Evaluación del Manual de dietas (trabajo en grupo): 30% de la nota final (nota global del grupo + valoración de los compañeros + ejercicios realizados en clase)

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

Fecha de entrega: 27 de noviembre de 2025, por mail en formato pdf a Camino Pacheco mpacheco@unav.es y Johana Mendiburu jmendiburuv@unav.es.

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

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.

Los alumnos contarán con 12 minutos de exposición por pareja, más debate con la Profesora de la asignatura.

Examen final: 40% de la nota final.

El examen de la asignatura constará de preguntas tipo test y/o preguntas cortas sobre los temas tratados durante el curso.

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

Fecha examen: 10 diciembre de 2025

Universidad de Navarra

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- La asistencia a los seminarios es obligatoria, incluyendo los de Manual de dietas. Para ausentarse con causa justificada habrá que presentar el motivo a la Prof. Responsable del seminario al que se ausentará y recibir la aprobación para ello. De lo contrario, contará como ausencia.

3- 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 ALUMNOS

Dra. Marta Cuervo

Previa cita por correo electrónico: mcuervo@unav.es

Despacho nº 1D02. Edificio de Ciencias.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

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, 2024. 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. Localízalo en la Biblioteca
- Setton D, Fernández A. Nutrición en Pediatría: bases para la práctica clínica en niños sanos y enfermos. 2ª Edición. Ed. Panamericana. Madrid. 2021. 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:

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