

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Módulo 1: Nutrición clínica y valoración del estado nutricional
Titulación	Máster Universitario en Nutrición Clínica
Escuela/ Facultad	Facultad de Ciencias Biomédicas y de la salud
Curso	1º curso (cuarta edición)
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatorio
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Presencial/Virtual
Semestre	Semestre 1
Curso académico	2024-2025
Docente coordinador	Ana María Lorenzo Mora
Docentes	Ana María Lorenzo Mora Berta Pinto Robayna Viviana Loria Kohen

2. PRESENTACIÓN

El Módulo I es un módulo de introducción a la Nutrición Clínica en el que se establecerán las bases y conocimientos necesarios para el resto de las materias del Máster y para la práctica profesional del Dietista-nutricionista clínico. En él se profundizará en: la organización de las Unidades de Nutrición Clínica de un hospital, la importancia del equipo multidisciplinar y de la humanización del paciente. También se trabajará acerca de: el código de dietas y los menús terapéuticos en hospital, el soporte nutricional artificial, y la evaluación del estado nutricional integral del paciente: mediante parámetros nutricionales, bioquímicos, antropométricos, inmunológicos, funcionales, y complementarios.

De esta forma, el alumnado obtendrá una visión integral y completa que le servirá de base para su aprendizaje e investigación en los diferentes campos de la nutrición y la dietética.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos

CON01. Describir los principios y pautas de la nutrición clínica, involucrando la evaluación crítica de la literatura, diseño experimental y análisis de resultados.

CON04. Examinar la nutrición clínica individualizada basada en factores demográficos y estados endocrinos específicos.

Conocimientos específicos de la materia:

- Identificar la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- Interactuar con otros profesionales del equipo multidisciplinar en el tratamiento dietético del paciente.

Habilidades

HAB01. Realizar la evaluación y diagnóstico del estado nutricional de los pacientes.

HAB03. Aplicar estrategias comunicativas para optimizar la atención clínica al paciente (asesoramiento nutricional para motivar y educar a los pacientes).

Habilidades específicas de la materia:

- Evaluar el estado nutricional en el paciente clínico, realizando un informe nutricional.
- Aplicar los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad.
- Desarrollar las habilidades comunicativas y terapéuticas necesarias en la relación con el paciente.
- Planificar y gestionar las diferentes dietas terapéuticas a las necesidades del paciente

Competencias

CP01. Valorar el estado nutricional del paciente clínico en distintas situaciones de enfermedad en las diferentes etapas de la vida.

CP06. Capacidad para trabajar en equipo multidisciplinar, con otros profesionales del ámbito de la nutrición y con el resto de los profesionales sanitarios en el ámbito clínico.

CP14. Capacidad para demostrar un comportamiento ético en cuanto al respeto de los derechos de los pacientes y en el tratamiento dietético-nutricional.

4. CONTENIDOS

Los contenidos de esta asignatura engloban:

- Ámbitos de la Nutrición Clínica. Situación de desnutrición hospitalaria
- Intervención del equipo multidisciplinar
- Humanización de la atención del paciente. Habilidades terapéuticas, comunicativas y manejo de la consulta nutricional
- Anamnesis, antropometría y composición corporal, historia dietética, parámetros bioquímicos e inmunológicos y exploración física en las distintas etapas de la vida.
- Requerimientos energético-nutricionales del paciente clínico en función de factores demográficos (sexo y edades) y estados endocrinos (embarazo, lactancia, menopausia y otras transiciones hormonales, así como en las diferentes etapas de la vida [infancia, adultez y tercera edad]).
- Herramientas tecnológicas y métodos para evaluar el estado nutricional y personalizar los tratamientos dietético-nutricionales.
- Nutrición oral adaptada: Dietas terapéuticas / Dietas hospitalarias / Dietas progresivas

La asignatura está organizada en seis unidades de aprendizaje (UA), cada una de las cuales cuenta con sus correspondientes temas:

UNIDAD 1. Introducción a la nutrición clínica

- Tema 1: Nutrición clínica, servicios y Unidad de Nutrición.
- Tema 2: Desnutrición hospitalaria.
- Tema 3: Habilidades terapéuticas con el paciente.

Unidad 2. Dietas terapéuticas en el hospital.

- Tema 4: Código de dietas hospitalarias.
- Tema 5: Dietas hospitalarias parte I.
- Tema 6.1: Dietas hospitalarias parte II.
- Tema 6.2: Dietas hospitalarias parte II.

UNIDAD 3. Evaluación del estado nutricional.

- Tema 7: Evaluación del estado nutricional. Cribado nutricional y herramientas tecnológicas.
- Tema 8: Estudio dietético y necesidades energéticas en clínica.
- Tema 9: Requerimientos energético-nutricionales del paciente clínico, en las etapas de la vida y en las diferentes situaciones fisiológicas.

UNIDAD 4. Antropometría clínica y composición corporal.

- Tema 10: Antropometría clínica y composición corporal I.
- Tema 11: Antropometría clínica y composición corporal II.

UNIDAD 5. Estudio hematológico y bioquímico en clínica.

- Tema 12: Estudio hematológico y bioquímico.
- Tema 13: Estudio bioquímico e inmunológico.

UNIDAD 6. Soporte nutricional artificial.

- Tema 14: Soporte nutricional artificial. Nutrición enteral I.
- Tema 15: Soporte nutricional enteral II.
- Tema 16: Nutrición parenteral.
- Tema 17: Complicaciones del soporte nutricional.

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral/ web conference
- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en retos
- Aprendizaje basado en proyectos

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Modalidad presencial:

Actividad formativa	Número de horas
Clases magistrales	12
Clases de aplicación práctica	18
Análisis de casos	25
Diseño de estrategias y planes de intervención	17
Trabajo autónomo	50
Debates y coloquios	8
Tutoría	18
Pruebas de conocimiento	2
Total	150

Modalidad virtual:

Actividad formativa	Número de horas
Clases magistrales	12
Clases de aplicación práctica (síncrona)	18
Análisis de casos	25
Diseño de estrategias y planes de intervención	17
Trabajo autónomo	50
Foro virtual	8
Tutoría virtual	18
Pruebas virtuales de conocimiento	2
Total	150

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad presencial:

Sistema de evaluación	Peso
Actividad 1. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención	20%
1. Planificación de menús colectivos y diseño de menús terapéuticos adaptados: 15%	
2. Análisis de los resultados de una calorimetría indirecta: 5%	
Actividad 2. Carpeta de aprendizaje	10%
Actividad 3. Caso/problema (foros de debate)	10%
Actividad 4. Prueba presencial de conocimiento	60%

Modalidad virtual:

Sistema de evaluación	Peso
Actividad 1. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención	20%
1. Planificación de menús colectivos y diseño de menús terapéuticos adaptados: 15%	
2. Análisis de los resultados de una calorimetría indirecta: 5%	
Actividad 2. Carpeta de aprendizaje	10%
Actividad 3. Caso/problema (foros de debate)	10%
Actividad 4. Prueba virtual de conocimiento	60%

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura.

En todo caso, será necesario que obtengas una calificación mayor o igual que 5,0 en las actividades con nota de corte, para que la misma pueda hacer media con el resto de actividades, cumpliendo con los requisitos específicos descritos a continuación.

Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
 - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la

convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.

- Las actividades obligatorias son: Actividad 1 (trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención), Actividad 2 (carpeta de aprendizaje) y Actividad 4 (prueba presencial de conocimientos).

- **Nota de corte:**

- En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
- Las actividades con nota de corte son: Actividad 1 (trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención), Actividad 2 (carpeta de aprendizaje) y Actividad 4 (prueba de conocimientos).
- La nota de corte es: 5,0 sobre 10,0.

- **Clases de aplicación práctica evaluables y fundamentales**

- En esta asignatura hay actividades prácticas evaluables que se consideran fundamentales.
- Estas actividades suelen requerir la presencia física del estudiante en el aula o la participación en tiempo real a través de la modalidad síncrona en línea. Se recomienda la asistencia presencial (modalidad presencial) o asistencia síncrona (modalidad virtual).

El sistema de calificaciones (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

- 0-4,9 Suspenso (SS)
- 5,0-6,9 Aprobado (AP)
- 7,0-8,9 Notable (NT)
- 9,0-10 Sobresaliente (SB)

INFORMACIÓN IMPORTANTE relacionada con la normativa de la Universidad Europea sobre el plagio:

Se denomina **PLAGIO**, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. **Lo correcto** es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes. Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), **el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave**. La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura.

En todo caso, será necesario que obtengas una calificación mayor o igual que 5,0 en las actividades con nota de corte, para que la misma pueda hacer media con el resto de actividades, cumpliendo con los requisitos específicos descritos a continuación.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

- Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:
 - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte.
- Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:
 - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades en las que no ha alcanzado la nota de corte en la convocatoria ordinaria. Además, podrán realizar las demás actividades suspensas o no realizadas en convocatoria ordinaria. El profesorado indicará el enunciado de cada una de ellas a los estudiantes, dado que no tienen por qué ser las mismas que en convocatoria ordinaria.
 - Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
 - Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
 - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.
 - Cuando un módulo está suspenso (nota < 5) o no presentado (NP) en convocatoria extraordinaria es obligatorio re-matricular los créditos no superados para la obtención del título académico en otra edición.
 - Para poder presentar y defender el TFM el estudiante no podrá tener pendientes por superar, además del TFM, materias que representen más de 12 ECTS.
 - Se dispone de un plazo de dos años para matricular módulos suspensos, después de este periodo de tiempo, el estudiante tendría que volver a matricular el máster entero (60 ECTS).

El sistema de calificaciones (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

- 0-4,9 Suspenso (SS)
- 5,0-6,9 Aprobado (AP)
- 7,0-8,9 Notable (NT)
- 9,0-10 Sobresaliente (SB)

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de **actividades evaluables** de la asignatura:

Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención. Planificación de menús colectivos y diseño de menús terapéuticos adaptados.	27/10/2024
Actividad 2. Carpeta de aprendizaje (actividades de seguimiento 1 y 2)	03/11/2024
Actividad 3. Foro de debate	24/11/2024
Actividad 4. Prueba presencial de conocimiento	22/11/2024

Modalidad virtual:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención. Planificación de menús colectivos y diseño de menús terapéuticos adaptados.	10/11/2024
Actividad 2. Carpeta de aprendizaje (actividades de seguimiento 1 y 2)	17/11/2024
Actividad 3. Foro de debate	24/11/2024
Actividad 4. Prueba virtual de conocimiento	5 y 6 de abril de 2025

A continuación, se indican el cronograma con las fechas de las clases de aplicación práctica:

Modalidad presencial:

Clases de aplicación práctica GRUPO M11	Fecha
Práctica 1. Calorimetría indirecta adaptada a la clínica	19/10/2024

Práctica 2. Antropometría clínica y Bioimpedancia eléctrica adaptada a la clínica	25/10/2024
Práctica 3. Adaptación de recetas a textura modificada en Laboratorio de Tecnología de Alimentos	26/10/2024
Práctica 4. Educación nutricional y dietoterapia en TCA	26/10/2024
Práctica 5. Casos clínicos: Taller de analíticas	15/11/2024
Práctica 6. Casos clínicos: Nutrición enteral y parenteral	16/11/2024

Clases de aplicación práctica GRUPO M12	Fecha
Práctica 1. Calorimetría indirecta adaptada a la clínica	19/10/2024
Práctica 2. Antropometría clínica y Bioimpedancia eléctrica adaptada a la clínica	19/10/2024
Práctica 3. Adaptación de recetas a textura modificada en Laboratorio de Tecnología de Alimentos	26/10/2024
Práctica 4. Educación nutricional y dietoterapia en TCA	26/10/2024
Práctica 5. Casos clínicos: Taller de analíticas	15/11/2024
Práctica 6. Casos clínicos: Nutrición enteral y parenteral	16/11/2024

Modalidad virtual:

Clases de aplicación práctica	Fecha
Práctica 1. Planificación y valoración de menús terapéuticos de un hospital	07/11/2024
Práctica 2. Calorimetría indirecta	11/11/2024
Práctica 3. Educación nutricional y dietoterapia en TCA	14/11/2024
Práctica 4. Bioimpedancia eléctrica y antropometría adaptada a la clínica	18/10/2024
Práctica 5. Casos clínicos y debates. Nutrición enteral y parenteral	20/11/2024
Práctica 6. Casos clínicos. Análisis e interpretación de analíticas	21/11/2024

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

La obra de referencia para el seguimiento de la asignatura es:

- Gil Ángel (2017). Tratado de nutrición: nutrición humana en el estado de salud. Tomo IV. España: editorial Médica Panamericana

A continuación, se indica bibliografía recomendada:

- Gil A (2017). Tratado de Nutrición: bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición. 3ª edición. España: editorial Médica Panamericana.
- Luis Román DA, Bellido Guerrero D, García Luna PP, Oliveira Fuster G. (2017). Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo (3ª edición). España: vegenat. Temas 1-6.
- Gil Ángel (2017). Tratado de nutrición: nutrición humana en el estado de salud. Tomo IV. España: editorial Médica Panamericana. Capítulos 6,7 y 8.
- Mahann L. Kathleen, Raymond Janice (2017). Krause Dietoterapia (14ª edición). España: editorial Elsevier. Capítulo 7; 384-471.
- Ortega Anta RM, Requejo Marcos AM (2015). Nutriguía: Manual de Nutrición Clínica. España: editorial Médica Panamericana. Sección II; 162-223.

10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.
3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:

orientacioneducativa@universidadeuropea.es

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.