



## Información de la asignatura

**Titulación:** Grado en Nutrición Humana y Dietética

**Facultad:** Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

**Código:** 1310307 **Nombre:** Nutrición Parenteral y Hospitalaria

**Créditos:** 6,00 **ECTS** **Curso:** 3 **Semestre:** 2

**Módulo:** Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

**Materia:** Fundamentos de Nutrición **Carácter:** Obligatoria

**Rama de conocimiento:** Ciencias de la Salud

**Departamento:** Nutrición

**Tipo de enseñanza:** Presencial

**Lengua/-s en las que se imparte:** Castellano

### Profesorado:

1313A Barbara Gomez Taylor Corominas (**Profesor responsable**)

barbara.gomez-taylor@ucv.es

131CAF5 Barbara Gomez Taylor Corominas (**Profesor responsable**)

barbara.gomez-taylor@ucv.es



## Organización del módulo

### Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

| Materia                         | ECTS  | Asignatura                                   | ECTS | Curso/semestre |
|---------------------------------|-------|--|------|----------------|
| Ética y deontología profesional | 6,00  | Moral Social.<br>Deontología                 | 6,00 | 4/1            |
| Dietética                       | 6,00  | Dietética                                    | 6,00 | 2/2            |
| Fundamentos de Nutrición        | 18,00 | Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida | 6,00 | 3/1            |
|                                 |       | Nutrición Humana                             | 6,00 | 2/1            |
|                                 |       | Nutrición Parenteral y Hospitalaria          | 6,00 | 3/2            |
| Patología y Terapia             | 24,00 | Dietoterapia                                 | 6,00 | 4/1            |
|                                 |       | Farmacología Aplicada a la Nutrición         | 6,00 | 3/1            |
|                                 |       | Fisiopatología                               | 6,00 | 2/2            |
|                                 |       | Patología Nutricional                        | 6,00 | 3/2            |
| Documentación                   | 6,00  | Técnicas de Documentación e Investigación    | 6,00 | 4/1            |

## Conocimientos recomendados

No tiene establecidos conocimiento previos recomendados



## Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.
- R2 Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.
- R3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.
- R4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; trabajo en equipo; respeto en el trato; cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.



## Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

| BÁSICAS |  | Ponderación |   |   |   |
|---------|--|-------------|---|---|---|
|         |  | 1           | 2 | 3 | 4 |
| 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. |             |   |   | X |

| GENERALES |   | Ponderación |   |   |   |
|-----------|---|-------------|---|---|---|
|           |   | 1           | 2 | 3 | 4 |
| CG07      | Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista.   |             |   |   | X |
| CG10      | Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.  |             |   |   | X |
| CG12      | Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.   |             |   |   | X |
| 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. |             |   |   | X |
| CG15      | Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.  |             |   |   | X |
| CG16      | Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.   |             |   |   | X |
| 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.            |             |   |   | X |



CG18 Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

X

CG26 Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

X

## ESPECÍFICAS

## Ponderación

1 2 3 4

CE06 Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

X

CE14 Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

X

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

X

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

X

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

X

CE29 Participar en el diseño de estudios de dieta total.

X

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

X

CE33 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

X

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.

X

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

X

CE38 Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

X

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

X

**Curso 2025/2026**

**1310307 - Nutrición Parenteral y Hospitalaria**

|      |   |   |  |   |
|------|---|---|--|---|
| CE40 | Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.                        |   |  | X |
| CE41 | Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.                                       |   |  | X |
| CE42 | Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.        | X |  |   |
| CE46 | Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista. |   |  | X |



## Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

| Resultados de aprendizaje evaluados | Porcentaje otorgado | Instrumento de evaluación  |
|-------------------------------------|---------------------|--|
| R1, R3                              | 5,00%               | Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.  |
| R1, R2                              | 55,00%              | Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).   |
| R2                                  | 20,00%              | Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio |
| R1, R2, R4                          | 20,00%              | Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.  |



## Observaciones

Se necesita una nota media de 5 para en la evaluación escrita de conocimientos y habilidades para poder promediar con el resto de herramientas de evaluación. La prueba escrita consiste en preguntas tipo test, cortas y resolución de casos

Durante el curso se evaluará de manera continua la resolución de tareas, la confección de dietas, la resolución de casos clínicos, la asistencia a los talleres y a las prácticas en el hospital virtual.

*En esta asignatura no se contempla la posibilidad de evaluación única, al requerirse la realización obligatoria de actividades prácticas con participación activa del alumnado.*

Los criterios para la concesión de matrículas de honor serán los siguientes

De conformidad con la normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”.

De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece.

Los criterios de concesión de “Matrícula de Honor” se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de “Observaciones” del sistema de evaluación de la guía docente.

## CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

De conformidad con la **normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente** en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”.

De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece.

Los criterios de concesión de “Matrícula de Honor” se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de “Observaciones” del sistema de evaluación de la guía docente.





## Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.
- M2 Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.
- M3 Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.
- M4 Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.
- M5 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.
- M7 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.
- M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.
- M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.



## ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

|  | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | HORAS        | ECTS        |
|--|---------------------------|--------------|-------------|
| CLASES TEÓRICAS<br>M1                  | R1                        | 33,00        | 1,32        |
| CLASES PRÁCTICAS<br>M2, M3, M4, M5, M9 | R1, R2, R3, R4            | 24,00        | 0,96        |
| SEMINARIO<br>M3                        | R2, R4                    | 4,00         | 0,16        |
| TUTORÍAS<br>M2                         | R1                        | 2,00         | 0,08        |
| EVALUACIÓN<br>M8, M9                   | R3                        | 1,00         | 0,04        |
| <b>TOTAL</b>                           |                           | <b>64,00</b> | <b>2,56</b> |

## ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

|   | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | HORAS        | ECTS        |
|---|---------------------------|--------------|-------------|
| TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL<br>M2, M5       | R1, R3                    | 76,00        | 3,04        |
| TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO<br>M1, M3, M7, M9 | R1, R3, R4                | 10,00        | 0,40        |
| <b>TOTAL</b>                                |                           | <b>86,00</b> | <b>3,44</b> |



## Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido

Contenidos



## Malnutrición y desnutrición hospitalaria

### Malnutrición-desnutrición

- Concepto general de malnutrición
- Concepto general de desnutrición
- Definición de desnutrición
- Causas de desnutrición
- Consecuencias de desnutrición
- Tipos de desnutrición
- Grado de desnutrición
- Clasificación de desnutrición
- Malnutrición por déficit de nutrientes

### Desnutrición hospitalaria

- Introducción
- Importancia de la nutrición en el ámbito hospitalario (UCI)
- Concepto de desnutrición hospitalaria
- Etiología y fisiopatología de la desnutrición hospitalaria
- Prevalencia desnutrición hospitalaria
- Hábitos hospitalarios que favorecen la desnutrición
- Causas de desnutrición hospitalaria
- Consecuencias de la desnutrición hospitalaria
- Pacientes en riesgo de desnutrición hospitalaria
- Tipos de desnutrición en el ámbito hospitalario
- Marasmo o malnutrición calórica
- Kwashiorkor o malnutrición proteica
- Malnutrición mixta (Marasmo- Kwashiorkor)
- Estados carenciales (Kwashiorkor-marasmático- mixta)
- Desnutrición asociada a la inflamación
- Grado de desnutrición (leve, moderada y grave) (según la coincidencia de dos o más marcadores alterados).
- Consecuencias clínicas de la desnutrición hospitalaria
- Respuesta metabólica fisiológica tras la ingesta
- Respuesta metabólica fisiológica al ayuno.
- Respuesta endocrino-metabólica al estrés
  - Concepto de estrés
  - Cambios fisiológicos al estrés.
  - Fases del estrés
  - Respuesta metabólica del estrés
  - Respuesta endocrina del estrés
- Síndrome de la respuesta inflamatoria sistémica
  - Concepto de SIRS
  - Estímulo de la SIRS
  - Manifestaciones clínicas y criterios de diagnóstico del

### SIRS



## Proceso de atención nutricional

- Fisiología de la inflamación
  - Mediadores de la inflamación
  - Fases de la respuesta inflamatoria sistémica.
- 
- Introducción a la metodología PAN
  - Utilidad de la valoración del estado nutricional
  - Cribado o tamizaje nutricional
  - Cribados de disfagia
  - Evaluación de la calidad de vida, de la conducta alimentaria y escalas de valoración cognitiva
  - Valoración nutricional
    - Historia clínica
    - Encuesta dietética
    - Exploración física (signos y síntomas)
    - Interacción fármaco-nutrientes
    - Antropométrica
    - Índices de pronóstico nutricional
    - Valoración bioquímica.
    - Valoración inmunidad
    - Valoración de micronutrientes
    - Valoración compartimental
  - Diagnóstico de desnutrición
- Requerimientos nutricionales**
- Necesidades hídricas
  - Necesidades energéticas
  - Necesidades proteicas
  - Necesidades de carbohidratos
  - Necesidades lipídicas
  - Necesidades de minerales
  - Necesidad de vitaminas
  - Necesidades electrolíticas
  - Control de adecuación del tratamiento nutricional en pacientes hospitalizados
  - Control hidroelectrolítico del paciente hospitalizado



## Terapia nutricional artificial

- Objetivos de la terapia nutricional artificial según (ESPEN)
- Funciones de los profesionales del equipo interdisciplinario en terapia nutricional
- Tipos de nutrición artificial o terapia nutricional
- Indicaciones de la terapia nutricional artificial
- Algoritmos de decisión del soporte nutricional artificial según la situación clínica

### 1. Nutrición enteral

- Indicaciones de la nutrición enteral.
- Contraindicaciones de la nutrición enteral.
- Vías de administración
  - Nasogástrica
  - Nasoduodenal
  - Nasoyeyunal
  - Enterostomías
  - Gastrostomías
  - Gastrostomía percutánea endoscópica (PEG)
  - Yeyunostomía
- Seguimiento y control del paciente con nutrición enteral
- Complicaciones nutrición enteral.
  - Mecánicas
  - Metabólicas
  - Gastrointestinales
- Medidas correctoras de las complicaciones
- Selección de fórmulas enterales
- Composición nutricional de las fórmulas enterales
- Categorización de las fórmulas enterales
- Clasificación de las dietas enterales

### 1. Nutrición parenteral

- Tipos de nutrición parenteral
- Ventajas y desventajas de la nutrición parenteral total o central
- Ventajas y desventajas de la nutrición parenteral periférica
- Criterios para la indicación de la nutrición parenteral
  - Indicación nutrición parenteral central
  - Indicación nutrición parenteral periférica
- Contraindicaciones de la nutrición parenteral
  - Mecánicas
  - Metabólicas
  - Sépticas



- Nutrientes en nutrición parenteral
- Vía de administración
  - Vía central
  - Vía periférica
- Seguimiento y control de paciente con nutrición parenteral
- Preparado de soluciones de nutrición parenteral total
  - Nutriciones parenterales comercializadas
  - Nutriciones preparadas en servicio de farmacia hospitalaria

## **1. Nutrientes específicos hacia una nutrición clínica especializada**

### Tipos de dietas hospitalarias

- Protocolo de dietas hospitalarias
- Dietas generales
  - Dieta basal
  - Dieta líquida
    - Dieta incompleta
    - Dieta completa
  - Dieta semilíquida o semiblanda
  - Dieta blanda
  - Dietas con modificación de la consistencia líquida
    - Dieta túrmix o en puré
    - Dieta blanda de fácil masticación
- Dietas terapéuticas

### Módulo Práctico

#### **Cálculo de dietas en el ámbito hospitalario**

- Dietas por gramajes
- Dietas por intercambio

#### **Elección y cálculo de soporte nutricional artificial en el ámbito hospitalario**

- Nutrición oral
- Nutrición enteral
- Nutrición parenteral

### Seminarios

- Taller especializado de atención nutricional en paciente hospitalizado crítico
- Taller especializado de atención nutricional en paciente anciano intritucionalizado en centro sociosanitario
- Resolución de paciente hospitalizado en el hospital virtual



## Organización temporal del aprendizaje:

| Bloque de contenido                      | Nº Sesiones | Horas |
|--|-------------|-------|
| Malnutrición y desnutrición hospitalaria | 5,00        | 10,00 |
| Proceso de atención nutricional          | 4,00        | 8,00  |
| Terapia nutricional artificial           | 10,00       | 20,00 |
| Tipos de dietas hospitalarias            | 2,00        | 4,00  |
| Módulo Práctico                          | 8,00        | 16,00 |
| Seminarios                               | 3,00        | 6,00  |





## Referencias

1. Gil, A. Tratado de Nutrición. Volumen I, II y III. Ed. Acción Médica, 2005.
2. Anaya Prado R, Arenas Márquez H, Arenas Moya D. Nutrición enteral y parenteral. Mc Graw Hill, 2012.
3. García Luna P, Pérez de la Cruz Antonio. Nutrientes específicos. Aulla Médica 2013
4. Krause. Nutrición y Dietoterapia. 8. Ed. México: Interamericana, 1995.
5. Manual básico de nutrición clínica y dietética. Editores Alfonso Mesejo Arizmendi José Francisco Martínez Valls Cecilia Martínez Costa
6. Rodota L. Castro M.E. Nutrición Clínica y Dietoterapia Ed. Médica Panamericana. 2019
7. Manual de Nutrición Artificial del Hospital La Fe. Comisión de Nutrición Artificial, Dietética y Dietoterapia Hospital Universitari i Politècnic La Fe. Edita: NovaBernia S.L.U
8. Salas-Salvadó J, Bonada i Sanjaume A, Trallero Casañas R, Saló i Sola M. Engracia, Burgos Peláez R. Nutrición y dietética clínica. 3. Ed Elsevier España, 2014
9. Core. Curriculum nutricional en el tratamiento nutricional del adulto. American Society for parenteral and enteral Nutrition, 2012. Edición Española. Produg Multimedia 2013.
10. Martínez-Sanz JM, Marques I, Sospedra I, Menal S. Manual Práctico para la elaboración de dietas y menus. Publicaciones Universidad de Valencia (2019).
11. Palafox Lopez, Lesdesma Solano, Manual de Fórmulas y tablas de intervención nutricional. McGraw-Hill. Tercera Edición 2015.
12. Olivera G. Manual de nutrición Clínica. Díaz de Santos. Tercera edición 2016
13. Gomez Candela C, Palma Milla S. Manual de nutrición clínica. Uned 2019
14. Suverza A, Haua K. EL ABC de la evaluación nutricional McGraw-Hill. 2010
15. Gómez Candela, Carmen; Palma Milla, Samara; Calvo Bruzos, Socorro Coral. Nutrición artificial órgano-específica. Desde el hospital hasta el domicilio, UNED 2021
16. M. Leon. Revisión crítica de los criterios Glim. Nutr Hosp 2021;29-33
17. R. Barazzoni Guidance for assessment of the muscle mass phenotypic criterion for the Global Leadership Initiative on Malnutrition (GLIM) diagnosis of malnutrition.. Clinical Nutrition 41 (2022)
18. J. Mote. Síndrome de respuesta inflamatoria sistémica y síndrome de disfunción multiorgánica. Rev Asoc Mex Med Crit. 2009;23(4):225-233
19. S. C. Bischoff. Guía ESPEN: nutrición clínica en la enfermedad inflamatoria. Nutr Hosp 2022;39(3):678-703
20. C Massagués, I Alonso, M Achaques. Comparación de ambos criterios diagnósticos de malnutrición ESPEN y GLIM en pacientes institucionalizados. Rev. OFIL·ILAPHAR 2022
21. Identifying critically ill patients who benefit the most from nutrition therapy: the development and initial validation of a novel risk assessment tool. DK Heyland, R Dhaliwal. Critical Care 2011;15(6)
22. Soto-Balán J C. Escalas SOFA, SOFA y SIRS para evaluación del riesgo de sepsis y admisión hospitalaria Medicina Interna de México 2022; 38 (2)
23. Sánchez-Migalló Montul J M. Sarcopenia paciente oncológico. EdikaMed SL. 2020
24. Castillo García Trinidad. Nutrición durante la recuperación del COVID-19. Paciente



COVID-19 positivo no crítico.2020. Abbot

25.Abordaje nutricional en pacientes hospitalizados con COVID-19. Documento elaborado por la Sociedad Valenciana de Endocrinología, Diabetes y Nutrición. SVEDyN 2020.

26.Malone A, Mogensen KM. Key approaches to diagnosing malnutrition in adults. Nutr Clin Pract Off Publ Am Soc Parenter Enter Nutr. 2022;37(1):23-34.

27.Angel Gil Hernández. Tratado de nutrición. Books médicos. Org 2021

28.Jordi Salas Salvado. Nutrición y dietética clínica. Elsevier 2019

29.Aquilino García Perea. Interacción entre alimento y medicamentos. Editorial Panamérica. 2023

30.Microbiota, probióticos, prebióticos y evidencia científica. Editorial Ergon 2022

31.Belafsky PC, Mouadeb DA, Rees CJ, Pryor JC, Postma GN, Allen J, Leonard RJ. Validity and Reliability of the Eating Assessment Tool (EAT-10). Annals of Otolaryngology & Laryngology 2008;117(12):919-924.

32.C. Wanden-Berg,he, H. Martín-Rodero , R. Guardiola-Wanden-Berghe4 J. Sanz-Valero P. Galindo-Villardón. Cuestionario de Calidad de vida y estado nutricional. Nutr Hosp. 2012;27(6):1876-1885

33.Valoración mental. Enfermería en la vejez y atención a la dependencia. Palencia: Universidad de Valladolid; 2021. [Acceso 25 noviembre 2022].

34.Red Eleam. Cuestionario Pfeiffer.

35.A. Villarejo. Utilidad de los test breves en el cribado de demencia. Science Direct. [Internet];2010; [

36.La aplicación de consulta de medicamentos que afectan al estado nutricional<https://www.medynut.com/>

37.Instituto de Investigación para el Desarrollo de la Nutriología (IIDENUT) – Colegio de Nutricionistas del Perú. Matriz Conceptual de la Carrera de Nutrición. Renut (2011) 5 (16): 808-822

38.Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología (CIENUT). Consenso 1. Nombre de la ciencia y denominación del profesional de nutrición. Lima: Fondo editorial IIDENUT. 2019

39.Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología (CIENUT). Consenso 2. Tamizaje nutricional. Lima: Fondo editorial IIDENUT. 2019

40.Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología (CIENUT). Consenso 3. Procedimientos clínicos para la evaluación nutricional. Lima: Fondo editorial IIDENUT. 2019

41.Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología (CIENUT). Consenso 4. Procedimiento estandarizado para la elaboración del diagnóstico nutricional. Lima: Fondo editorial IIDENUT. 2019

42.Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología (CIENUT). Consenso 5. Criterios generales para el establecimiento de indicaciones nutricionales Lima: Fondo editorial IIDENUT. 2021

43.Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología (CIENUT). Consenso 6. Estándares de calidad para la formación de profesionales de nutrición y dietética Lima: Fondo editorial IIDENUT. 2021



## Adenda a la Guía Docente de la asignatura

Dada la excepcional situación provocada por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y teniendo en cuenta las medidas de seguridad relativas al desarrollo de la actividad educativa en el ámbito docente universitario vigentes, se procede a presentar las modificaciones oportunas en la guía docente para garantizar que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura.

**Situación 1: Docencia sin limitación de aforo** (cuando el número de estudiantes matriculados es inferior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso no se establece ningún cambio en la guía docente.

**Situación 2: Docencia con limitación de aforo** (cuando el número de estudiantes matriculados es superior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

### 1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, se realizarán a través de la simultaneidad de docencia presencial en el aula y docencia virtual síncrona. Los estudiantes podrán atender las clases personalmente o a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En todo caso, los estudiantes que reciben la enseñanza presencialmente y aquéllos que la reciben por videoconferencia deberán rotarse periódicamente.

En el caso concreto de esta asignatura, estas videoconferencias se realizarán a través de:

☒ Microsoft Teams

☐ Kaltura



## **Situación 3: Confinamiento por un nuevo estado de alarma.**

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

### **1. Actividades formativas de trabajo presencial:**

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, así como las tutorías personalizadas y grupales, se realizarán a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En el caso concreto de esta asignatura, a través de:

☒ Microsoft Teams

☐ Kaltura

Aclaraciones sobre las sesiones prácticas:

En caso de confinamiento por estado de alarma, las prácticas se podrán realizar vía Teams



## 2. Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

### MODALIDAD PRESENCIAL

En cuanto a los sistemas de evaluación:

- ☒ No se van a realizar modificaciones en los instrumentos de evaluación. En el caso de no poder realizar las pruebas de evaluación de forma presencial, se harán vía telemática a través del campus UCVnet.
- ☐ Se van a realizar las siguientes modificaciones para adaptar la evaluación de la asignatura a la docencia no presencial

| Según la guía docente     |            | Adaptación                        |                            |
|---------------------------|------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Instrumento de evaluación | % otorgado | Descripción de cambios propuestos | Plataforma que se empleará |

El resto de instrumentos de evaluación no se modificarán respecto a lo que figura en la guía docente.

Observaciones al sistema de evaluación: