DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)
ASIGNATURA : Alimentación y Envejecimiento (2230)
TIPO DE ASIGNATURA : Teórico-práctica
MODALIDAD : Presencial
CURSO ACADÉMICO: 2026-2027
GRUPO: 2627-T1
CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Optativa (OP)
ECTS: 6,0
CURSO: 4º
TEMPORALIDAD: 1º Semestre
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:
Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL DOCENTE

NOMBRE Y APELLIDOS: ELENA NIETO VIVAS
EMAIL: enieto@uemc.es
TELÉFONO: 983 00 10 00
HORARIO DE TUTORÍAS: Martes a las 15:00 horas

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES :

- Diplomado Diplomada en Nutrición Humana y Dietética (Universidad *Alfonso X El Sabio*)

EXPERIENCIA DOCENTE :

- Cuenta con experiencia de 5 años en docencia universitaria en el nivel del Grado (Desde 2021, como docente,impartiendo las asignaturas de Alimentación y envejecimiento (4º curso) y restauración Colectiva y Educación Nutricional (3º curso) en el Grado de Nutrición Humana y Dietética.)

EXPERIENCIA PROFESIONAL :

- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 7 años en el sector Privado (Desde 2019, como nutricionista en el ámbito geriatrico, realizando valoraciones del estado nutricional de los ancianos con el fin de conseguir un seguimiento y tratamiento personalizado, evitando y previniendo, de este modo, problemas de malnutrición y detectando de forma precoz posibles situaciones de desnutrición.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 1 año en el sector Privado (Responsable del departamento de nutrición en la emrpesa de restauración colectiva, SCAS. Elaborando menús adaptados a cada grupo de población, colectivo y patologías y/o alergias que pudieran presentarse.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 6 años en el sector Privado (Nutricionista y gerente de la clinica de nutrición ELE NUTRICIÓN Y MASAJES, realizando planes nutricionales individuales y personalizados e impartiendo talleres y sesiones formativas a diferentes colectivos. Colaborador con sección propia de divulgación en materia de nutrición, en diferentes programas de radio y televisión locales y regionales.)
- Tiene experiencia en el ámbito profesional de 5 años en el sector Privado (Nutricionista en diferentes consultas y clinicas privadas, realizando tareas de asesoramiento y seguimiento personalizados de planes nutricionales.)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

GRANDES COMPETENCIAS :

- GC1 - Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.
- GC2 - Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3 - Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC5 - Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE :

El alumno será capaz de:

- CO1.6 - Conocer la influencia de la alimentación en el envejecimiento activo.
- CO1.7 - Conocer las características específicas (fisiológicas, psicológicas y sociales) de la población mayor que condicionan su estado nutricional.
- CO1.8 - Conocer los problemas nutricionales propios de la tercera edad así como las bases del diagnóstico nutricional y del abordaje dietético en patologías propias de la tercera edad.
- CT1.1 - Saber aplicar los 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
- HD1.1 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.10 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- HD1.2 - 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.
- HD1.3 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- HD1.6 - Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.7 - 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.
- HD1.8 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- HD1.9 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- SC1.1 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- SC1.3 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- SC1.4 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.5 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y

cualitativas, del balance nutricional.
- SC1.6 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CO2.10 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- HD2.1 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- HD2.3 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- SC2.2 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- SC2.3 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- SC2.4 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- CT3.2 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- SC3.1 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- HD5.2 - 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.
- HD5.3 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- SC5.2 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA :

La desnutrición que es frecuente en la población geriátrica puede afectar al pronóstico de una determinada patología y para poder tratarla adecuadamente se debe evaluar el estado nutricional de forma completa usando las herramientas disponibles. Mediante el desarrollo de la asignatura el estudiante aprenderá la importancia epidemiológica actual del envejecimiento y su repercusión en las profesiones sanitarias. Se estudiarán los procesos patológicos más frecuentes asociados al envejecimiento, los síndromes geriátricos, la valoración nutricional y el manejo nutricional específico a tener en cuenta en cada caso. Al finalizar la asignatura el alumno será capaz de: Conocer la fisiología del envejecimiento. Evaluar y decidir sobre las técnicas de cribado nutricional más adecuadas para la población geriátrica. Integrar nuevos conocimientos en el contexto de la valoración del estado nutricional en población geriátrica y ser capaz de resolver problemas relacionados con la valoración nutricional en contextos de carácter multidisciplinar (valoración geriátrica integral). Justificar las bases del equilibrio energético y nutricional en geriatría, adaptando las recomendaciones nutricionales y de hidratación a las necesidades fisiológicas del envejecimiento así como contrastar planes dietético-nutricionales adaptados a distintos contextos en personas mayores y colectivos geriátricos. Revisar críticamente el uso de distintos suplementos y productos dietéticos diseñados para la población geriátrica. Ser capaz de prevenir y controlar situaciones complejas relacionadas con el servicio de alimentación en centros y residencias geriátricas, mediante la aplicación de metodologías en el ámbito de la higiene y seguridad alimentaria. Justificar la pertinencia de incorporar nuevos alimentos y componentes funcionales en la alimentación de las personas mayores en base a la evidencia científica. Evaluar y transmitir de un modo claro las novedades sobre nuevos alimentos y componentes funcionales y su importancia en el contexto de la alimentación geriátrica. Valorar la relación entre la alimentación y la nutrición en diversas condiciones patológicas en el anciano, destacando la importancia de la desnutrición relacionada con las

enfermedades crónicas. Para poder cursar esta asignatura se recomienda que el alumno tenga aprobadas las asignaturas de Nutrición I, Nutrición II, Endocrinologiay Farmacología.

CONTENIDOS MÍNIMOS :

Proceso de envejecimiento: Concepto, definición y demografía. Aspectos fisiológicos del envejecimiento que afectan a la alimentación. Aspectos psicológicos y socioeconómicos del envejecimiento que afectan a la alimentación. Problemas nutricionales en la tercera de edad

Valoración del paciente geriátrico: valoración de la composición corporal, de la capacidad funcional, del estado y riesgo nutricional

Requerimientos nutricionales del paciente geriátrico: macronutrientes y micronutrientes

Abordaje nutricional del paciente geriátrico

Soporte nutricional: alimentación básica adaptada, suplementos nutricionales. Planificación de dietas en instituciones geriátricas

RECURSOS DE APRENDIZAJE :

- **Recursos didácticos:** Casos, Recursos multimedia, Talleres prácticos sobre suplementos nutricionales y espesantes
- **Recursos audiovisuales:** Vídeos y podcast

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- José Mataix Verdú (2009): Tabla de composición de alimentos. Universidad de Granada. ISBN: 9788433849809
- Rosa Isabel Esquivel Hernández, Silvia María Martínez Correa, José Luis Martínez Correa (2005): Nutrición y Salud. El manual moderno. ISBN: 9786074481419 (electrónico: 9789684267954)
- Cristina Bermejo Boixareu, Jaime Rodríguez Salazar (2020): Manual terapéutico en geriatria. Medica Panamericana . ISBN: 9788491109167

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Webs de referencia:

Nutrición en el anciano: Guia de buena práctica clínica en geriatría

Fundació Alicia: web de referencia en Alimentación en textura modificada

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

TIPO DE ASIGNATURA :

Teórico-práctica

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teóricas, así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica.

Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS :

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Actividades académicas complementarias
- Evaluación
- Trabajo autónomo

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

El profesor desarrollará los contenidos propios de la asignatura de forma teórica, con la participación e implicación de los alumnos. Creando debates, favoreciendo la participación y conocimientos del alumnado.Se tendrá en cuenta los trabajo individuales de casos practicos y la participacion en las clases teóricas.

- Realización de trabajos individuales: el estudiante realizará y valorará varios casos basados en casos reales, en el que tendrá que resolver problemas y ejercicios propios de la asignatura.

ACTIVIDADES DE REFUERZO:

Consistirá en charlas por parte de profesionales de la rama de la geriatría, que trasmitirán al alumnado otro punto de vista en las de esta etapa de la vida.

USO DE LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL:

Se permitirá el uso de herramientas de apoyo en búsqueda de información, internet, IA.... Siempre y cuando se realice un uso correcto de dichas herramientas, evitando plagios y copias de trabajo en su totalidad.

TUTORÍAS ACADÉMICAS:

- Se realizará únicamente en la semana amarilla
- Se establece 4 horas por asignatura, entre la convocatoria ordinaria y la extraordinaria.
- Los calendarios serán comunicados por los centros
- Se realizarán de forma presencial en la UEMC

AJUSTE DE PLANIFICACIÓN:

Esta planificación podrá verse modificada, por causas ajenas a la organización académica inicialmente presentada. El profesor informará convenientemente al alumnado de las nuevas modificaciones puntuales, previa aprobación de las coordinación académica de la titulación.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES :

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
EXAMEN PARCIAL BLOQUE I					X												X	Pruebas escritas:20%	X	
EXAMEN PARCIAL BLOQUE II											X						X	Pruebas escritas:20%	X	
ACTIVIDAD BLOQUE I					X												X	Ejecución de prácticas:13%	X	
ACTIVIDAD BLOQUE II											X						X	Ejecución de prácticas:14%	X	
ACTIVIDAD BLOQUE III															X		X	Ejecución de prácticas:13%	X	

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	EF	¿Se evalúa en CO?	Sistema evaluación	¿Se mantiene en CE?	Convocatoria extraordinaria
EXAMEN BLOQUE 3 Se realizará en examen del bloque 3 y si tuviera algún bloque anterior pendiente																X	X	Pruebas escritas:20%	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Pruebas de evaluación:

Se realizara un **examen parcial y eliminatorio de materia** después de la finalización de cada bloque y actividades de evaluación continua.

- Examen parcial bloque I (20% de la evaluación final)
- Examen parcial bloque II (20% de la evaluación final)
- EXAMEN CONVOCATORIA ORDINARIA: el alumno se examinara del bloque III y de aquellos bloques que tenga pendientes, ademas de recuperar aquellas partes que no haya aprobado durante la evaluación parcial. El examen valdrá 20% si se presenta solo al bloque II, un 40% si se presenta a 2 bloques y un 60% si se presenta a todo el temario (porque equivaldría a 3 bloques).
- Actividades de evaluación continua en cada bloque (40% de la evaluación final)
    - Se realizarán varias actividades en cada bloque, cuya nota individual se evaluará sobre 10 y el promedio de la nota de todas las actividades será el 40% de la nota final. Para poder hacer la media, se deben presentar TODAS las actividades y sacar al menos un 4 en cada una para poder hacer la media.

La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes.

Para superar la asignatura en evaluación ordinaria, es necesario que el alumno supere todos los exámenes parciales con al menos un 5 sobre 10 y presente todas las actividades de evaluación continua, llegando al menos a un 4 para poder hacer media.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

El alumno/a que tenga que presentarse a la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota de las actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado en convocatoria ordinaria.

En la evaluación extraordinaria, la nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere todas las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

Examen final: el alumno de aquellos bloques que tenga pendientes, ademas de recuperar aquellas partes que no haya aprobado.

Si se presenta al bloque I, II y III el examen final supondrá el 60% de la nota final

- Si tiene que presentarse a 2 bloques: 40% de la nota final
- Si tiene que presentarse a 1 bloque: 20% de la nota final

Exámenes de los bloques I, II y II aprobados, pero alguna(s) actividad(es) de evaluación continua con menos de un 4: deberá presentar un trabajo de cada una de las actividades suspensas para poder hacer la media y optar al 40% de la nota. El resto de notas de las actividades aprobadas, se guardan.

Si el alumno no tiene todos los bloques aprobados y tampoco todas las actividades de evaluación continua con al menos un 4, en la convocatoria extraordinaria deberá realizar el examen del bloque o bloques correspondientes y entregar el/los trabajos de las actividades suspensas.

NOTAS COMUNES A LA EVALUACIÓN ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

** La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la*

convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

**Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.*

El plagio en trabajos o tareas variadas pedidas en el curso o el intento de él en las evaluaciones, supone una calificación de cero (0) en el trabajo o la prueba de evaluación donde se haya descubierto esta situación y puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario. Asimismo, el uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, tendrán una calificación de cero (0). Asimismo, si se comprueba que este comportamiento irresponsable es generalizado o habitual por parte del estudiante, además de reflejarlo en su evaluación continua y final, puede acarrear la apertura de un expediente disciplinario.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Tipo de asignatura	Pruebas escritas	Pruebas orales	Ejecución práctica	Técnicas de observación
Teórico-práctica	60 %	0 %	40 %	0 %