

Guía Docente

Modalidad Presencial

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Curso 2022/23

Grado en Enfermería



UCAV
www.ucavila.es

1



Datos descriptivos de la Asignatura

Nombre:	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Carácter:	FORMACIÓN BÁSICA
Código:	20102GN
Curso:	2º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	6
Prerrequisitos:	Aconsejable tener conocimientos de Bioquímica.
Responsable docente:	D ^a Rosario Pastor Martín Doctora en Nutrición. Licenciada en Farmacia. Graduada en Nutrición Humana y Dietética
Email:	rosario.pastor@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	ENFERMERÍA
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo:	Formación básica común
Materia:	Farmacología y Nutrición

En caso de que las circunstancias sanitarias lleven a un nuevo confinamiento, será de aplicación lo dispuesto en el Anexo de esta Guía para el escenario “Confinamiento”.

A través de esta asignatura se pretende que el alumno conozca y adquiera los contenidos y competencias de la Nutrición y Dietética necesarias para el correcto y satisfactorio desarrollo del contenido curricular.

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS

- ✓ CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- ✓ 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.
- ✓ CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.2. COMPETENCIAS GENERALES

- ✓ CG3. Conocer y aplicar los fundamentos y principios teóricos y metodológicos de la enfermería.
- ✓ CG4. Comprender el comportamiento interactivo de la persona en función del género, grupo o comunidad, dentro de su contexto social y multicultural.

- ✓ CG7. Comprender sin prejuicios a las personas, considerando sus aspectos físicos, psicológicos y sociales, como individuos autónomos e independientes, asegurando el respeto a sus opiniones, creencias y valores, garantizando el derecho a la intimidad, a través de la confidencialidad y el secreto profesional.
- ✓ CG9. Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.
- ✓ CG10. Proteger la salud y el bienestar de las personas, familia o grupos atendidos, garantizando su seguridad.
- ✓ CG11. Establecer una comunicación eficaz con pacientes, familia, grupos sociales y compañeros y fomentar la educación para la salud.
- ✓ CG12. Conocer el código ético y deontológico de la enfermería española, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto mundial en transformación.
- ✓ CG15. Trabajar con el equipo de profesionales como unidad básica en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal de las organizaciones asistenciales.
- ✓ CG17. Realizar los cuidados de enfermería basándose en la atención integral de salud, que supone la cooperación multiprofesional, la integración de los procesos y la continuidad asistencial.

2.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- ✓ CB5. Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
- ✓ CB14. Conocer y aplicar los principios que sustentan los cuidados integrales de enfermería.

2.4. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- ✓ A1. Capacidad de análisis y síntesis.
- ✓ A3. Capacidad de gestión de la información.

- ✓ A4. Capacidad de trabajo en equipo.
- ✓ A13. Dominar la comunicación oral y escrita en castellano.
- ✓ A15. Adquirir y demostrar habilidades de comunicación interpersonales de trabajo en equipo.

2.5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- ✓ El alumno será capaz de conocer los principios básicos que rigen la organización estructural y funcional de los seres vivos
- ✓ El alumno será capaz de conocer las necesidades nutricionales de las personas y las diferentes dietas.
- ✓ El alumno será capaz de conocer y utilizar las principales bases de datos de literatura científica médica.

3

Contenidos de la asignatura

3.1. PROGRAMA

Unidad didáctica 1. Introducción a la Nutrición

- ✓ Tema 1. Historia de la Nutrición.
- ✓ Tema 2. Conceptos fundamentales de Alimentación, Nutrición y Dietética.

Unidad didáctica 2. Alimentos

- ✓ Tema 3. Cereales y derivados, legumbres.
- ✓ Tema 4. Verduras y hortalizas, leche y derivados, carnes y derivados cárnicos, pescados, huevos.
- ✓ Tema 5. Frutas, azúcares y dulces, grasas y aceites, frutos secos, bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas.
- ✓ Tema 6. Compuestos bioactivos de origen vegetal, alimentos funcionales, alimentos fortificados, alimentos transgénicos.

Unidad didáctica 3. Composición nutricional de los alimentos y métodos de medida del consumo de alimentos

- ✓ Tema 7. Tablas de Composición de Alimentos y Bases de Datos de Composición de Alimentos.
- ✓ Tema 8. Métodos de medida del consumo de alimentos.

Unidad didáctica 4. Requerimientos y recomendaciones nutricionales

- ✓ Tema 9. Ingestas Dietéticas de Referencia y Objetivos Nutricionales
- ✓ Tema 10. Guías Alimentarias y estilos de vida saludables.
- ✓ Tema 11. Requerimientos energéticos.

Unidad didáctica 5. Soporte nutricional avanzado

- ✓ Tema 12. Nutrición enteral y parenteral

TALLERES PRÁCTICOS Y PRÁCTICAS DE LABORATORIO

1. Taller práctico: Técnicas de estimación de la composición corporal

- ✓ Medición de parámetros antropométricos: peso, altura, circunferencias, diámetros, pliegues cutáneos.
- ✓ Obtención de parámetros indirectos a partir de las medidas antropométricas tomadas, mediante ecuaciones y tablas.
- ✓ Manejo y funcionamiento de la Bioimpedancia.

2. Prácticas de laboratorio: Medidas caseras, raciones, peso bruto y neto

3.2. BIBLIOGRAFÍA

Libros de referencia

- ✓ Gil A. Tratado de Nutrición (Tomos I al IV). 3ª edición. Madrid: Médica Panamericana; 2017.
- ✓ Salas-Salvadó J. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª edición. Barcelona: Elsevier Masson; 2019.
- ✓ Rodota LP, Castro ME. Nutrición clínica y Dietoterapia. 2ª edición. Madrid: Médica Panamericana; 2019.

- ✓ de Luís D, Bellido D, García P. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 2ª edición. Díaz de Santos; 2013.

Tratados o libros de consulta

- ✓ Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 19ª edición. Madrid: Pirámide; 2018.
- ✓ Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Pamplona: EUNSA, 2010.
- ✓ Mahan LK, Raymond JL. Krause Dietoterapia. 14ª edición. Barcelona: Elsevier; 2017.
- ✓ Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada. 2010.

Enlaces recomendados

- ✓ Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm.

- ✓ European Food Safety Authority. [Online]. [cited 2019 julio 18. Available from: <http://www.efsa.europa.eu/>.

- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>

- ✓ Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.bedca.net/>

- ✓ Fundación Iberoamericana de Nutrición. Recopilación de enlaces a instituciones, organizaciones, etc., relacionadas con la Nutrición. [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.finut.org/enlaces-de-interes/>.



Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo.

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

- **Clase magistral:** mediante la clase magistral el profesor de la asignatura expondrá y explicará a los alumnos los contenidos principales de la misma, fomentando la participación y la opinión crítica de los alumnos.
- **Ejercicios y casos prácticos:** consistirán en la resolución por parte del alumno, individualmente, de problemas u otros ejercicios propios de la disciplina correspondiente y que les permita adquirir las consecuentes competencias.
- **Prácticas de laboratorio:** consistirán en la exposición por parte del profesor de una labor práctica de laboratorio que los alumnos deberán realizar a continuación, individualmente o en grupo, y que les permita adquirir competencias en el análisis instrumental, en el reconocimiento de estructuras geológicas, biológicas o de otros tipos, en la identificación de categorías taxonómicas, etc. Podrá exigirse a los alumnos la entrega de una memoria de prácticas.
- **Elaboración y exposición de trabajos:** el alumno elegirá entre el temario algún apartado de la Materia que le cause especial interés motivando así su realización. En el trabajo el alumno abordará un tema determinado haciendo uso del material que él considere oportuno y de los recursos bibliográficos recomendados por el profesor, analizando así un aspecto de la Materia en cuestión. El profesor estará, a disposición del alumno para todo aquello que éste pudiera necesitar, y cualquier duda que pudiera surgir en torno al tema elegido.
- **Reflexión grupal:** el profesor propondrá un tema sobre el que los alumnos deben opinar, contrastando información de los distintos medios de comunicación social, valorando fundamentalmente la calidad de la expresión, el manejo de técnicas y figuras lingüísticas que enriquezcan el lenguaje.

- **Actividades de evaluación**
- **Tutoría académica:** el profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.
- **Estudio del alumno**

5



Evaluación

Para el escenario “Confinamiento” consultar Anexo II.

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

Examen final (70% de la calificación final).

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 sobre 10 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico. No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

Este examen constará de preguntas tipo test de opción múltiple y/o de preguntas de desarrollar. Los errores en las respuestas tipo test puntuaran de forma negativa a criterio del profesor.

Evaluación continua (30% de la calificación final)

- ✓ Una prueba escrita o prueba objetiva (15% de la calificación final)

Dicha prueba constará de preguntas tipo test de opción múltiple y/o preguntas a desarrollar. Los errores en las respuestas tipo test puntuarán de forma negativa a criterio del profesor.

- ✓ Resolución de ejercicios, problemas, supuestos, etc. (10% de la calificación final).

✓ Trabajos (5% de la calificación final).

La calificación global es el resultado de sumar los puntos obtenidos en cada uno de los apartados anteriores.

La distribución de las diferentes actividades es la siguiente:

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Prueba escrita o prueba objetiva.	15%
Resolución de ejercicios, problemas, supuestos, etc.	10%
Trabajos	5%
Examen	70%
TOTAL	100%

Los criterios para la evaluación de la participación en las diferentes actividades presenciales son los siguientes:

DESTREZAS Y ACTITUDES	PROPORCIÓN
Interés	30%
Participación	20%
Capacidad de trabajo	20%
Actitud adecuada	30%
TOTAL	100%



Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las personas principales de este acompañamiento tutorial son:

Profesor docente: encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.

Tutor personal o de grupo: asignado al alumno al iniciar los estudios de Grado y que orienta al alumno tanto en cuestiones académicas como personales.

Horario de Tutorías del profesor docente:

En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual. El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

Herramientas para la atención tutorial: Plataforma Blackboard, atención telefónica

Horario de la asignatura y Calendario de temas

El alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la UCAV: www.ucavila.es. Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

Las sesiones se desarrollarán según la siguiente tabla, en la que se recogen el calendario de temas y las actividades de evaluación:

ONTENIDOS	ACTIVIDADES Y EVALUACIÓN
Semanas 1 y 2	
Presentación y Tema 1	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal Ejercicios, problemas, supuestos prácticos, etc.
Semanas 3 y 4	
Temas 2 y 3	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal Ejercicios, problemas, supuestos prácticos, etc.
Semanas 5 y 6	
Temas 3 y 4	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal Ejercicios, problemas, supuestos prácticos, etc.
Semanas 7ªy 8	
Temas 5 y 6	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal Ejercicios, problemas, supuestos prácticos, etc.
Semanas 9 y 10	
Temas 7 y 8	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal Ejercicios, problemas, supuestos prácticos, etc.
Semanas 11 y 12	
Temas 9 y 10	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal Ejercicios, problemas, supuestos prácticos, etc.
Semanas 13, 14 y 15	
Temas 11 y 12	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal Ejercicios, problemas, supuestos prácticos, etc.

ANEXO

Escenario CONFINAMIENTO

1



Medidas de adaptación de la metodología docente

La metodología docente a seguir en esta asignatura, para el escenario “confinamiento” se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas:

- **CLASES VIRTUALES** con participación activa de los alumnos EN TIEMPO REAL Y QUE QUEDAN GRABADAS EN LA PLATAFORMA A DISPOSICIÓN DE LOS ALUMNOS.
- **Prácticas de laboratorio:** si no fuera posible hacerlas de forma presencial, se le proporcionará al alumno el material necesario (grabaciones en la plataforma, material impreso, etc.), para que pueda adquirir las competencias necesarias.

Todas las demás metodologías se mantendrían, aunque las pruebas de evaluación continuada se harían, no de forma presencial, sino a través de la plataforma.

2



Medidas de adaptación de la EVALUACIÓN

La Evaluación no sufrirá ningún cambio y se seguirá lo dispuesto en la Guía docente de la asignatura.