

Guía Docente

Modalidad Presencial

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Curso 2018/19

Grado en Enfermería



UCAV
www.ucavila.es

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



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 Y GENERALES

- ✓ 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.
- ✓ 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.

2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- ✓ B5. 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.

2.3. 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 y comprender los mecanismos moleculares utilizados por los seres vivos en el desarrollo de sus funciones.

- ✓ El alumno será capaz de conocer y utilizar las principales bases de datos de literatura científica médica.

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). Madrid: Médica Panamericana; 2017.
- ✓ Salas-Salvadó J. Nutrición y Dietética Clínica. Barcelona: Elsevier Masson; 2014.
- ✓ de Luís D, Bellido D, García P. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Díaz de Santos; 2010.

Tratados o libros de consulta

- ✓ Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 16th ed. Madrid: Pirámide; 2013.
- ✓ Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Pamplona: EUNSA, 2010.
- ✓ Mahan LK, Scott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. Barcelona: Elsevier; 2013.
- ✓ Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada. 2010.

- ✓ Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006.
- ✓ Muñoz M, Aranceta J, García I. Nutrición aplicada y Dietoterapia Pamplona: EUNSA; 2004.

Enlaces recomendados

- ✓ Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). [En línea]. [citado 2018 julio 8. Disponible en:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm.
- ✓ European Food Safety Authority. [Online]. [cited 2018 julio 8. Available from: <http://www.efsa.europa.eu/>.
- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). [En línea]. [citado 2018 julio 8. Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>
- ✓ Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA). [En línea]. [citado 2018 julio 8. Disponible en: <http://www.bedca.net/>
- ✓ Fundación Iberoamericana de Nutrición. Recopilación de enlaces a instituciones, organizaciones, etc., relacionadas con la Nutrición. [En línea]. [citado 2018 julio 14. Disponible en: <http://www.finut.org/enlaces-de-interes/>.



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

- ✓ **Exposición:** el profesor desarrollará, mediante clases magistrales y dinámicas los contenidos recogidos en el temario, que podrán haber sido puestas previamente a disposición del alumno en forma de fotocopias o a través de la plataforma virtual.

- ✓ **Estudio de casos:** consistirán en el estudio por parte de los alumnos, individualmente o en grupo, de un caso real y concreto relacionado con la disciplina correspondiente, que le será propuesto por el profesor, a través de la entrega en fotocopias o a través de la plataforma virtual de la universidad, de un documento que deberá ser analizado por el alumno. El alumno deberá entregar una memoria o hacer una exposición pública con el resultado de su análisis. También pueden consistir en realizar comentarios de artículos de revistas científico-técnicas en inglés y en castellano. Realización de un breve resumen y/o responder a un cuestionario propuesto por el profesor.
- ✓ **Estudios dirigidos:** consistirán en la realización por parte del alumno, individualmente o en grupo, de un estudio práctico relacionado con la disciplina correspondiente, bajo la dirección del profesor. De acuerdo con lo que se establezca en la guía docente, podrá ser necesaria la exposición práctica de los trabajos por parte de los alumnos.
- ✓ **Reflexión grupal:** al finalizar cada una de las exposiciones temáticas por parte del profesor, se llevará a cabo un análisis y reflexión sobre lo expuesto que permita al alumno individualizar contenidos y aplicarlos a su desarrollo personal. También servirá para determinar el trabajo personal y grupal correspondiente.
- ✓ **Tutorías personalizadas:** 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.
- ✓ **Proyección de videos** relacionados con el contenido propio de la materia.
- ✓ **Estudio del alumno**
- ✓ **Actividades de evaluación**



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 de evaluación continua (20% de la nota final)

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

- ✓ Resolución de ejercicios, problemas, supuestos prácticos, etc. de forma presencial (10% 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 de tipo test o prueba objetiva.	20%
Resolución de ejercicios, problemas, supuestos, etc	10%
Examen final	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 activa	20%
Capacidad de trabajo	20%
Aptitud adecuada	30%
TOTAL	100%

6



Apoyo tutorial

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. Las dos figuras principales 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:

Grupo A: miércoles de 9 a 11 horas

Grupo B: martes de 13 a 15 horas

7



Horario de la asignatura y Calendario de temas

Horario de la asignatura:

Grupo A: martes de 11 a 13 horas y miércoles de 11 a 13 horas.

Grupo B: lunes de 9 a 11 horas y martes de 13 a 15 horas.

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

CONTENIDOS	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 7 ^a y 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.
---------------	---