

# Guía Docente

Modalidad Presencial

## NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Curso 2017/18

**G**rado en **Fisioterapia**



**UCAV**  

---

[www.ucavila.es](http://www.ucavila.es)

1



## Datos descriptivos de la Asignatura

<b>Nombre:</b>	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
<b>Carácter:</b>	OPTATIVA
<b>Código:</b>	30301GP
<b>Curso:</b>	3º
<b>Duración (Semestral/Anual):</b>	SEMESTRAL
<b>Nº Créditos ECTS:</b>	3
<b>Prerrequisitos:</b>	Aconsejable tener conocimiento adecuados sobre bioquímica y fisiología humana.
<b>Responsable docente:</b>	D <sup>a</sup> Rosario Pastor Martín Doctora en Nutrición. Licenciada en Farmacia. Graduada en Nutrición Humana y Dietética
<b>Email:</b>	rosario.pastor@ucavila.es
<b>Departamento (Área Departamental):</b>	Fisioterapia
<b>Lengua en la que se imparte:</b>	CASTELLANO
<b>Módulo:</b>	Optativa
<b>Materia:</b>	Farmacología/Nutrición

2



## Objetivos y competencias

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:

- 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.
- 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.
- 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.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

## 2.2 COMPETENCIAS GENERALES:

- Conocer y comprender la morfología, la fisiología, la patología y la conducta de las personas, tanto sanas como enfermas, en el medio natural y social.
- Conocer y comprender las ciencias, los modelos, las técnicas y los instrumentos sobre los que se fundamenta, articula y desarrolla la fisioterapia.
- Conocer y comprender los métodos, procedimientos y actuaciones fisioterapéuticas, encaminados tanto a la terapéutica propiamente dicha a aplicar en la clínica para la reeducación o recuperación funcional, como a la realización de actividades dirigidas a la promoción y mantenimiento de la salud.
- Adquirir la experiencia clínica adecuada que proporcione habilidades intelectuales y destrezas técnicas y manuales; que facilite la incorporación de valores éticos y profesionales; y que desarrolle la capacidad de integración de los conocimientos adquiridos; de forma que, al término de los estudios, los estudiantes sepan aplicarlos tanto a casos clínicos concretos en el medio hospitalario y extrahospitalario, como a actuaciones en la atención primaria y comunitaria.

- Valorar el estado funcional del paciente, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales.
- Valoración diagnóstica de cuidados de fisioterapia según las normas y con los instrumentos de validación reconocidos internacionalmente.
- Diseñar el plan de intervención de fisioterapia atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia.
- Ejecutar, dirigir y coordinar el plan de intervención de fisioterapia, utilizando las herramientas terapéuticas propias y atendiendo a la individualidad del usuario.
- Evaluar la evolución de los resultados obtenidos con el tratamiento en relación con los objetivos marcados.
- Elaborar el informe de alta de los cuidados de fisioterapia una vez cubiertos los objetivos propuestos.
- Proporcionar una atención de fisioterapia eficaz, otorgando una asistencia integral a los pacientes.
- Intervenir en los ámbitos de promoción, prevención, protección y recuperación de la salud.
- Saber trabajar en equipos 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.
- Incorporar los principios éticos y legales de la profesión a la práctica profesional así como integrar los aspectos sociales y comunitarios en la toma de decisiones.
- Participar en la elaboración de protocolos asistenciales de fisioterapia basada en la evidencia científica, fomentando actividades profesionales que dinamicen la investigación en fisioterapia.
- Llevar a cabo las intervenciones fisioterapéuticas basándose en la atención integral de la salud que supone la cooperación multiprofesional, la integración de los procesos y la continuidad asistencial.
- Comprender la importancia de actualizar los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que integran las competencias profesionales del fisioterapeuta.
- Adquirir habilidades de gestión clínica que incluyan el uso eficiente de los recursos sanitarios y desarrollar actividades de planificación, gestión y control en las unidades asistenciales donde se preste atención en fisioterapia y su relación con otros servicios sanitarios.

- Comunicarse de modo efectivo y claro, tanto de forma oral como escrita, con los usuarios del sistema sanitario así como con otros profesionales.

### **2.3 COMPETENCIAS TRANSVERSALES**

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad de organización y planificación.
- Capacidad de gestión de la información.
- Capacidad de trabajo en equipo.
- Razonamiento crítico.
- Aprendizaje autónomo.
- Desarrollar la responsabilidad y el compromiso ético con el trabajo buscando siempre la consecución de la calidad.
- Actuar con honestidad, tolerancia, respeto y sensibilidad respecto a la igualdad de oportunidades.
- Capacidad de adaptarse a los cambios y de tomar decisiones con prudencia y coherencia buscando siempre la justicia.
- Adquirir capacidad de liderazgo, iniciativa y espíritu emprendedor.
- Capacidad de reflexión sobre los efectos que el desarrollo de su actividad profesional tiene sobre las personas y la sociedad en general, así como los condicionantes éticos que limitan su actividad profesional.
- Analizar los aspectos multidisciplinares del desarrollo sostenible, desarrollando sensibilidad ante la igualdad de oportunidades y capacidad para la toma de decisiones multicriterio.
- Dominar la comunicación oral y escrita en castellano.
- Capacidad de Comunicarse correctamente de forma oral y escrita en la lengua inglesa.
- Adquirir y demostrar habilidades de comunicación en las relaciones interpersonales de trabajo en equipo.
- Desarrollar una actitud abierta y crítica ante las nuevas tecnologías: contenidos, entretenimiento.

- Desarrollar habilidades básicas de manejo de los diferentes sistemas informáticos (hardware, redes, software), del sistema operativo y de manejo de herramientas electrónicas de expresión escrita (procesadores de texto), así como de hojas de cálculo y consulta de bases de datos, según las necesidades.
- Adquisición de habilidades de búsqueda y aplicación de criterios científicos y metodológicos para seleccionar y valorar la información de Internet.

## 2.4. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- 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.

## 2.5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- El alumno adquirirá los conocimientos básicos sobre nutrición y dietética
- El alumno conocerá y será capaz de establecer las pautas alimentarias adecuadas a la situación y necesidades del individuo.

## 3.1. PROGRAMA

### TEMARIO

TEMA 1: INTRODUCCION A LA NUTRICION Y DIETETICA

TEMA 2: INGESTAS RECOMEDADAS DE ENERGIA Y NUTRIENTES.

TEMA 3: NUTRIENTES

TEMA 4: ALIMENTOS

TEMA 5: VALORACION DEL ESTADO NUTRICIONAL

TEMA 6. NUTRICIÓN EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

TEMA 7: DIETOTERAPIA

TEMA 8: NUTRICION CLINICA

TEMA 9: HIGIENE ALIMENTARIA

## PRÁCTICAS DE LABORATORIO

### 1. TÉCNICAS DE ESTIMACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL

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

El programa docente descritos anteriormente será el que desarrolle la responsable docente de la asignatura. Si por cualquier causa no fuese ella la responsable, el nuevo docente adaptara los criterios a su elección.

## 3.2. BIBLIOGRAFÍA

### LIBROS DE REFERENCIA

- ✓ Gil A. Tratado de Nutrición (Tomos I al IV) Madrid: 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

- ✓ Mahan LK, Scott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. Barcelona: Elsevier; 2013.
- ✓ Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 16th ed. Madrid: Pirámide; 2013.
- ✓ Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada; 2010.
- ✓ Mataix Verdu J. Nutrición y alimentación humana (Volumen 1 y 2). Majadahonda: Ergón; 2009.
- ✓ Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006.

### ENLACES RECOMENDADOS

- ✓ Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>
- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): <http://www.fao.org/home/es/>
- ✓ Organización Mundial de la Salud (OMS): <http://www.who.int/es/>
- ✓ Academia Española de Nutrición y Dietética:
- ✓ <http://www.academianutricionydietetica.org/>

- ✓ Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA): <http://www.bedca.net/>

4

## Indicaciones metodológicas

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 y/o a través de la plataforma virtual.
- **Clases prácticas:** durante el curso, en el laboratorio, se desarrollarán las prácticas en grupos reducidos. Cada alumno dispondrá de unos guiones con una serie de cuestiones a responder por escrito y a entregar al profesor para su evaluación. La fecha límite de entrega de las prácticas será una semana antes del examen final en convocatoria de junio.
- **Ejercicios y problemas 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.
- **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,** cuando sea posible, relacionados con el contenido propio de la materia.
- **Estudio del alumno**
- **Actividades de evaluación**

5

## 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.

- ❖ **Prueba escrita final** (70% de la nota global) La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. Este examen constará de preguntas tipo test de opción múltiple y/o de preguntas de desarrollar. Los errores en las respuestas tipo test puntuarán de forma negativa a criterio del profesor. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico.
- ❖ **Evaluación continuada** (30% de la nota global)
  - **Prueba parcial** (15%): Dicha prueba se realizará a finales de marzo de 2018 y constará de preguntas tipo test de opción múltiple y/o de preguntas de desarrollar.
  - **Resolución de ejercicios, problemas, supuestos, etc.** (15%):  
El alumno deberá realizar las prácticas de laboratorio. Para aprobar la asignatura, es requisito necesario entregar el cuaderno de prácticas. No se admitirá la entrega de la memoria de prácticas fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. Dicha memoria deberá ser expuesta por el alumno en clase.

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

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Prueba parcial	15%
Resolución de ejercicios, problemas, supuestos, etc.	15%
Examen final escrito	70%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

### **Criterios de calificación de la evaluación continua**

Los criterios para la evaluación del trabajo obligatorio se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Contenidos generales	10%
Temas de especialidad	75%
Otras aportaciones	15%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Los criterios para la evaluación de la evaluación continua son los siguientes:

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSTIVAS	1	0,75	0,5	0,25	0	CARACT. NEGATIVAS
Estructura (orden lógico)	Bien organizado						Sin orden, índice o esquema
Formato	Adecuado						Inadecuado
Objetivos	Fundamentados y claros						No se especifican
Expresión escrita	Corrección gramatical y ortografía						Incorrección y faltas
Metodología	Bien expuesta						Mal o no se explica
Bibliografía	Se utiliza la necesaria						No hay indicios de ello
Terminología	Adecuado uso						Uso inadecuado
Análisis	Corrección						Incorrección
Interpretación	Rigurosa						Defectuosa o inexistente
Conclusión	Existe, clara y correcta						Confusa, errada o ausente
Argumentación	Coherente y acertada						Afirmaciones poco coherentes

Los criterios para la evaluación de una exposición oral individual realizada por teléfono o mediante charla interactiva son los siguientes:

DESTREZAS Y ACTITUDES	PROPORCIÓN
Capacidad de observación	0-10%
Capacidad de exponer	0-5%
Control del tiempo	0-5%
Dominio del tema	0-60%

Organización	0-5%
Rigor académico	0-5%
Presentación adecuada (palabras, gestos, posturas, atuendo, etc)	0-5%
Capacidad para integrar aportaciones, correcciones, etc.	0-5%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Los criterios para la evaluación de la asistencia y 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%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Los criterios de evaluación descritos anteriormente son los elegidos por la responsable docente de la asignatura. Si por cualquier causa no fuese ella la responsable, el nuevo docente adaptara los criterios a su elección.



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:** Martes de 16 a 18 h

El horario es elegido por la responsable docente de la asignatura. Si por cualquier causa no fuese ella la responsable, el nuevo docente podrá adaptarlo.

7

**Horario de la asignatura y Calendario de temas**

**Horario:** martes de 18 a 20 h

**Las sesiones** teóricas y prácticas se desarrollarán según el calendario académico y el horario establecido, como se indica, de manera orientativa, en la siguiente tabla.

CONTENIDOS	ACTIVIDADES Y EVALUACIÓN
1ª semana	
Presentación y Tema 1	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal
2ª y 3ª semana	
Temas 1 y 2	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal Test de autoevaluación después de cada tema
4ª y 5ª semana	
Temas 3 y 4	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal Test de autoevaluación después de cada tema Actividades de evaluación al final de la semana 5
6ª, 7ª semana	
Temas 5	Proyección de videos después de cada tema Reflexión grupal Test de autoevaluación después de cada tema

	Estudios dirigidos y de casos.
8ª y 9ª Semana	
Temas 6	<p>Proyección de videos después de cada tema</p> <p>Reflexión grupal</p> <p>Test de autoevaluación después de cada tema</p> <p>Actividades de evaluación al final de la semana 9</p> <p>Estudios dirigidos y de casos.</p>
10ª y 11ª semana	
Temas 7	<p>Proyección de videos después de cada tema</p> <p>Reflexión grupal</p> <p>Test de autoevaluación después de cada tema</p> <p>Estudios dirigidos y de casos.</p>
12ª semana	
Tema 7	<p>Proyección de videos después de cada tema</p> <p>Reflexión grupal</p> <p>Test de autoevaluación después de cada tema</p> <p>Estudios dirigidos y de casos.</p>
13ª y 14ª semana	
Tema 8	<p>Proyección de videos después de cada tema</p> <p>Reflexión grupal</p> <p>Test de autoevaluación después de cada tema</p> <p>Actividades de evaluación al final de la semana 14</p> <p>Estudios dirigidos y de casos.</p>

15ª semana	
Tema 9	Test de autoevaluación después de cada tema Estudios dirigidos y de casos Reflexión grupal Examen final