



Universidad
de Alcalá

GUÍA DOCENTE

ASIGNATURA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Grado en Enfermería
Facultad de Medicina y Ciencias de la
Salud
Universidad de Alcalá

Curso Académico 2019 / 2020
Curso 2º – Cuatrimestre 1º

GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Código:	255008 (Plan de Estudios G255 - Guadalajara) 209008 (Plan de Estudios G209 -Alcalá)
Titulación en la que se imparte:	Grado en Enfermería
Departamento y Área de Conocimiento:	Ciencias Biomédicas (Área de Nutrición y Bromatología)
Carácter:	OBLIGATORIA
Créditos ECTS:	6 (4,5T+1,5P)
Curso y cuatrimestre:	Curso 2º. Cuatrimestre 1º
Coordinadora:	Teresa Hernández García mteresa.hernandez@uah.es 918854769
Profesores	Profesores del Área de Nutrición y Bromatología
Horario de Tutoría:	A determinar en función de los horarios de la asignatura. Posibilidad de cita previa Correo de contacto: mteresa.hernandez@uah.es
Idioma en el que se imparte:	Español

1. PRESENTACIÓN

La promoción de la salud, la prevención y el tratamiento de la enfermedad y mejora de la calidad de vida a través del profesional enfermero, precisa que éste tenga una formación adecuada en todos los temas relacionados con la Nutrición, la Alimentación, la Dietética y la Dietoterapia. Además, requiere una puesta al día en todos los avances científicos que se producen sobre estos temas. Todo ello le permitirá desarrollar la labor experta y de calidad que la sociedad actual le demanda. Para ello en esta asignatura se le van a proporcionar conocimientos generales y directrices que rigen la práctica del cuidado nutricional. Cuidado nutricional que cubre los siguientes aspectos: 1) Conocimiento y valoración de las necesidades del individuo en función de su ciclo vital y nivel de salud. 2). Desarrollo y puesta en práctica de asesoramiento nutricional. 3). Educación Nutricional del individuo. 4). Valoración de la eficacia de la intervención nutricional.

Prerrequisitos y Recomendaciones (si es pertinente)

Conocimientos sobre Bioquímica y Fisiología que permitan su aplicación en el campo de la Nutrición y de la Dietética.

2. COMPETENCIAS

Competencias genéricas:

1. Capacidad para comprender, analizar y sintetizar los textos recomendados.
2. Desarrollo de habilidades para la búsqueda y selección de documentación en bases de datos y buscadores académicos relacionados con la Nutrición y Dietética.
3. Fortalecer las habilidades del aprendizaje autónomo y del trabajo en grupo.

Competencias específicas:

1. Conocer las funciones y necesidades de los nutrientes así como las modificaciones de las necesidades nutritivas a lo largo del ciclo evolutivo humano.
2. Identificar los componentes nutritivos y no nutritivos de los alimentos y los procesos y tratamientos que afectan a su calidad.
3. Aplicar los conocimientos anteriores en la elaboración de dietas equilibradas y personalizadas para personas de diferentes grupos de edad y distintas situaciones fisiológicas.
4. Adquirir conocimientos sobre medidas de actuación en las patologías relacionadas con la Nutrición y sobre los últimos avances científicos.
5. Adquirir habilidades aplicadas a la prevención, identificación e intervención en problemas nutricionales de mayor prevalencia e impulsar estilos de vida saludables.
6. Conocer y aplicar técnicas de evaluación del estado nutricional en distintos colectivos, así como interpretar los resultados obtenidos.

3. CONTENIDOS

Bloques de contenido (se pueden especificar los temas si se considera necesario)	Total de clases, créditos u horas
I. Principios generales de Nutrición y Dietética	<ul style="list-style-type: none"> ○ 12 h: <ul style="list-style-type: none"> ○ 10 h de clases expositivas en grupo grande. ○ 2h seminarios en grupos reducidos

II. Alimentación y Salud Pública	<ul style="list-style-type: none"> ○ 15h: <ul style="list-style-type: none"> ○ 9 h de clases expositivas en grupo grande ○ 4h prácticas en grupos reducidos ○ 2h seminarios en grupos reducidos
III. Alimentación y Dietética	<ul style="list-style-type: none"> ○ 4 horas <ul style="list-style-type: none"> ○ 4 h de clases expositivas en grupo grande.
IV. Dietoterapia	<ul style="list-style-type: none"> ○ 19h: <ul style="list-style-type: none"> ○ 11 h de clases expositivas en grupo grande ○ 8 h prácticas en grupos reducidos

Cronograma (Optativo)

Semana / Sesión	Contenido
01 ^a -12 ^a	<ul style="list-style-type: none"> ○ I. Principios generales de Nutrición y Dietética: <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceptos generales. Macronutrientes. 4 h 2. Micronutrientes. 2 h 3. Agua y electrolitos. 1 h 4. Energía. 1 h 5. Recomendaciones nutricionales y alimentarias. 2 h. <p style="margin-left: 20px;">Seminario de Objetivos Nutricionales. 2h</p>
13 ^a -25 ^a	<ul style="list-style-type: none"> ○ II. Alimentación y Salud Pública <ol style="list-style-type: none"> 6. Alimentos. Grupos de alimentos. Tablas de composición de alimentos. 4 h <li style="margin-left: 20px;">Práctica de dietas equilibradas. 2 h 7. Alimentos funcionales. 1 h 8. Valoración del estado nutricional. 2 h 9. Calidad y seguridad alimentaria. 2 h

	<p>Práctica de evaluación del estado nutricional. 2 h Seminario evaluación del estado nutricional 2h</p>
26 ^a - 29 ^a	<p>○ III. Alimentación y Dietética en diferentes Situaciones Fisiológicas</p> <p>10. Alimentación en la gestación y lactación. 1 h 11. Alimentación en la lactancia e infancia 1 h 12. Alimentación en la adolescencia. Alimentación y actividad física. 1 h 13. Alimentación y vejez. 1 h</p>
30 ^a - 48 ^a	<p>○ IV. Dietoterapia</p> <p>14. Dieta en la diabetes. 2 h 15. Dieta en la obesidad. 2 h 16. Dieta en enfermedades cardiovasculares. 2 h 17. Nutrición enteral y parenteral. 2 h 18. Dietas hospitalarias. 2 h 19. Malnutrición y otras patologías. 1h</p> <p>Práctica de dietoterapia (diabetes, obesidad y ECVs). 4h Práctica de Nutrición enteral y parenteral. 2 h Práctica de etiquetado nutricional. 2h</p>

4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE. ACTIVIDADES FORMATIVAS.

4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales:	<p>50 horas presenciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clases expositivas en grupo grande: 34 h • Seminarios en grupos reducidos: 4h • Prácticas en grupos reducidos: 12 h
Número de horas del trabajo propio del estudiante:	100 horas estudio autónomo, elaboración de trabajos, ejercicios, etc.
Total horas	150 horas

4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

Actividades presenciales	1. Clases expositivas dirigidas a
--------------------------	-----------------------------------

	<p>introducir y tratar los temas teóricos mediante la presentación, análisis y reflexión de los contenidos fundamentales</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Seminarios en grupos reducidos dedicados a: <ul style="list-style-type: none"> ○ Profundizar en los conocimientos adquiridos mediante la resolución de ejercicios y estudio de casos que motiven al estudiante a la colaboración y al trabajo en grupo. 3. Prácticas en grupos reducidos dedicados a: <ul style="list-style-type: none"> ○ aprendizaje basado en la experiencia y a la capacitación para la valoración del estado nutricional, la elaboración de dietas e intervenciones nutricionales. ○ aplicar los conocimientos adquiridos en la prevención y en la valoración del cuidado nutricional en distintas patologías. 4. Trabajos grupales: <ul style="list-style-type: none"> ○ Tutorías Integradas/tutorías ECTS.
<p>Actividades no presenciales</p>	<p>Se realizarán ejercicios o pruebas escritas que requerirán análisis y comprensión de la materia, búsqueda y selección de bibliografía o bases de datos relacionados con la materia, resolución de problemas, casos prácticos propuestos.</p>
<p>Tutorías</p>	<p>Se asesorará y/o dirigirá a los alumnos durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje de manera que se les facilite la consecución de los objetivos propios de la materia. Se impartirán a petición de los alumnos, de forma individual o grupal.</p>
<p>Materiales y recursos didácticos</p>	<p>Material impreso: Revisiones bibliográficas y artículos de investigación para ampliar, estudiar y analizar los contenidos de las clases</p>

teóricas y para la elaboración de trabajos.

Tablas de ingestas recomendadas, tablas de composición de alimentos y guías alimentarias para la resolución de ejercicios y casos prácticos.

Material audiovisual y recursos informáticos:

-Material audiovisual para reforzar los conceptos adquiridos en las clases teóricas y prácticas

-Programas informáticos para la elaboración y evaluación de dietas y cálculo de parámetros de interés

Material instrumental:

-Instrumentos y aparatos de medida utilizados en los seminarios de Nutrición

Recursos en red:

-Bases de datos bibliográficas. Publicaciones electrónicas (libros y revistas). Programas informáticos específicos.

-Aula virtual: Dentro del Aula Virtual de la UAH, a través de la plataforma Blackboard LS, el alumno dispondrá de los siguientes materiales:

- Guía docente
- Cronograma de actividades
- Materiales docentes
- Material audiovisual y recursos informáticos
- Guiones de seminarios y prácticas, ejercicios, problemas y casos prácticos propuestos
- Publicación de calificaciones
- Biblioteca de direcciones de Internet para el acceso a páginas de la materia y artículos de investigación de interés.
- Acceso a herramientas de comunicación: correo electrónico,

foros de discusión

- Envío de trabajos y tareas
- Evaluaciones on-line

5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

Procedimientos de evaluación

El criterio inspirador de la programación docente es la evaluación continua del estudiante, que ha de ser entendida como herramienta de corresponsabilidad educativa y como elemento del proceso de enseñanza-aprendizaje que informa al estudiante sobre el progreso de su aprendizaje.

Para conseguir las competencias planteadas todos los estudiantes, salvo en el caso de aquellos estudiantes a los que se haya reconocido por necesidad fundamentada el derecho a la evaluación final, en los términos del artículo 10 de la normativa de regulación de los procesos de evaluación aprobados el 24 de marzo del 2011 por el Consejo de Gobierno de la Universidad, han de participar de un aprendizaje y evaluación continuada. Las modalidades de instrumentos y estrategias utilizadas en el desarrollo de la asignatura, están relacionadas con este proceso de evaluación continua.

Para acogerse a la evaluación final, el estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al Decano o Director del Centro en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, explicando las razones que le impiden seguir el sistema de evaluación continua. En el caso de aquellos estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio del curso o del periodo de impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación.

La realización y superación de los seminarios prácticos se consideran imprescindibles en la evaluación continua y en la evaluación final. Se permitirá un máximo de un 10% de ausencia a esta actividad.

Evaluación final

El alumno que tenga concedida la evaluación final deberá realizar y superar los seminarios prácticos propuestos así como un examen escrito y la realización de un trabajo individual.

Evaluación continua

Son objeto de evaluación los resultados del aprendizaje del estudiante relativos a la adquisición de conocimientos, capacidades, destrezas, habilidades, aptitudes y actitudes, de acuerdo con las competencias y contenidos especificados en la guía docente, durante todo el proceso de aprendizaje de la asignatura. Por tanto se evaluarán:

- i) *Un examen escrito*
- ii) *Prácticas*
- iii) *Tareas: preguntas escritas tipo test, preguntas cortas, discusión de casos clínicos y proyectos.*
- iv) *Trabajo grupal: Tutorías Integradas/Tutorías ECTS*

Se permitirá un máximo de un 10% de ausencia en la realización de seminarios prácticos.

Si el estudiante no participa en el proceso de enseñanza-aprendizaje realizando y entregando al menos el 90% de las actividades propuestas se considerará no presentado en la convocatoria ordinaria

En el caso de que el estudiante, tras la evaluación en convocatoria ordinaria, no adquiera alguna de las competencias descritas en esta guía, el profesor llevará a cabo cuantas pruebas sean necesarias en la **convocatoria extraordinaria**, teniendo en cuenta los mismos criterios de evaluación y calificación, para acreditar que el estudiante ha adquirido las competencias no logradas en convocatoria ordinaria.

Criterios de evaluación

El proceso de evaluación requiere una revisión global de la adquisición de las competencias genéricas y específicas establecidas que capacitarán al enfermero/a en la prevención, promoción de la salud y cuidados nutricionales. Por ello, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

Sobre los contenidos:

- Comprende conceptos e ideas principales de los bloques propuestos.
- Integra y aplica los contenidos a situaciones diversas.
- Elabora ideas de forma coherente y sintetiza los conocimientos de modo integrado.

Sobre la capacidad de emitir juicios y fundamentar ideas y acciones.

- Analiza la información disponible antes de actuar
- Busca información y reflexiona críticamente sobre ella basándose en conocimientos previos.

Sobre las habilidades prácticas

- Integra y aplica los contenidos para elaborar dietas equilibradas y personalizadas a lo largo del ciclo vital y de distintas patologías relacionadas con la nutrición.
- Adquiere destreza en el manejo de instrumentos, tablas y aplicaciones informáticas relacionadas con los contenidos de la asignatura.
- Valora los procedimientos utilizados y analiza, reflexiona e interpreta los datos que obren en su poder a fin de intervenir activamente en la prevención, promoción de la salud así como en el cuidado y seguimiento del paciente.
- Manejo de datos y metodología para la resolución de casos clínicos. Capacidad de análisis de los resultados obtenidos y de la elaboración de informes.

Sobre el trabajo cooperativo

- Participa activamente en las actividades propuestas.

- Presenta un trabajo de calidad: original, claro, organizado, adecuada expresión escrita y oral, identificando las fuentes bibliográficas.

Criterios de calificación

Los criterios de calificación utilizados para evaluar la adquisición de las competencias propuestas se refieren a la ponderación o distribución, expresada como porcentajes, que se dará en la calificación final a los criterios de evaluación.

- Dominio de conocimientos básicos: examen escrito:40%
- Seminarios y prácticas: 25%
- Tareas: pruebas escritas, resolución y discusión de casos clínicos: 20%
- Trabajo grupal(tutorías integradas/tutorías ECTS) 15%.

En el caso excepcional de la **evaluación final**, esta consistirá en un examen de los contenidos teóricos que supondrá un 40% de la calificación total, la realización y superación de los seminarios prácticos supondrá un 25% de la calificación total y un trabajo individual que aportará el 35% de la calificación total.

De acuerdo con el nivel de adquisición de las competencias propuestas, y en base a la ponderación de la calificación final de las diferentes actividades consideradas, se aplicará la escala de calificaciones recogidas en el R.D: 1125/2003 que regula el Suplemento al Título.

6. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Básica

- Cervera P, Clapes J, Rigolfas R. Alimentación y Dietoterapia. 4ª ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2004.
- Hernández T, Hernández H y Medrano, A. Manual de Nutrición y Dietética I y II Madrid, Editorial Difusión Avances de Enfermería (DAE) del Grupo Paradigma, 2016.
- Martín Salinas C, Díaz Gómez J, Motilla Valeriano T, Martínez Montero P. Enfermería SXXI. Nutrición y dietética. Madrid: Difusión Avances de Enfermería; 2009.
- Mataix FJ, Carazo E. Nutrición para educadores. 2ª ed. Madrid: Díaz de Santos S.A.; 2005.
- Moreiras O, Carbajal A, Cabrera I, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos.17ª ed. Madrid: Pirámide; 2015.

Bibliografía Complementaria (optativo)

- Acosta D, et al. Guías alimentarias para la población española. Recomendaciones para una dieta saludable. Madrid: Sociedad española de nutrición comunitaria (SENC); 2001.
- Astiasarán I, Martínez JA. Alimentos, composición y propiedades. Madrid: McGraw-Hill-Interamericana; 2000.

- Cuervo M, Ruiz de las Heras A, editores. Alimentación hospitalaria II. Dietas hospitalarias. Madrid: Díaz de Santos S.A.; 2003.
- Escott-Stump S, editor. Nutrición, diagnóstico y tratamiento. 5ª ed. Madrid: McGraw-Hill; 2005.
- Gil Hernández, A. Tratado de Nutrición. 2ª ed. 4 volúmenes. Madrid: Médica Panamericana, 2010.
- Mahan LK, Escott-Stump S. Krause. Dietoterapia. 12ª ed. Barcelona: Elsevier Masson; 2009.
- Martínez A, Astiasarán A, Muñoz M, Cuervo M, editores. Alimentación hospitalaria I. Fundamentos. Madrid: Díaz de Santos S.A.; 2003.
- Mataix FJ, editor. Tratado de Nutrición Humana. Vols. I y II. Barcelona: Oceano/Ergon; 2009.
- Muñoz M, Aranceta J, Guijarro JL. Libro blanco de la alimentación de los mayores. Madrid: Panamericana; 2004.
- Ortega RM. Nutrición y alimentación en promoción de la salud. Madrid: Consejería de Sanidad; 2007.
- Salas-Salvado J, Bonada A, Trallero R, Saló ME, editores. Nutrición y dietética clínica. 2ª ed. Barcelona: Elsevier Masson; 2008
- Serra L, Aranceta J, editores. Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Masson; 2006.
- Vázquez C, de Cos AI, López-Nomdedeu C, editores. Alimentación y nutrición: manual teórico-práctico. 2ª ed. Madrid: Díaz de Santos, S.A.; 2005
- Walker WA, Watkins JB, Duggan C, editores. Nutrition in pediatrics: basic science and clinical application. 3ª ed., Ontario: B.C. Decker; 2003.