



Universidad de Granada  
Departamento de Enfermería

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA:  
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**TITULACIÓN:  
GRADO EN ENFERMERÍA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
CEUTA**

**CURSO ACADÉMICO 2011-2012**



**ugr** | Universidad  
de Granada

Página 1

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
<http://grados.ugr.es>

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Formación Básica Transversal	Alimentación, Nutrición, Dietética y Farmacología	2º	1º	6	Formación básica
<b>PROFESOR(ES)</b>			<b>DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mª Ángeles Sánchez Caravaca</li> <li>Pedro Marti Siles</li> </ul>			Facultad de Ciencias de la Salud. Ceuta. Correo electrónico: mgelsc@ugr.es pmarti@ugr.es		
			<b>HORARIO DE TUTORÍAS</b>		
			Martes, y jueves, de 17 a 19 horas.		
<b>GRADO EN EL QUE SE IMPARTE</b>			<b>OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR</b>		
Grado en Enfermería					
<b>PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)</b>					
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)</b>					
Nutrición dietética. Dietoterapia.					
<b>COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS</b>					
Competencias generales: <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica</li> <li>1.4. Resolución de problemas</li> <li>1.5. Capacidad de aprender</li> <li>1.7. Toma de decisiones</li> <li>1.12. Planificación y gestión del tiempo</li> <li>1.13. Habilidades de gestión de la información</li> </ul>					



Competencias específicas:

· 2.5. Conocer y valora 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 nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

## **OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)**

### **Objetivo 1.-Identificar los principales componentes nutritivos y no nutritivos de los alimentos y su influencia en diferentes situaciones de salud y enfermedad.**

Resultados de aprendizaje:

- Mostrar conocimientos de las bases fisiológicas y metabólicas de la nutrición.
- Manejar las necesidades energéticas y comprender su relación con los factores implicados así como la importancia del balance energético.
- Conocer la composición cualitativa y cuantitativa de macro y micronutrientes en los distintos grupos de alimentos, y las recomendaciones para cada grupo en la dieta equilibrada.

### **Objetivo 2.-Conocer y valorar los requerimientos nutricionales del ser humano en las distintas etapas del ciclo vital.**

Resultados de aprendizaje:

- Manejar las recomendaciones dietéticas y guías alimentarias.
- Conocer los elementos básicos para valorar el estado nutricional: aquellos signos físicos y parámetros antropométricos y bioquímicos que pueden detectar un estado nutricional cambiante.

### **Objetivo 3.-Comprender y aplicar la intervención nutricional en el tratamiento y prevención de problemas de salud.**

Resultados de aprendizaje:

- Asumir el control de la alimentación como un cuidado básico al paciente.
- Conocer los principios básicos de las distintas dietas terapéuticas.
- Saber realizar una historia dietética que recoja los factores a tener en cuenta para adaptarse a las necesidades del paciente: Hábitos alimenticios, preferencias, nivel socioeconómico, religión, grupo étnico, alternativas.
- Mostrar habilidad para adiestrar a la familia y/o pacientes que requieran Nutrición Artificial: forma de administración y cuidados de la vía.

### **Objetivo 4.-Participar en la educación nutricional para la salud.**

Resultados de aprendizaje:

- Demostrar capacidad para promover, apoyar y animar a la salud a través de la alimentación, adaptándose a las necesidades y exigencias de los distintos grupos o comunidades.

### **Objetivo 5.-Trabajar con el equipo de profesionales sobre temas de alimentación.**

Resultados de aprendizaje:

- Aprender los protocolos de la alimentación artificial: sus procesos, indicaciones y cuidados según la situación clínica del paciente.
- Tipos de dietas
- Dominar las distintas vías de administración de la Alimentación Artificial: Enteral y Parenteral, así como las forma de administración, técnicas de implantación, cuidados de la vía y posibles complicaciones.



## Objetivo 6.-Conocer los distintos sistemas de información sanitaria nutricional.

Resultados de aprendizaje:

- Demostrar capacidad para indagar e informar sobre situaciones de riesgo nutricional poblacional, relacionados con la alimentación.

### TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

#### TEMARIO TEÓRICO:

##### *PARTE I.- NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA*

###### **BLOQUE 1.-NUTRICIÓN**

###### Tema 1.-

Necesidades energéticas: Termodinámica y bioenergética. Requerimientos energéticos del ser humano. Transformaciones energéticas celulares. Calorimetría.

###### Tema 2.-

Necesidades nutricionales: Alimentación y Nutrición. Factores determinantes de los hábitos alimenticios. Los Nutrientes principales; Hidratos de carbono. Lípidos. Proteínas. Sales minerales y vitaminas. El agua. Recomendaciones nutricionales.

###### **BLOQUE 2.- BROMATOLOGÍA E HIGIENE ALIMENTARIA**

###### Tema 3.-

Bromatología: Grupos de alimentos. Cereales y derivados. Verduras y frutas. Carne pescado y huevos. Leche y derivados. Grasas. Higiene alimentaria

##### *PARTE II.- DIETÉTICA*

###### **BLOQUE 3.-ALIMENTACION DE LAS PERSONAS SANAS.**

###### Tema 4.-

La alimentación del adulto: La dieta normal. Dieta sana. Dieta Mediterránea.

###### Tema 5.-

La alimentación en las distintas etapas de la vida: Embarazo y Lactancia. Alimentación infantil. Alimentación en el anciano.

###### **BLOQUE 4.-ALIMENTACION DE LAS PERSONAS ENFERMAS.DIETOTERAPIA.**

###### Tema 6.-

La alimentación de las personas enfermas: Dietoterapia. Tipos de dieta: Dietas con modificación de energía, de nutrientes o de textura. Dietas progresivas: Gastritis, Úlcus péptico

###### Tema 7.-

Dietas con modificación energética: Dietoterapia en la obesidad y la desnutrición.

###### Tema 8.-

Dietas con modificación en los glucidos. Dietas sin azúcar directo: Diabetes mellitus. Dietas sin lactosa: Intolerancia a la lactosa. Modificadas en fibra: Diarrea y estreñimiento.

###### Tema 9.-

Dietas con modificación en los lípidos. Dieta hipolípida: Enfermedades hepáticas y biliares. Dieta controlada en grasa saturada y enfermedades



cardiovasculares : Hipertensión arterial. Aterosclerosis. Insuficiencia cardíaca. Dieta modificada en sales minerales: Dieta hiposódica.

Tema 10.-

Dietas hiperproteicas. Malnutrición. Hepatitis. Cirrosis. Dietoterapia en situaciones de stress: Dietas en cirugía y traumatismos. La alimentación en el quemado.

Tema 11.-

Dietas hipoproteicas y controladas en líquidos y Na<sup>+</sup>: Dietoterapia en las enfermedades renales: Insuficiencia renal, Síndrome nefrótico y Encefalopatía hepática. Dietas con restricción de alimentos Nefrolitiasis.

Tema 12.-

Técnicas de apoyo nutricional: Nutrición enteral y parenteral.

**TEMARIO PRÁCTICO:**

Prácticas en salas de demostración

Práctica 1.- VALORACION DE LA COMPOSICION CORPORAL: Medida de parámetros antropométricos. Calculo de: IMC. % grasa y masa muscular.

Práctica 2.- ELABORACIÓN DE REGISTROS DIETETICOS: Elaboración y realización de una historia dietética: recuerdo dietético 24h, registro dietético de 3 días, frecuencia de consumo de alimentos. Determinación de raciones.

Práctica 3. VALORACION DE LA DIETA: Calculo de TMB y GET. Registro de AF. Calculo de objetivos nutricionales. Manejo de Guías Nutricionales y Tablas de ingestas recomendadas

Practica 4.- VALORACION DE LA DIETA: Manejo de soportes informáticos de elaboración propia. Comparación con los objetivos previos.

Práctica 5.- ELABORACIÓN DE UNA DIETA: Elaboración practica de una dieta normal equilibrada.

**BIBLIOGRAFÍA**

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

Nutrición aplicada y Dietoterapia. Muñoz, M. Aranceta, J. García-Jalón, I. 2ªed. (2004). EUNSA

Alimentación y dietoterapia: (nutrición aplicada en la salud y la enfermedad). Cervera, P. Clapes, J. Rigolfas, R. 4ª ed. (2004). McGraw-Hill Interamericana.

Nutrición comunitaria. Aranceta , J. (2002). Universidad Cantabria

Nutrición y Dietética. Manuales de Enfermería. Cao, MJ. (2001). Masson.

Nutrición y alimentación humana. Mataix, J. (2003). Ergon

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:



- Tablas de composición

## ENLACES RECOMENDADOS

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO)  
<http://www.seedo.es>

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) <http://www.nutricion.org/principal.htm>

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)  
<http://www.nutricioncomunitaria.org>

Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada (SEBNA)  
<http://www.senba.es>

Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN)  
<http://www.seen.es>

Nutrición y Estrategia NAOS. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición:  
<http://www.naos.aesan.msps.es>

## METODOLOGÍA DOCENTE

- **Clases teóricas:** 35 horas presenciales  
*Descripción:* presentación en el aula de los conceptos fundamentales y desarrollo de los contenidos propuestos.  
*Propósito:* transmitir los contenidos de la materia motivando al alumno a la reflexión, facilitándole el descubrimiento de las relaciones entre diversos conceptos y formarle una mentalidad crítica.
- **Seminarios:** 5 horas presenciales  
*Descripción:* modalidad organizativa de los procesos de enseñanza y aprendizaje donde tratar en profundidad una temática relacionada con la materia.  
*Propósito:* desarrollo en el alumno de las competencias conceptuales e instrumentales/ procedimentales de la materia
- **Clases prácticas:** 15 horas presenciales  
*Descripción:* modalidad organizativa enfocada a la adquisición y aplicación específica de habilidades instrumentales sobre una determinada temática que se llevara a cabo en la sala de demostración.  
*Propósito:* desarrollo en el alumnado de las competencias procedimentales de la materia.
- **Tutorías académicas y evaluación:** 5 horas presenciales  
*Descripción:* manera de organizar los procesos de enseñanza y aprendizaje que se basa en la interacción directa entre el estudiante y el profesor.  
*Propósito:* 1) orientar el trabajo autónomo y grupal del alumnado, 2) profundizar en distintos aspectos de la materia y 3) orientar la formación académica- integral del estudiante.
- **Estudio y trabajo autónomo y en grupo:** 90 horas no presenciales  
*Descripción:* 1) Actividades (guiadas y no guiadas) propuestas por el profesor/a a través de las cuales y de forma individual o de forma grupal se profundiza en aspectos concretos de la materia posibilitando al estudiante avanzar en la adquisición de determinados conocimientos y procedimientos de la materia. 2) Estudio individualizado de los



contenidos de la materia. 3) Actividades evaluativos (informes, exámenes, )

*Propósito:* 1) Favorecer en el estudiante la capacidad para autorregular su aprendizaje, planificándolo, diseñándolo, evaluándolo y adecuándolo a sus especiales condiciones e intereses. 2) Favorecer en los estudiantes la generación e intercambio de ideas, la identificación y análisis de diferentes puntos de vista sobre una temática, la generalización o transferencia de conocimiento y la valoración crítica del mismo.

### PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)					Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)				
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1	1 - 2	5							6		
Semana 2	2 - 3	4							6		
Semana 3	3	2							6		
Semana 4	3	2	2						6		
Semana 5	4	2	2						6		
Semana 6	5	2	2						6		
Semana 7	5	2	2						6		
Semana 8	6	2	2						6		
Semana 9	7	2	2						6		
Semana 10	8	2	2						6		
Semana 11	8 - 9	2	1						6		
Semana 12	9	2		2					6		
Semana 13	10	2		2					6		
Semana 14	11	2		1					6		
Semana 15	12	2							6		
<b>Total horas</b>		<b>35</b>	15	<b>5</b>	<b>5</b>				90		



## **EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)**

Sistema de evaluación

### **Examen de conocimientos teóricos. (80%)**

- o Criterios y aspectos a evaluar:
  - Nivel de adquisición y dominio de los conceptos básicos de la materia.
  - Nivel de adecuación, riqueza y rigor en los procesos de trabajo individual y en grupo.
  - La actitud demostrada en el desarrollo de las clases
- o Procedimiento de evaluación:
  - Prueba evaluativa
  - Análisis de contenido de los materiales procedentes del trabajo individual del alumnado
  - Análisis de contenido de los materiales procedentes del trabajo grupal del alumnado

### **Evaluación de habilidades y destrezas prácticas (20%)**

- o Criterios y aspectos a evaluar:
  - Capacidad demostrada para la realización de las técnicas y procedimientos propios de la materia, poniendo de manifiesto el conocimiento de las habilidades y destrezas inherentes a la misma.
  - Nivel de adecuación, riqueza y rigor en los procesos de trabajo individual.
  - Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.
- o Procedimiento de evaluación:
  - Prueba evaluativa basada en la realización/aplicación de los procedimientos propios de la materia.
  - Análisis de contenido de los materiales procedentes del trabajo individual del alumnado
  - Análisis de contenido de los materiales procedentes del trabajo grupal del alumnado

## **INFORMACIÓN ADICIONAL**

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

