



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 2013-2014

(Aprobada por el Consejo de Departamento en sesión extraordinaria de 17 de julio de 2013)



ugr | **Universidad
de Granada**

GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Curso 2013-2014

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Formación Básica Transversal	Alimentación, Nutrición, Dietética y Farmacología	2º	1º	6	Básica Formación
PROFESORES			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> • M^a Ángeles Sánchez Caravaca (Coordina) • Pedro Martí Siles 			<p>M^a Ángeles Sánchez Caravaca Facultad de CC.SS. de Ceuta. Departamento de Enfermería. Despacho en 1ª planta. Campus UGR. Cuartel de la Reina. 51001 Ceuta mgelsc@ugr.es</p> <p>Pedro Martí Siles Facultad de CC.SS. de Ceuta. Departamento de Enfermería. Despacho en 1ª planta. Campus UGR. Cuartel de la Reina. 51001 Ceuta pmarti@ugr.es</p>		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			<p>M^a Ángeles Sánchez Caravaca Martes y jueves, de 17 a 19 horas. Permanentemente por medios telemáticos (correo electrónico y SWAD)</p> <p>Pedro Martí Siles Lunes y miércoles, de 17 a 19 horas. Permanentemente por medios telemáticos (correo electrónico y SWAD)</p>		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Enfermería					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					



BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)

Nutrición y Dietética. Valoración del estado nutricional de las personas. Dietoterapia. Intervención de Enfermería en el tratamiento dietético de diversas alteraciones de la salud.

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

Competencias básicas transversales y genéricas:

- 1.1. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- 1.4. Resolución de problemas.
- 1.5. Capacidad de aprender
- 1.7. Toma de decisiones.
- 1.12. Planificación y gestión del tiempo.
- 1.13. Capacidad de gestión de la información

Competencias específicas:

- 2.2. Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
- 2.5. Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud 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)

- El estudiante adquirirá nociones básicas sobre alimentos, nutrientes y necesidades de energía en distintas etapas de la vida.
- El estudiante demostrará conocimientos básicos sobre la prevención y tratamiento dietético en las patologías de mayor prevalencia.
- El estudiante obtendrá conocimientos y habilidades para actuar en los distintos niveles de la sanidad, en la promoción de la salud, prevención de determinadas patologías e identificación de problemas derivados de una mal nutrición.
- El estudiante demostrará las habilidades y destrezas necesarias para transmitir y adaptar estos conocimientos al nivel sociocultural de la / las personas a las que va dirigido.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:PARTE I: Introducción a la nutrición

- Tema 1. Alimentación y nutrición.
- Tema 2. Carbohidratos.
- Tema 3. Proteínas.
- Tema 4. Grasas.
- Tema 5. Vitaminas y minerales.
- Tema 6. Líquidos

PARTE II: Nutrición clínica

- Tema 7. Alimentación del paciente.



Tema 8. Obesidad y desórdenes alimentarios.
 Tema 9. Enfermedades Gastrointestinales.
 Tema 10. Enfermedades Cardiovasculares.
 Tema 11. Enfermedades Renales.
 Tema 12. Enfermedades Neurológicas.
 Tema 13. Diabetes
 Tema 14. Nutrición en situaciones especiales: Inmunodeficiencias, Cáncer, Quemados, y paciente traumatológico.

TEMARIO PRÁCTICO:

PRÁCTICAS

Práctica 1. Valoración nutricional: parámetros antropométricos, bioquímicos e inmunológicos.
 Práctica 2. Manejo de registros de valoración nutricional.
 Práctica 3. Cálculo de una dieta equilibrada: estimación de necesidades energéticas, distribución de principios inmediatos y manejo de tablas de composición de alimentos.

SEMINARIOS

Seminario 1: Preparación saludable de alimentos.
 Seminario 2: Nutrición enteral y parenteral.

CASOS PRÁCTICOS

Estudio, presentación y debate de 4 casos prácticos:

- Análisis de datos de la valoración del paciente
- Elaboración de un Plan de Cuidados (Clasificación NANDA-I, NOC y NIC).....

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Aranceta J. Dieta y el riesgo cardiovascular. Aula Magna. 1ª Edición. 2007.
- Martyn K. Nutrition made incredibly easy. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins. 2ª Edición. 2007.
- Brown Judith E. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. México: Interamericana. 2º edición.2006.
- Gil Hernández, A. Tratado de nutrición. Tomo I: Bases fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos, Tomo III: Nutrición humana en el estado de salud, Tomo IV: Nutrición clínica. Madrid: Acción Médica. 1ª edición. 2005.
- Mataix Verdú J, Caraza Marín E. Nutrición para educadores. Madrid: Díaz de Santos. 2ª edición .2005
- Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. Alimentación y Dietoterapia. Madrid: Interamericana, 4ª edición. 2004
- Bowling Tim. Apoyo nutricional para niños y adultos. Manual para la práctica hospitalaria. México: Interamericana.2004

Tablas de composición de alimentos:

- Mataix J. Tabla de composición de alimentos españoles. 4ª Edición. Universidad de Granada, 2003.

Revistas Recomendadas:

- Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. Órgano de expresión de la Sociedad Española de Nutrición Básica Aplicada.
- Endocrinología y Nutrición.



. The American Journal of Clinical Nutrition.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

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

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

ENLACES RECOMENDADOS

Nestlé Health Care Nutrition <http://www.nestlenutrition.es/>

Nestlé Nutrición <http://www.nestle.es/nutricion/>

Organización Mundial de la Salud <http://www.who.int/es/>

Diabetes a la carta <http://www.diabetesalacarta.org/>

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad 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 (SENBA) <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.

. **Prácticas y casos prácticos:** 15 horas presenciales

Descripción: Modalidad organizativa enfocada hacia la adquisición y aplicación específica de habilidades instrumentales sobre una determinada temática (discusión y debate de supuestos prácticos y presentación y defensa de trabajos).

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) orientan 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) Realización de trabajos individuales para los seminarios y del trabajo monográfico.

Propósito: Favorecer en el estudiante la capacidad para autor regular su aprendizaje, planificándolo, diseñándolo, evaluándolo y adecuándolo a sus especiales condiciones e intereses.

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

A.-EVALUACION CONTINUA

Teoría

- Criterios y aspectos a evaluar:

Nivel de adquisición y dominio de los conceptos básicos de la materia.

- Procedimiento de evaluación:

Examen de conocimientos basado en una prueba objetiva de 60 preguntas de respuesta múltiple con cinco opciones posibles.

La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula:

1º) Puntuación del test (P)= aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

2º) Calificación del test (C)= P x 7/N (7: puntuación máxima a obtener en esta prueba; N: nº de preguntas)

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 70%

Prácticas y seminarios

- 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.

- Procedimiento de evaluación:

Asistencia a las prácticas y seminarios (La asistencia será obligatoria. Solo se admitirá una falta, siempre que sea por razones justificadas. En casos excepcionales (enfermedad grave o accidente) se buscará conjuntamente la solución más adecuada).

Al comienzo de cada práctica/seminario se realizará una pregunta corta sobre los contenidos trabajados en la sesión anterior.

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 10%

Casos prácticos

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada de análisis, síntesis e interpretación del material básico para cada uno de los seminarios.

Capacidad para la presentación y discusión del material de base.

Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:



Análisis de un caso práctico, elaboración de un plan de cuidados escrito y exposición oral del mismo. Se realizará en grupos de 3-4 alumnos, en función del número de estudiantes en el grupo pequeño.

– Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 20%

Evaluación global de la materia

- 1.- Temario teórico (examen de la materia): 70% de la nota final
- 2.- Actividades prácticas y seminarios: 10% de la nota final
- 3.- Casos prácticos: 20% de la nota final

Condiciones para la evaluación continua

1. La calificación global es el resultado de sumar los puntos obtenidos en cada una de las partes de la evaluación. Para ello será necesario haber obtenido al menos la mitad de los puntos en cada una de las partes.
2. Cada parte de la evaluación que haya sido superada (haber obtenido al menos la mitad de los puntos) en la primera (Febrero) y/o segunda (Septiembre) convocatoria, conservará este carácter durante el siguiente curso académico (Febrero y Septiembre).
3. Las fechas pactadas entre los profesores y los alumnos a lo largo del curso, para la entrega de trabajos o la realización de alguna actividad docente, son obligatorias para todos.

B.-EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

1. Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante deberá solicitarlo al Director del Departamento, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. Deberá ser aceptada de forma expresa por la dirección del Departamento, por lo que contará con 10 días para que se le comunique y por escrito.
2. Se realizará en un solo acto académico que constará de:
 - Una prueba objetiva de 70 preguntas de respuesta múltiple sobre el programa completo de teoría y prácticas, en el que se exigirá una calificación igual o superior a 5 sobre 10.
 - Presentación de los trabajos académicos realizados durante el curso.
- 3.- El valor en la nota final de cada parte será:
 - 1.- Examen de la materia: 90% de la nota final
 - 2.- Trabajos académicos: 10% de la nota final

C.- EVALUACIÓN POR INCIDENCIAS

- 1.- Podrán solicitar evaluación por incidencias, los estudiantes que no puedan concurrir a las pruebas finales de evaluación o a las programadas en la Guía Docente con fecha oficial, por alguna de las circunstancias recogidas en el artículo 15 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada
- 2.- El profesor coordinador de la asignatura, de acuerdo con los profesores de la misma en su caso, propondrá una fecha alternativa para desarrollar las pruebas afectadas, de acuerdo con el alumno o los alumnos implicados.

Para cualquier situación relacionada con la evaluación y la calificación de los estudiantes, en todo momento se aplicará la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (Aprobada por Consejo de Gobierno en su sesión extraordinaria de 20 de mayo de 2013).

SISTEMA DE CALIFICACIÓN:

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de Septiembre (B.O.E. 18 septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de Calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y su validez en todo el territorio nacional.

La calificación global corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el



sistema de evaluación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Se utilizará la Plataforma SWAD para el desarrollo de la Materia

