



Universidad de Granada
Departamento de Enfermería

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

TITULACIÓN:
GRADO EN ENFERMERÍA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CEUTA

CURSO ACADÉMICO 2016-2017

(Aprobada por el Consejo de Departamento en sesión ordinaria de 13 de septiembre de 2016)



GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Curso 2016-2017

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"> Mª Ángeles Sánchez Caravaca Pedro Martí Siles 			<p>Mª 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>Mª Ángeles Sánchez Caravaca En despacho: Miércoles y Jueves, de 19 a 20:30 horas. Lunes y Martes de 19:30 a 21.</p> <p>Pedro Martí Siles En despacho: Martes y Jueves, de 19 a 20 horas. Lunes y Miércoles de 19 a 21.</p> <p>Consultar web oficial ugr. Acordar cita por e-mail.</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 mala 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.- Nutrición y Alimentación:**

Conceptos. Requerimientos energéticos. Necesidades nutricionales. Factores determinantes de los hábitos alimenticios.

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:

Recomendaciones nutricionales. Grupos de alimentos. La dieta normal. La alimentación en las distintas etapas de la vida: Embarazo y Lactancia. Alimentación infantil. Alimentación en el anciano

Tema 8.- Obesidad y desórdenes alimentarios:

Dietoterapia. Tipos de dieta: Dietas con modificación de energía, de nutrientes o de textura. Dietoterapia en la obesidad y la desnutrición

Tema 9.- Enfermedades Gastrointestinales:

Dietas progresivas: Gastritis, Úlcus péptico. Dietas sin lactosa: Intolerancia a la lactosa. Modificadas en fibra: Diarrea y estreñimiento. Dietas con modificación en los lípidos. Dieta hipolípida: Enfermedades hepáticas y biliares.

Tema 10.- Enfermedades Cardiovasculares.

Dieta controlada en grasa saturada y Aterosclerosis. Control de peso e Hipertensión arterial. Insuficiencia cardíaca. Dieta modificada en sales minerales: Dieta hiposódica.

Tema 11.- Enfermedades Renales.

Dietas hipoproteicas y controladas en líquidos y Na^+ : Insuficiencia renal, Síndrome nefrótico.. Dietas con restricción de alimentos Nefrolitiasis.

Tema 12.- Enfermedades Neurológicas.

Encefalopatía hepática

Tema 13.- Diabetes

Dietas sin azúcar directo. Carbohidratos complejos: Tipo, cantidad, ingesta.

Tema 14.- Nutrición en situaciones especiales

Inmunodeficiencias, Cáncer, Quemados, y paciente traumatológico. Dietoterapia en situaciones de estrés. Dietas hiperproteicas: Malnutrición. Hepatitis. Cirrosis

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. 2ª 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, M.J. (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
- 4.- La nota final se obtendrá sumando las dos partes, para lo cual es necesario haber obtenido en cada una de ellas, al menos, la mitad de los puntos exigidos.

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.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Se utilizarán plataformas web de apoyo a la docencia