



Universidad de Granada
Departamento de Enfermería

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA:
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

TITULACIÓN:
GRADO EN ENFERMERÍA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
Granada

CURSO ACADÉMICO 2015-2016

(Aprobada por el Consejo de Departamento en sesión ordinaria de 16 de julio de 2015)



GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Curso 2015-2016

(Fecha última actualización: Junio 2015):

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Formación Básica Transversal	Alimentación, Nutrición, Dietética y Farmacología	2º	1º	6	Formación Básica
PROFESORADO			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS		
Blanca Mª Rueda Medina (Coordinadora) Emilio González Jiménez María Correa Rodríguez			Facultad de Ciencias de la Salud. Departamento de Enfermería (9ª planta) Avd. de la Ilustración s/n. Granada Blanca Mª Rueda Medina blarume@ugr.es Emilio González Jiménez emigoji@ugr.es María Correa Rodríguez macoro@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS*		
			Consultar web UGR Acordar cita por e-mail o teléfono		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Enfermería					

* Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente.



BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

Nutrición y Dietética. Valoración del estado nutricional del 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 PRÁCTICOPRÁCTICAS

- 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:** Técnicas culinarias.
- 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.
- The American Journal of Clinical Nutrition.
- Endocrinología y Nutrición.

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/>

Fórmula de Harris <http://es.scribd.com/doc/13399818/Formula-de-Harris>

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

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad www.seedo.es

Asociación para la promoción del consumo de frutas y hortalizas <http://www.5aldia.com/>

Base de datos Española de Composición de Alimentos <http://www.bedca.net>

Fundación Española del Corazón <http://www.fundaciondelcorazon.com/>



Plan cuídate + <http://www.plancuidatemas.aesan.msssi.gob.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 alumnado 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. Incorpora actividades basadas en la indagación, el debate, la reflexión y el intercambio.

Propósito: Desarrollo en el alumnado de las competencias conceptuales y 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 del alumnado, 2) profundizar en distintos aspectos de la materia y 3) orientar la formación académica-integral del estudiante.

- **Estudio y trabajo autónomo: 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 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 autorregular 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)**SISTEMAS DE EVALUACIÓN****A) EVALUACION CONTINUA****1. 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 100 preguntas de respuesta múltiple con cuatro 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%

2. 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.
- Examen de conocimientos basado en una prueba objetiva de 10 preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles.
- Esta prueba se realizará el mismo día del examen de teoría.
- Cada respuesta acertada se puntuará con un punto.

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

3. Casos prácticos

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada de análisis, síntesis e interpretación del material básico proporcionado para cada uno de los casos

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%

Condiciones para la evaluación global 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

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:

- a) Examen de conocimientos sobre el temario teórico de la asignatura basado en una prueba objetiva de 100 preguntas de respuesta múltiple con cuatro 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)
- b) Examen de conocimientos sobre el temario práctico de la asignatura basado en una prueba objetiva de 10 preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles
Cada respuesta acertada se puntuará con un punto
- c) Resolución de un caso práctico (valoración nutricional y elaboración de un plan de cuidados: Diagnósticos de Enfermería, Resultados e Intervenciones). El material necesario para la elaboración del plan de cuidados será facilitado por las profesoras el día del examen.

3.- El valor en la nota final de cada parte será:

- a) Examen de conocimientos sobre el temario teórico: 70%
- b) Examen de conocimientos sobre el temario práctico: 10%



c) Resolución de un caso práctico: 20%

4.- La calificación global será 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.

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

