

GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| MÓDULO | MATERIA | CURSO | SEMESTRE | CRÉDITOS | TIPO |
|--|---|-------|---|----------|------------------|
| Formación Básica Transversal | Alimentación, Nutrición, Dietética y Farmacología | 2º | 1º | 6 | Formación Básica |
| PROFESOR(ES) | | | DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.) | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Mª Ángeles Sánchez Caravaca Pedro Marti Siles | | | <p>Mª Ángeles Sánchez Caravaca Facultad de CC.SS. de Ceuta. Departamento de Enfermería. Despacho en 2ª planta. 956-519345 Marina Española s/n 51001 Ceuta mgelsc@ugr.es</p> <p>Pedro Marti Siles Facultad de CC.SS. de Ceuta. Departamento de Enfermería. Despacho en 3ª planta. 956-519345 Marina Española s/n 51001 Ceuta pmarti@ugr.es</p> | | |
| | | | HORARIO DE TUTORÍAS | | |
| | | | <p>Mª Ángeles Sánchez Caravaca Martes y Jueves, de 17 a 19 horas.</p> <p>Pedro Marti Siles Acordar cita a través de e-mail y/o teléfono.</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.- 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.- DIETETICA

BLOQUE 3.-ALIMENTACION DE LAS PERSONAS SANAS.

Tema 4.-

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

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 lipidos. Dieta hipolipídica: Enfermedades hepáticas y biliares. Dieta controlada en grasa saturada y enfermedades cardiovasculares : Hipertensión arterial. Aterosclerosis. Insuficiencia cardiaca. Dieta modificada en sales minerales: Dieta hiposódica.

Tema 10.-

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

Tema 11.-

Dietas hipoproteicas y controladas en líquidos y Na⁺. Dietoterapia en las enfermedades renales: Insuficiencia renal, Síndrome nefrotico 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 (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.
- **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) 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.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

| Primer cuatrimestre | Temas del temario | Actividades presenciales | | | | | Actividades no presenciales | |
|---------------------|-------------------|---------------------------|--|------------------------------|-----------------------------|------------------|---|--------------------------|
| | | Sesiones teóricas (horas) | Sesiones prácticas y exposición de casos | Seminarios | Tutorías colectivas (horas) | Exámenes (horas) | Estudio y trabajo individual del alumno (horas) | Trabajo en grupo (horas) |
| Semana 1 | 1 - 2 | 5 | | | | | 5 | |
| Semana 2 | 2 - 3 | 4 | | | 1 | | 4 | |
| Semana 3 | 3 | 2 | | | | | 2 | |
| Semana 4 | 3 | 2 | Práctica 1 (2h) | | | | 8 | |
| Semana 5 | 4 | 2 | Práctica 2 (2h) | | | | 6 | |
| Semana 6 | 5 | 2 | Práctica 3 (2h) | | | | 4 | |
| Semana 7 | 5 | 2 | Práctica 4 (2h) | | | | 7 | |
| Semana 8 | 6 | 2 | Práctica 5 (2h) | | | | 5 | 2 |
| Semana 9 | 7 | 2 | Caso 1 (2h) | | | | 4 | 2 |
| Semana 10 | 8 | 2 | Caso 2 (2h) | | | | 6 | 6 |
| Semana 11 | 8 - 9 | 2 | Caso 3 (1h) | | | | 5 | |
| Semana 12 | 9 | 1 | | | 1,30 | | 7 | |
| Semana 13 | 10 | 2 | | Seminario 1 (2h) | | | 7 | |
| Semana 14 | 11 | 2 | | Seminario 2 sesión I (1,30h) | | | 7 | |



| | | | | | | | | | |
|-------------|----|----|----|-------------------------------------|------|------|----|----|--|
| Semana 15 | 12 | 2 | | Seminario 2 sesión II (1,30H) | | | 3 | | |
| examen | | | | | | 2,30 | | | |
| Total horas | | 35 | 15 | 5 | 2.30 | 2,30 | 80 | 10 | |
| | | 60 | | | | | 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

