



GUÍA DOCENTE 2018-2019
Nutrición y Dietoterapia

1. Denominación de la asignatura:

Nutrición y Dietoterapia

Titulación

Grado en Enfermería

Código

7586

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Alimentación y Nutrición

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Área de Nutrición y Bromatología

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Celia Carrillo Pérez

4.b Coordinador de la asignatura

CELIA, CARRILLO PEREZ

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Segundo curso. Primer semestre.

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Básica



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

E6 Conocer y valorar 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 (CB4, T2, T10, T15). E7 Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran (CB4, T10). E8 Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas (CB4, T2, T8, T10, T15).

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Esta materia se ocupa de la relación alimentos-salud (nutrición) y de la interpretación y aplicación de los principios científicos de la nutrición al ser humano, en la salud y la enfermedad (dietética y dietoterapia). Estudia la forma de proporcionar al individuo o colectividad los alimentos necesarios para su adecuado desarrollo, según el estado fisiológico y las circunstancias existentes. Los objetivos son: 1. Comprender conceptos básicos como nutrición, alimentación, requerimientos, necesidades. 2. Estudiar la utilización nutritiva, las funciones y los problemas de deficiencia y toxicidad de los diferentes componentes de los alimentos. 3. Conocer los distintos métodos que existen para poder evaluar el estado nutricional de un individuo o de diferentes grupos de población. 4. Conocer cómo se modifican las necesidades, ingestas recomendadas y guías alimentarias en distintas situaciones fisiopatológicas y dietas alternativas. 5. Aplicar los métodos de evaluación del estado nutricional a distintas situaciones fisiopatológicas. 6. Elaborar dietas adaptadas a distintas situaciones fisiopatológicas.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Unidad 1. NUTRICIÓN Tema 1. Fundamentos de la nutrición Perspectiva histórica y aspectos generales. Concepto de nutrición y alimentación. Relación de la nutrición con otras disciplinas. Esquema general de la nutrición. Los alimentos como fuente de nutrientes y energía. Digestión. Funciones de los nutrientes. Valor energético. Los nutrientes y su relación con la composición corporal.



Tema 2. Equilibrio alimentario y nutricional

Necesidad, requerimiento y recomendación. Balance energético. Técnicas de estudio del gasto energético. Tablas y bases de datos de composición de alimentos. Guías alimentarias.

Tema 3. Valoración del estado nutricional

Valoración del estado nutricional. Técnicas de estudio del estado nutricional.

Valoración de la ingesta dietética: encuestas nacionales, familiares e individuales. La antropometría y la bioimpedancia en el diagnóstico del estado nutricional.

Tema 4. Los nutrientes y otros componentes de los alimentos

Hidratos de carbono, lípidos, proteínas, fibra, agua, electrolitos, minerales y vitaminas. Estructura, clasificación y funciones biológicas. Digestión, absorción y metabolismo. Diferencias en función de la procedencia: fuentes naturales y de síntesis. Deficiencias y toxicidad. Alcohol, Ácidos nucleicos, Ácidos orgánicos, Antioxidantes, etc. Valor nutritivo potencial y real de los alimentos.

Unidad 2. DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA

Tema 5. Introducción a la dietética y dietoterapia

Conceptos generales y perspectiva histórica.

Tema 6. Alimentación individual en las distintas etapas de la vida

Alimentación en el adulto sano. Alimentación y fertilidad. Alimentación a lo largo de todo el ciclo vital: gestación, lactancia, edad infantil, adolescencia y tercera edad.

Tema 7. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías

Dietas Terapéuticas. Nutrición enteral y parenteral. La alimentación en la prevención y el tratamiento de la enfermedad: malnutrición, sobrepeso y obesidad, enfermedades cardiovasculares, cáncer, osteoporosis, diabetes, enfermedades gastrointestinales y otras.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Gil Hernández, A, (2010) Tratado de Nutrición, 2ª, Médica Panamericana,
Mataix Verdú, J, (2009) Nutrición y Alimentación Humana, 2ª, Ergon,

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	E6, E7, E8, T10	37	75	112
Clases prácticas y seminarios	E6, E7, E8, T2, T8, T15	14	21	35
Pruebas de evaluación	E6, E7, E8, T15	3	0	3
Total		54	96	150



11. Sistemas de evaluación:

Para ser evaluado positivamente, el estudiante deberá superar al menos el 50% del peso en la calificación final de cada procedimiento. Todos los procedimientos son recuperables en segunda convocatoria.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prácticas de laboratorio y cuestionarios	40 %	40 %
Prueba final práctica	20 %	20 %
Prueba final de conocimientos teóricos	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los alumnos que deseen acogerse a la evaluación excepcional deberán solicitarlo por escrito al Decano del Centro (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Para los alumnos que lo soliciten se mantendrán las distintas actividades reflejadas en el cuadro superior, con el mismo peso. Sin embargo, aquellas actividades que requieran presencialidad, salvo las pruebas finales de conocimientos teóricos y prácticos, serán sustituidas por cuestionarios y resolución de casos prácticos.

12. Idioma en que se imparte:

Español