



GUÍA DOCENTE 2011-2012
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. Denominación de la asignatura:

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Titulación

Grado en Enfermería

Código

6144

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

NUTRICIÓN, DIETÉTICA Y FARMACOLOGÍA

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

ÁREA DE ENFERMERÍA COMUNITARIA

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

LUIS CASTILLO LÓPEZ



4.b Coordinador de la asignatura

LUIS CASTILLO LÓPEZ

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

PRIMER CURSO. SEGUNDO 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

10.1. Competencias Específicas

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.

E7 Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.

E8 Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

10.2. Competencias Genéricas/Transversales

T1 Capacidad de análisis y síntesis.

T2 Capacidad de aplicar los conocimientos a la práctica.

T6 Comunicación oral y escrita en la lengua materna.

T8 Habilidades básicas de manejo de ordenadores.

T10 Capacidad de aprender.

T15 Resolución de problemas.

T24 Conocimiento de culturas y costumbres de otras culturas.



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
El objetivo general de esta asignatura es proveer al estudiante de enfermería de los conocimientos teóricos y habilidades prácticas que le capaciten para desarrollar su profesión con competencia y responsabilidad. Conocimientos y habilidades que le permitan implementar acciones a nivel individual, familiar y comunitario, tanto en condiciones de salud como de enfermedad y en el marco de equipos multidisciplinares. Otros objetivos específicos son: • Conocer los diferentes grupos de alimentos, sus características diferenciales y saber asignar cada alimento dentro de su grupo correspondiente. • Manejar las tablas de composición de alimentos. • Valorar el estado nutricional. • Comprender la importancia de la dieta en la prevención de la enfermedad. • Conocer los objetivos nutricionales de la población española y las guías alimentarias españolas. • Valorar la importancia de la educación nutricional y promover la adopción de hábitos alimentarios saludables. • Identificar los puntos clave a tener en cuenta en la planificación de dietas terapéuticas de las principales enfermedades. • Describir las diferentes técnicas, procedimientos y cuidados de la nutrición artificial.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Unidad 1. NUTRIENTES Tema 1. Introducción: conceptos en Nutrición Tema 2. Hidratos de carbono Tema 3. Lípidos Tema 4. Proteínas Tema 5. Vitaminas y minerales



Unidad 2. PRINCIPIOS GENERALES DE NUTRICION

Tema 6. Dieta equilibrada. Recomendaciones nutricionales

Tema 7. Grupos de alimentos

Tema 8. Evaluación clínica del estado nutricional

Tema 9. Malnutrición: concepto, causas y clasificación

Unidad 3. NUTRICION Y SALUD PUBLICA

Tema 10. Encuestas alimentarias

Tema 11. La dieta en la prevención de la enfermedad

Tema 12. Objetivos nutricionales para la población española. Estructura general de las Guías

Tema 13. Alimentación en la vejez

Unidad 4. DIETOTERAPIA

Tema 14. Preparación, confección y seguimiento de una prescripción dietética

Tema 15. Dietas intrahospitalarias

Tema 16. Dietas con modificación de la textura y la consistencia. Dietas progresivas



Tema 17. Dietas hipocalóricas

Tema 18. Dieta en la diabetes mellitus

Tema 19. Dietas en las enfermedades gastrointestinales

Tema 20. Dietas en las enfermedades hepato-biliares

Tema 21. Dieta en las enfermedades renales

Tema 22. Dieta en la hiperuricemia y gota

Tema 23. Dieta en la hipertensión arterial y enfermedad arterioesclerótica

Tema 24. Dietas en las anemias carenciales

Tema 25. Nutrición y cáncer

Unidad 5. NUTRICION ARTIFICIAL

Tema 26. Nutrición enteral: indicaciones, vías de acceso, productos, complicaciones y cuidados de enfermería

Tema 27. Nutrición parenteral: indicaciones, vías de acceso, complicaciones y cuidados de



Unidad 6. MISCELANEA

Tema 28. Alimentos funcionales

Tema 29. Alimentos servicio

Tema 30. Aditivos, sustancias antinutrientes y antioxidantes. No nutrientes

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Vázquez C, de Cos A, López-Nomdedeu C., (2005) Alimentación y Nutrición, Manual Teórico Práctico, Díaz de Santos, Madrid,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, (2001) Guías Alimentarias para la población española y recomendaciones para una dieta saludable, IM&C SA, Madrid,
Torres ML, , (1997) Dietética, dietoterapia y nutrición artificial para enfermeras, Laboratorios Nutricionales, Zaragoza,

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	32	35	67
Clases prácticas (pequeño grupo)	E6, E7, E8, T8, T15	8	16	24
Lecturas y recensiones	E6, E7, E8,T8, T10,T15	0	0	0
Exposiciones públicas	E6, E7, E8,T2,T6	10	30	40
Seminarios, Debates	T2,T8,T15	0	0	0
Tutorías	E6, E7, E8,T10	2	0	2
Realización de trabajos, informes, memorias y pruebas de evaluación	E6, E7, E8, T15	2	15	17
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 la prueba de conocimientos y las presentaciones públicas; Deberá haber participado al menos en el 75% de los talleres prácticos y haber presentado los trabajos.

Con objeto de mejorar la calidad de la práctica docente, promover políticas de refuerzo de las prácticas de calidad y corregir puntos débiles detectados, se solicita a los estudiantes que, una vez finalizada la asignatura, procedan a cumplimentar la encuesta de evaluación de la actividad docente on-line en las fechas que se determine.

Procedimiento	Peso en la calificación final
ADQUISICION DE CONOCIMEINTOS, PRESENCIAL, ESCRITO	40 %
PRESENTACIONES PUBLICAS	10 %
TALLERES PRÁCTICOS	30 %
TRABAJS	20 %
Total	100 %

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA (BIBLIOTECA ESCUELA UNIVERSITARIA DE ENFERMERÍA, BIBLIOTECA UBU). MEDIOS AUDIOVISUALES.

13. Calendarios y horarios:

La asignatura dispone de 5 horas semanales para la programación de las actividades de aprendizaje tanto de grupo principal como de grupos pequeños. Los horarios desglosados y los grupos se pueden consultar en la página web de la titulación.

14. Idioma en que se imparte:

CASTELLANO