

**COURSE DATA****Data Subject**

Code	34371
Name	Nutrition and dietetics
Cycle	Grade
ECTS Credits	6.0
Academic year	2018 - 2019

Study (s)

Degree	Center	Acad. year	Period
1200 - Degree in Nursing	Faculty of Nursing and Chiropody	1	Second term
1213 - Degree in Nursing (Ontinyent)	Faculty of Nursing and Chiropody	1	Second term

Subject-matter

Degree	Subject-matter	Character
1200 - Degree in Nursing	12 - Pharmacology and dietetics	Basic Training
1213 - Degree in Nursing (Ontinyent)	12 - Farmacología y dietética	Basic Training

Coordination

Name	Department
GABALDON CORONADO, MARIA JOSE	125 - Nursing

SUMMARY**English version is not available**

La materia de Nutrición y Dietética dentro del currículo de grado, pertenece al bloque de materias básicas, formando parte del conjunto de materias de profundización. La asignatura se ubica en el primer año del Grado, en el segundo semestre.

La OMS (1966) definió al profesional de enfermería como aquel capacitado y autorizado para asumir las responsabilidades que exigen el fomento de la salud, la prevención de la enfermedad y la prestación de asistencia a las personas enfermas.

La relación entre el binomio alimentación/salud-enfermedad despierta gran interés desde diferentes ámbitos. Los estudios epidemiológicos muestran, cada vez con mayor evidencia la estrecha relación entre los hábitos alimentarios inadecuados y las patologías crónico degenerativas más prevalentes en nuestro entorno, como son la enfermedad cardiovascular, obesidad, diabetes mellitus, algunos tipos de cánceres, enfermedades del aparato digestivo o la osteoporosis. Por tanto, a través de la dieta podemos obtener un



doble objetivo, por una parte la prevención de los procesos antes mencionados, además de alcanzar el máximo potencial de salud y por otro lado como herramienta terapéutica mediante las modificaciones dietéticas que exija el proceso patológico.

Los contenidos de la asignatura estarán organizados en tres unidades temáticas.

La primera contempla los principios que rigen la alimentación y nutrición, desarrollando entre otros, conceptos como balance energético, nutrientes y composición nutricional de los alimentos, estos conocimientos están estrechamente relacionados con otras asignaturas básicas como Fundamentos de Biología y Bioquímica y Fisiología que se impartirán en el primer cuatrimestre.

En la segunda unidad se revisan los requerimientos nutricionales y la alimentación en las distintas etapas del ciclo vital, y se analizan los factores de influencia en el comportamiento alimentario y la valoración del estado nutricional. Estos contenidos están relacionados con las asignaturas de Salud de la mujer, de la sexualidad y la reproducción; Enfermería en la salud infantil y adolescente y Enfermería en la salud gerontogeriatrica que se impartirán en 2º curso.

La unidad temática 3 trata sobre la alimentación en la prevención y tratamiento de enfermedades más prevalentes. Estos contenidos están relacionados con las asignaturas de Fisiopatología (se imparte simultáneamente a esta asignatura) y con Enfermería Médico-quirúrgica I y II que se imparten en segundo y tercer curso, respectivamente.

PREVIOUS KNOWLEDGE

Relationship to other subjects of the same degree

There are no specified enrollment restrictions with other subjects of the curriculum.

Other requirements

No se requieren conocimientos previos

OUTCOMES

1200 - Degree in Nursing

- Work as a team, understood as a basic unit into which professionals and other workers of health care organisations are integrated, structured and organised in single- or multi-disciplinary and inter-disciplinary teams, as a way of ensuring the quality of health care.
- Maintain and update professional skills, with particular emphasis on independent learning of new knowledge and skills and motivation for quality in health care.
- Plan and provide nursing care for individuals, families or groups, focusing on health results and evaluating its impact, using guides to clinical practice and care that set out the processes involved in the diagnosis, treatment or care of a health problem.



- Promote healthy lifestyles that encourage self-care among individuals, families and communities.
- Offer health education actions using strategies that are appropriate to individuals, families and communities, making scientific information and recommendations available to the population in an understandable language.
- Know and apply communication techniques and tools from a non-sexist perspective, both in interpersonal relationships and in group dynamics.
- Understand, critically assess and know how to use sources of clinical, biomedical and health information to obtain, organise, interpret and communicate scientific and epidemiological information.
- Be able to formulate hypotheses and to gather and critically assess information to resolve problems by applying, among others, the gender approach.
- Know and assess the nutritional needs of healthy people and of those with health problems, throughout the life cycle and according to physical activity, in order to promote and reinforce healthy eating behaviour patterns. Identify the nutrients and the foods in which they are found. Identify the most prevalent nutritional problems in women and men and select appropriate dietary recommendations.

LEARNING OUTCOMES

English version is not available

WORKLOAD

ACTIVITY	Hours	% To be attended
Theory classes	50,00	100
Classroom practices	8,00	100
Tutorials	2,00	100
Attendance at events and external activities	2,00	0
Development of group work	10,00	0
Study and independent work	50,00	0
Readings supplementary material	3,00	0
Preparing lectures	10,00	0
Preparation of practical classes and problem	10,00	0
Resolution of online questionnaires	5,00	0
TOTAL	150,00	



TEACHING METHODOLOGY

English version is not available

EVALUATION

English version is not available

REFERENCES

Basic

- Martín Salinas C, Motilla Valeriano T, Díaz Gómez J, Martínez Montero p. Nutrición y Dietética. DAE SL. Madrid. 2000.
- Cervera y cols: Alimentación y Dietética. Interamericana. Madrid. 2004
- Guías alimentarias para la Población Española. SENC. Sociedad Española Nutrición Comunitaria. 2001.
- Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Ergón. Madrid. 2002.

Additional

- Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón. Nutrición aplicada y dietoterapia. Ed. EUNSA. Pamplona 1999.
- Salas-Salvadó J, Bonada i Sanjaune A, Trallero Casañas, R, Saló i Solá M. Nutrición y Dietética clínica. Doyma. Barcelona. 2000.
- Moreiras O, Carvajal A, Cabrera L. Tablas de composición de alimentos. Pirámide. Madrid. 2004
- March L. La cocina mediterránea. Ed Alianza.
- Ortega S. 1080 recetas. Ed. Alianza.