FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	34371
Nombre	Nutrición y dietética
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2019 - 2020

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1200 - Grado de Enfermería	Facultad de Enfermería y Podología	1	Segundo cuatrimestre
1213 - Grado de Enfermería (Ontinyent)	Facultad de Enfermería y Podología	1	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1200 - Grado de Enfermería	12 - Farmacología y dietética	Formación Básica
1213 - Grado de Enfermería (Ontinyent)	12 - Farmacología y dietética	Formación Básica

Coordinación

Nombre	Departamento
GABALDON CORONADO, MARIA JOSE	125 - Enfermería

RESUMEN

La materia de Nutrición y Dietética, dentro del currículo del Grado de Enfermería, pertenece al bloque de materias básicas, formando parte del conjunto de materias de profundización. La asignatura se ubica en el primer curso y 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 crónicas/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, utilizándola como herramienta terapéutica, el abordaje dietético de procesos patológicos.

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 relacionados con asignaturas básicas como Fundamentos de Biología y Bioquímica y Fisiologí.

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 gerontogeriátrica, que se imparten en segundo 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 y Enfermería Médico-quirúrgica I y II, que se imparten en segundo y tercer curso, respectivamente.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

No se requieren conocimientos previos

COMPETENCIAS

1200 - Grado de Enfermería

- Trabajar en equipo, entendiendo éste como unidad básica en la que se integran, estructuran y organizan, de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar, los y las profesionales y demás personal de las organizaciones asistenciales, como forma de asegurar la calidad de la atención sanitaria.
- Mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma de nuevos conocimientos y técnicas y a la motivación por la calidad en la atención a la salud.
- Planificar y prestar cuidados de enfermería dirigidos a las personas, familia o grupos, orientados a los resultados en salud evaluando su impacto, a través de guías de práctica clínica y asistencial, que describen los procesos por los cuales se diagnostica, trata o cuida un problema de salud.

- Promover estilos de vida saludables por parte de la persona, la familia y la comunidad, que fomenten el autocuidado en el manejo de la salud.
- Desarrollar acciones de educación para la salud utilizando las estrategias adecuadas a las personas, familias y comunidades, poniendo al alcance de la población y en un lenguaje comprensible la información científica y las recomendaciones que se deriven.
- Conocer y aplicar técnicas e instrumentos de comunicación desde una perspectiva no sexista, tanto en la relación interpersonal como en las dinámicas de grupo.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica, biomédica y sanitaria, para obtener, organizar, interpretar y comunicar la información científica y epidemiológica.
- Ser capaz de formular hipótesis, recolectar y valorar de forma crítica la información para la resolución de problemas aplicando, entre otros, el enfoque de género.
- Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital y según la actividad física, 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 en mujeres y hombres y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocerá los principios teóricos en los que se apoya la alimentación y nutrición como ciencias.

2. Identificará y clasificará los alimentos consumidos en nuestro medio exponiendo sus características nutricionales y características de los métodos de procesamiento.

3. Conocerá las normas a seguir en la manipulación, conservación y procesado de los alimentos.

4. Conocerá y valorará los requerimientos nutricionales del ser humano en las distintas etapas del ciclo vital.

5. Planificará una alimentación equilibrada conociendo las necesidades nutricionales básicas, así como los factores que puedan modificarlas: edad, sexo, actividad física, presencia de enfermedad, cultura, religión, etc.

6. Utilizará e interpretará los distintos parámetros empleados en la valoración del estado nutricional.

7. Conocerá las bases preventivas de las enfermedades nutricionales que afectan a nuestro medio y sabrá elaborar y planificar dietas adecuadas.

8. Valorará las complicaciones más importantes derivadas del tratamiento dietético y definirá los cuidados de enfermería.

9. Valorará e identificará problemas nutricionales y alimentarios y elaborará planes de alimentación a partir de supuestos clínicos.

10. Conocerá los distintos sistemas de información sanitaria nutricional.

11. Sabrá buscar, seleccionar y analizar la información relacionada con temas de dietética y nutrición.

12. Demostrará habilidad para hablar en público argumentando su posicionamiento respecto a un tema concreto.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Principios de nutrición y alimentación

Tema 1. Introducción al estudio de la nutrición y dietética.

Tema 2. Necesidades energéticas.

Tema 3. Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Lípidos y Proteínas.

Tema 4. Micronutrientes y Agua: Vitaminas, minerales.

Tema 5. Los alimentos. Concepto y clasificación. Tablas de composición de alimentos. Conservación, envasado y etiquetado.

Tema 6. Cereales, derivados y tubérculos.

Tema 7. Frutas y verduras.

Tema 8. Leche y derivados lácteos.

Tema 9. Aceites, grasas y frutos secos.

Tema 10. Carnes, pescado, huevos y legumbres.

Tema 11. Miscelánea y alcohol.

Tema 12. Comportamiento alimentario.

2. Nutrición y alimentación en las distintas etapas del ciclo vital.

Tema 13. Valoración del estado nutricional.

Tema 14. Alimentación del adulto sano.

Tema 15. Alimentación y actividad física.

Tema 16. Alimentación en el ciclo vital de la mujer.

Tema 17. Alimentación pediátrica y del adolescente.

Tema 18. Alimentación del anciano/a.

3. Dietoterapia

Tema 19: Dietoterapia. Alimentación hospitalaria. Alimentación del paciente hospitalizado.

Tema 20: Dietas modificadas en energía, macronutrientes / micronutrientes.

Tema 21: Nutrición artificial. Definición.Clasificación y vías de acceso. Objetivos. Indicaciones y contraindicaciones. Características nutricionales de las fórmulas.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	50,00	100
Prácticas en aula	8,00	100
Tutorías regladas	2,00	100
Asistencia a eventos y actividades externas	2,00	0
Elaboración de trabajos en grupo	10,00	0
Estudio y trabajo autónomo	50,00	0
Lecturas de material complementario	3,00	0
Preparación de clases de teoría	10,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	10,00	0
Resolución de cuestionarios on-line	5,00	0
TOTAL	**150,00**	

METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología empleada en actividad presencial:

- Bloque de conocimientos teóricos: Clase magistral participativa de 50 minutos en las que se expondrán los conocimientos básicos sobre cada tema y se trabajarán mediante actividades y/o ejercicios en el aula.
- Clases prácticas:

— Taller: Adquirir habilidad y destreza en la medición de parámetros antropométricos.

— Resolución de problema: Elaboración de planes de alimentación y consejo dietético. Carácter individual.

— Resolución de problema: Diseño y exposición de una actividad educativa relacionada con la alimentación y dirigida a diferentes grupos de población vulnerable. Carácter grupal.

- En la plataforma de Aula Virtual se incorporarán:

— Documentos con los esquemas que se desarrollarán en el aula.

— Artículos y textos para trabajos de grupo y comentarios.

— Guías de actividades prácticas.

- Páginas web de interés:

— Consejo europeo de información sobre la alimentación. http://www.eufic.org

— Base de datos Española de composición de alimentos http://www.bedca.net/bdpub/

— Centro de investigación de endocrinología y nutrición clínica. http://www.ienva.org/web/index.php/es/

— Sociedad Espan˜ola para el Estudio de la Obesidad. http://www.seedo.es

— Sociedad Espan˜ola de Diabetes. http://www.sediabetes.org

— Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. http://www.nutricioncomunitaria.org

— Atención Primaria en la Red. http://www.fisterra.com

- Metodología empleada en actividad no presencial:

Foros en plataforma aula virtual sobre temas de interés específicos y que tengan relación con la asignatura.

EVALUACIÓN

La evaluación de la asignatura consistirá en dos grandes bloques:

- Primer bloque (80 % de la nota global)

Examen final con 60 preguntas de elección múltiple con 4 opciones de respuesta. Cada 3 respuestas erróneas se restará un acierto. La nota mínima para superar la prueba será de 4 sobre 8. En esta, prueba se evaluarán los contenidos teórico-prácticos de la materia.

- Segundo bloque (20 % de la nota global)

Las clases prácticas son de asistencia obligatoria y su realización condición necesaria para poder realizar el examen y para aprobar la asignatura. Este bloque evaluará las diferentes actividades individuales y grupales planteadas en las clases prácticas (Taller 5% de la nota, práctica individual 5%, práctica grupal 10%). Para sumar la nota de prácticas a la nota del examen es imprescindible haber superado el mismo.

REFERENCIAS

Básicas

- - Nutrición y Dietética. Carmen Martín Salinas, Joaquina Díaz Gómez. Editorial DAE. 2015.(en red a través del enlace de enferteca: http://ebooks.enfermeria21.com)ISBN : 9788492815760
- Nutrición y Dietética I. Teresa Hernández García, Helena Hernández Martínez, Angeles Medrano Fernández. Editorial DAE. 2016. (en red a través del enlace de enferteca: http://ebooks.enfermeria21.com)ISBN : 9788492815845
- Nutrición y Dietética II. Teresa Hernández García, Helena Hernández Martínez, Angeles Medrano Fernández. Editorial DAE. 2016. (en red a través del enlace de enferteca: http://ebooks.enfermeria21.com)ISBN : 9788492815852

Complementarias

- - Nutrición y alimentación humana (2º edición revisada). Tomo 1 y 2. José Mataix Verdú. Editorial Ergon. 2015. (Biblioteca UV)ISBN : 9788484736653 (tomo 1) 9788484736660 (tomo 2).
- Krause dietoterapia. L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump, Janice L. Raymond. Editorial Elsevier. 2013. (Biblioteca UV). ISBN : 9788480869638

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenidos

Se mantienen los contenidos teóricos inicialmente recogidos en la guía docente.

Se sustituyen las clases prácticas por la resolución de 4 problemas de carácter individual que permitan la aplicación de los conocimientos teóricos impartidos de modo presencial y no presencial y de los ejercicios realizados en las clases presenciales impartidas. Y han sido adaptados a partir de la propuesta inicial de la guía académica.

1.Valoración de riesgo nutricional en una persona de edad avanzada utilizando diferentes parámetros elaborando recomendaciones higiénico-dietéticas para la prevención de patología evitable o para la recuperación de la salud.

2.Elaboración de un plan de alimentación saludable para una persona adulta, que atienda a los objetivos y recomendaciones de la SENC, aplicando el sistema de intercambios de alimentos.

3.Cálculo de los requerimientos energéticos, análisis del patrón alimentario y de la actividad física en una mujer joven y recomendaciones higiénico dietéticas.

4.Elaboración de un póster sobre aspectos nutricionales más relevantes y concretos en cualquiera de las etapas del ciclo vital y las recomendaciones en términos de alimentos para la prevención de patología evitable.

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

ACTIVIDAD	HORAS	% PRESENCIAL
Clase de teoría	34	68
Clase de teoría	0	0
Prácticas en aula	0	0
Tutorías regladas	0	0
Actividades externas	0	0
Tutorías on-line	16	0
Elaboración de trabajos en grupo	0	0
Estudio y trabajo autónomo	50	0
Lectura de material complementario	3	0
Preparación de clases teóricas	26	0
Preparación y resolución de problemas	25	0

No se mantienen los horarios, se ha dado libertad al estudiante para realizar las actividades programadas de acuerdo con su propia programación.

Solo las tutorías on-line se han programado atendiendo a la planificación inicial para la docencia de la asignatura.

3. Metodología docente

Subida de los temas teóricos, previamente adaptados a la modalidad online, y de lecturas complementarias al aula virtual.

Propuesta de actividades por aula virtual: planteamiento y soportes detallados para la realización de los trabajos individuales a partir de los contenidos teóricos y los ejercicios realizados en las clases presenciales impartidas con anterioridad a la suspensión de las clases presenciales.

Tutorías mediante videoconferencia para solucionar dudas y dar soporte a los trabajos propuestos.

4. Evaluación

Se ha establecido como método la evaluación continua.

Se realizará una evaluación de los trabajos propuestos que supondrá el 100% de la nota final y que se reparte del siguiente modo:

Ejercicio 1. 20% de la nota final

Ejercicio 2. 30% de la nota final

Ejercicio 3. 30% de la nota final

Ejercicio 4. 20% de la nota final

Cada uno de los ejercicios constará de una rúbrica en la que se establecerá el peso porcentual de los diferentes apartados del trabajo.

5. Bibliografía

Se mantiene la bibliografía recomendada que está disponible en línea.