

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

Code	34371
Name	Nutrition and dietetics
Cycle	Grade
ECTS Credits	6.0
Academic year	2019 - 2020

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 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 Fisiología.

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 gerontológica, 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.

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 asses 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

- - 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

Additional

- - 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

ADDENDUM COVID-19

This addendum will only be activated if the health situation requires so and with the prior agreement of the Governing Council

English version is not available

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.