

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

<b>Code</b>	34371
<b>Name</b>	Nutrition and dietetics
<b>Cycle</b>	Grade
<b>ECTS Credits</b>	6.0
<b>Academic year</b>	2021 - 2022

**Study (s)**

<b>Degree</b>	<b>Center</b>	<b>Acad. year</b>	<b>Period</b>
1200 - Degree in Nursing	Faculty of Nursing and Chiropody	1	Second term
1213 - Grado en Enfermería (Ontinyent)	Faculty of Nursing and Chiropody	1	Second term

**Subject-matter**

<b>Degree</b>	<b>Subject-matter</b>	<b>Character</b>
1200 - Degree in Nursing	12 - Pharmacology and dietetics	Basic Training
1213 - Grado en Enfermería (Ontinyent)	12 - Farmacología y dietética	Basic Training

**Coordination**

<b>Name</b>	<b>Department</b>
FONFRIA VIVAS, ROSA MARIA	125 - Nursing
VILA ATIENZA, VIOLETA ALBA	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 gerontogeriatrica, 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

## COMPETENCES (RD 1393/2007) // LEARNING OUTCOMES (RD 822/2021)

### 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 (RD 1393/2007) // NO CONTENT (RD 822/2021)****English version is not available****WORKLOAD**

<b>ACTIVITY</b>	<b>Hours</b>	<b>% To be attended</b>
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
<b>TOTAL</b>	<b>150,00</b>	



## 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 y las actividades prácticas inicialmente recogidos en la guía docente.

## **2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia**

Se mantiene el volumen de trabajo y la planificación temporal.

## **3. Metodología docente**

Como metodología docente se propone la clase on line síncrona y participativa para la impartición de contenido teórico. Las clases prácticas se desarrollarán online, de modo que los/las estudiantes llevarán a cabo los casos prácticos desde sus domicilios mientras están conectados a una sesión de videoconferencia con la docente, que se mantendrá disponible para guiarles en el desarrollo y la resolución de los mismos. Las tutorías grupales se realizarán mediante videoconferencia para dar soporte a los trabajos propuestos. Las tutorías individuales se resolverán mediante correo electrónico.

## **4. Evaluación**

La evaluación de la asignatura consistirá en dos grandes bloques:

-Primer bloque (60 % de la nota global)

Examen final con 40 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 5 sobre 10.

En esta, prueba se evaluarán los contenidos teórico-prácticos de la materia.

-Segundo bloque (40 % de la nota global)

Este bloque evaluará las diferentes actividades individuales planteadas en las clases prácticas.

La nota de este bloque se obtendrá sumando las notas obtenidas en cada una de las prácticas.

La nota mínima requerida para aprobar este bloque será de 2 puntos.

Las clases prácticas son de asistencia obligatoria.

Si no se realizan todas las prácticas no se podrá realizar el examen de la teoría.

Para aprobar la asignatura habrá que aprobar tanto el examen de la parte teórica como el bloque de prácticas.

Si se suspende el examen la nota que aparecerá en el acta será la obtenida en el examen.

Las prácticas se guardarán para la segunda convocatoria, si están hechas.



Si, por causa justificada, no se hubiese podido realizar alguna práctica el profesorado indicará actividades de sustitución o, si estas no fuesen posible, la posible realización de la misma antes del examen, tanto en primera como en segunda convocatoria.

## **5. Bibliografía**

Se mantiene la bibliografía recomendada que está disponible en línea.