DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Código: 100006
Plan de estudios: GRADUADO EN ENFERMERÍA **Curso:** 1
Denominación del módulo al que pertenece: FORMACIÓN BÁSICA COMÚN
Materia: FARMACOLOGÍA, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Carácter: BASICA **Duración:** CUATRIMESTRAL
Créditos ECTS: 6 **Horas de trabajo presencial:** 60
Porcentaje de presencialidad: 40% **Horas de trabajo no presencial:** 90
Plataforma virtual: MOODLE

DATOS DEL PROFESORADO

Profesorado responsable de la asignatura

Nombre: CAÑONES CASTELLO, MARIA ESTRELLA
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
e-Mail: en1cancm@uco.es **Teléfono:** 957 011884/616772629

Nombre: LARA LARA, MARIA DOLORES
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
e-Mail: en1lalam@uco.es **Teléfono:** 685783011

Nombre: LOPEZ-PARDO MARTINEZ, MERCEDES
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
e-Mail: en1lomam@uco.es **Teléfono:** 671598343

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Facilita el aprendizaje haber alcanzado las competencias especificas de las materias anatomía, bioquímica y fisiología.

COMPETENCIAS

CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzado, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TICs
CET5	Diseñar sistemas de cuidados dirigidos a las personas, familia o grupos, evaluando su impacto y estableciendo las modificaciones oportunas
CET6	Basar las intervenciones de la enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles
CET9	Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas
CET14	Establecer mecanismos de evaluación, considerando los aspectos científico-técnicos y los de calidad
CEM5	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. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Tema 1: Alimentación, nutrición, bromatología y dietética, alimento y nutriente. Metabolismo energético y gasto corporal. Necesidades energéticas.
Tema 2: Agua. Estructura y propiedades. Funciones. Necesidades diarias de agua. Recomendaciones sobre el consumo de agua. Agua y salud pública.
Tema 3: Carbohidratos. Definición. Clasificación. Funciones. Digestión, absorción y metabolismo. Necesidades. Fuentes alimentarias.
Tema 4: Proteínas. Estructura. Clasificación. Funciones. Digestión, absorción, metabolismo y eliminación. Requerimientos proteicos. Fuentes alimentarias.
Tema 5: Lípidos. Definición. Propiedades. Clasificación. Absorción, transporte y metabolismo. Fuentes de lípidos. Recomendaciones.
Tema 6: Fibra. Definición. Clasificación. Propiedades. Recomendaciones de consumo. Efectos fisiológicos en el tracto intestinal. Contraindicaciones. Interacciones con fármacos. Fibra y nutrición enteral.
Tema 7: Vitaminas. Definición. Clasificación. Almacenamiento y eliminación. Metabolismo y distribución. Fisiología. Ingestas recomendadas. Carencias vitamínicas. Fuentes alimentarias.
Tema 8: Minerales. Clasificación. Funciones en el organismo. Absorción y metabolismo. Fuentes alimentarias. Influencia de los procesos tecnológicos sobre su contenido y utilización.
Tema 9: Alcohol y bebidas alcohólicas. Absorción y metabolismo. Fisiología y patologías nutricionales relacionadas con el alcohol.
Tema 10: Composición y valor nutritivo de los alimentos. Clasificación. La rueda de los alimentos. La pirámide de la alimentación saludable. Recomendaciones para una dieta saludable.
Tema 11: Alimentos funcionales. Definición. Normativa legal.
Tema 12: Higiene alimentaria y salud pública. Introducción y conceptos generales. Manipulación y reglamentación. Contaminación de los alimentos.Sistemas de conservación.
Tema 13: Etiquetado de alimentos. Aditivos permitidos y no permitidos.
Tema 14: Alimentación equilibrada. Dieta del adulto sano. Dieta mediterránea.
Tema 15: Alimentación durante el embarazo, la lactancia y la menopausia.
Tema 16: Alimentación en el niño sano y el adolescente.
Tema 17: Alimentación en las personas mayores.
Tema 18: Alimentación y actividad física.
Tema 19: Conceptos generales de Dieto terapia. Dietas cualitativas y cuantitativas. Dietas progresivas.
Tema 20: Alteraciones de la energía. Dieta en la prevención y tratamiento de la obesidad y en los trastornos del comportamiento alimentario. Dieta en la desnutrición.
Tema 21: Modificación en los carbohidratos. Recomendaciones internacionales del tratamiento dietético de la Diabetes Mellitus. Modelos de dieta por intercambios. Dietas controladas en fibra.
Tema 22: Modificación en los lípidos. Prevención y tratamiento de las enfermedades cardiovasculares a través de la dieta.
Tema 23: Modificación en las proteínas. Soporte nutricional en la insuficiencia renal. Soporte nutricional en la insuficiencia hepática. Dieta controlada en gluten.
Tema 24: Modificación en los minerales. Control del sodio y el potasio en la alimentación. Dieta DASH. Dietas controladas en calcio y fósforo.
Tema 25: Nutrición Enteral y Parenteral.

2. Contenidos prácticos

- Valoración del estado nutricional
- Historia dietética.
- Manejo de tablas de composición de alimentos.
- Manejo de las tablas de ingestas recomendadas.
- Enjuiciamiento de la calidad de la dieta: Índices nutricionales.
- Diseño de dietas.
- Manejo de la nutrición artificial.

METODOLOGÍA

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Grupo pequeño	Total
ABP (Aprendizaje basado en problemas)	-	-	5	*5*
Actividades de evaluación	2	-	-	*2*
Debates	3	-	-	*3*
Lección magistral	35	-	-	*35*
Salidas	-	3	-	*3*
Taller	-	10	-	*10*
Tutorías	-	2	-	*2*
Total horas:	*40*	*15*	*5*	*60*

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	*10*
Estudio	*40*
Portafolio	*10*
Trabajo de grupo	*30*
Total horas:	90

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Documentos con los esquemas desarrollados en el aula - *En la plataforma virtual MOODLE*
Dossier de documentación - *En la plataforma virtual MOODLE*
Ejercicios y problemas - *En la plataforma virtual MOODLE*
Manual de la asignatura - *En la plataforma virtual MOODLE*

EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos			
	Casos y supuestos prácticos	Examen tipo test	Portafolios	Seminario y tutorias
CB1		x		
CB2	x			
CB3			x	x
CB4	x			x
CB5	x		x	x
CEM5		x		
CET14	x		x	x
CET5	x			
CET6	x		x	x
CET9	x	x	x	
CU2			x	x
Total (100%)	30%	40%	20%	10%

Periodo de validez de las calificaciones parciales: *La nota del portafolios y casos o supuestos prácticos se guarda hasta la convocatoria de septiembre*

Aclaraciones:
- De la nota obtenida en el examen (tipo test) se descuenta 0,25 puntos por cada pregunta mal contestada.
- Es preciso alcanzar un 4, 5 en cada prueba de evaluación descrita para calcular la nota media ponderada.
- La asignatura se considera aprobada a partir del 5.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

Jordi Salas-Salvadó, Ana Bonada, Roser Trallero, M. Engracia Saló. “Nutrición y dietética clínica” Ed. Masson, SA año 2000

P. Cervera, J. Clapés, R. Rigolfas “Alimentación y Dietoterapia” Ed. McGraw-Hill. Interamericana 4ª Edición 2004

Carmen Martín Salinas, Joaquina Díaz Gómez, Teresa Motilla Valeriano, Pilar Martínez Montero. “Nutrición y Dietética” Ed. DAE (Grupo Paradigma). Edición 2000

“Guías alimentarias para la población española” SENC. Ed. Patrocinada por Procter & Gamble y Novartis Farmacéutica S.A. 2001

C. Vázquez. A .I. De Cos. C. Nomdedeu. “Alimentación y nutrición. Manual teórico practico”. Díaz de Santos 2005.

Ángel Gil Hernández y col “Tratado de nutrición”.Acción Medica 2005.

Diego Bellido Guerrero, Daniel A. De Luis Roman. “Manual de nutrición y metabolismo”. Díaz de

Santos 2006.

Judith E. Brown “Nutrición en las diferentes etapas de la vida” 2ª Edición Mc Graw-Hill 2006

2. Bibliografía complementaria:

Rosalinda T. Lagua, Virginia S. Claudio. “Diccionario de nutrición y dietoterapia” ” Ed. McGraw-Hill. Interamericana 5ª Edición 2007.

Jordi Salas-Salvadó, Pilar García-Lorda; José Mª Sánchez Ripollés. “La alimentación y la nutrición a través de la Historia”. Ed. GLOSA 2005

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

- Fecha de entrega de trabajos
- Organización de salidas