FACULTAD DE ENFERMERÍA
GRADUADO EN ENFERMERÍA
CURSO 2012/13
ASIGNATURA: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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:** SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6 **Horas de trabajo presencial:** 60
Porcentaje de presencialidad: 40% **Horas de trabajo no presencial:** 90
Plataforma virtual: http://www3.uco.es/amoodle/course/view.php?id=68

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MOLINA RECIO, GUILLERMO
Departamento: ENFERMERÍA
Área: ENFERMERÍA
e-Mail: en1moreg@uco.es **Teléfono:** 957218096

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Facilita el aprendizaje haber alcanzado las compentencias específicas 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

OBJETIVOS

GENERAL:

Adquirir los conocimientos necesarios para conocer los principios básicos de la nutrición y la alimentación humana, la valoración del estado nutricional y el diseño de dietas.

ESPECÍFICOS:

Al finalizar la asignatura, el alumno será capaz de:

Identificar el valor nutricional de los alimentos, su proceso de elaboración, conservación y asimilación, asi como los posibles efectos sobre la salud

Adecuar la alimentación a las características y situación fisiológica de cada individuo

Dar pautas nutricionales adecuadas para prevenir la aparición de enfermedades relacionadas con la alimentación

Reconocer e identificar las principales enfermedades relacionadas con la nutrición y/o la alimentación

Aplicar los principios básicos de la alimentación humana en el tratamiento de diferentes patologías

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 dietéticas-I

Manejo de tablas dietéticas-II

Diseño de dietas (aplicaciones informáticas)

Manejo de la nutrición artificial

Interpretación del Etiquetado de los alimentos

METODOLOGÍA

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Grupo pequeño	Total
Actividades de evaluación	2	-	-	*2*
Debates	3	-	-	*3*
Lección magistral	35	-	-	*35*
Salidas	-	3	-	*3*
Taller	-	10	-	*10*
Tutorías	-	-	7	*7*
Total horas:	*40*	*13*	*7*	*60*

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	*10*
Ejercicios	*5*
Estudio	*40*
Portafolio	*10*
Problemas	*5*
Trabajo de grupo	*20*
Total horas:	90

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Documento para el desarrollo y resolución del ABP - *En la plataforma virtual MOODLE*
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*
Portafolio - *En la plataforma virtual MOODLE*

EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos		
	Examen tipo test	Portafolio	Participación (tutorías y foro)
CB1	x		
CB2		x	x
CB3		x	x
CB4		x	x
CB5		x	
CEM5	x		
CET14		x	x
CET5		x	
CET6		x	x
CET9	x	x	
CU2		x	x
Total (100%)	65%	25%	10%

Periodo de validez de las calificaciones parciales: *La nota del portafolios, casos o supuestos prácticos y el ABP se conservan hasta la convocatoria de Septiembre*

Aclaraciones generales sobre la evaluación y adaptaciones metodológicas para los alumnos a tiempo parcial:

El cálculo de la nota del examen tipo test se hará mediante la fórmula: "*Aciertos - (Errores/n-1)*", donde "*n*" representa al número de opciones de respuesta

Es preciso alcanzar una puntuación de 4.5 en el examen tipo test, el portafolios y el documento de ABP para calcular la nota media ponderada

La asignatura se considera aprobada a partir del 5

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

Jordi Salas-Salvadó et al. Nutrición y dietética clínica. Segunda Edición. Masson, 2008.

P. Cervera, et al. Alimentación y Dietoterapia. 4ª Edición. McGraw-Hill Interamericana, 2004.

Martín Salinas, C. et al.Nutrición y Dietética. DAE (Grupo Paradigma), 2000

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

Vázquez. C. et al. Alimentación y nutrición. Manual teórico práctico. Díaz de Santos, 2005.

Gil Hernández, A. et al. Tratado de nutrición. Acción Medica, 2005.

Bellido Guerrero, D. et al. Manual de nutrición y metabolismo. Díaz de Santos, 2006.

Brown, J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida.2ª Edición. Mc Graw-Hill, 2006

2. Bibliografía complementaria:

Lagua, R; Claudio, V. Diccionario de nutrición y dietoterapia. Quinta Edición. McGraw-Hill. Interamericana, 2007.

Salas-Salvadó, J. et al.La alimentación y la nutrición a través de la Historia. Ed. GLOSA, 2005

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

- Fecha de entrega de trabajos
- Organización de salidas