DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Código: 100006
Plan de estudios: GRADUADO EN ENFERMERÍA **Curso:** 1
Denominación del módulo al que pertenece:
Materia: FARMACOLOGÍA, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Carácter: BASICA **Duración:** SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6 **Horas de trabajo presencial:** 49
Porcentaje de presencialidad: 32.67% **Horas de trabajo no presencial:** 101
Plataforma virtual:

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MOLINA RECIO, GUILLERMO (Coordinador/a)
Centro: Facultad de Medicina y Enfermería de Córdoba
Departamento: ENFERMERÍA
área: ENFERMERÍA
Ubicación del despacho: Dpto. de Enfermería. Facultad de Medicina y Enfermería. Edificio Sur. 1ª Planta
E-Mail: en1moreg@uco.es **Teléfono:** 957218096

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No existen requisitos previos establecidos en el plan de Estudios

Recomendaciones

En líneas generales, se recomienda tener una buena base de conocimientos relacionados con Bioquímica y Fisiología.
Asimismo, una actitud científica, guiada por un pensamiento crítico y un aprendizaje reflexivo, ayudará a alcanzar las competencias establecidas.

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

GENERALES:
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.
Comprender la relevancia de la nutrición y la alimentación humana en el mantenimiento y recuperación de la salud.

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 humana.
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

BLOQUE I: PRINCIPIOS BÁSICOS EN NUTRICIÓN

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.

BLOQUE II: HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. EL CONTROL LEGISLATVO DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

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.

BLOQUE III: LA NUTRICIÓN COMO FUENTE DE SALUD. DIETA EQUILIBRADA Y ADAPTADA A LAS DISTINTAS NECESIDADES SEGÚN LA ETAPA VITAL

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.

BLOQUE IV: DIETOTERAPIA

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

Análisis nutricional de la dieta (Manejo de tablas de composición de alimentos y de raciones y medidas caseras)

Aplicaciones informáticas para el diseño/corrección de hábitos dietéticos

Etiquetado de alimentos

Mitos en la alimentación humana

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

El programa teórico-práctico se impartirá a lo largo de todo el cuatrimestre, utilizando las siguientes técnicas docentes:

Clases expositivas de los temas incluidos en el programa, con comentarios, aclaraciones y discusión final.

Actividades académicas dirigidas, que se realizarán con el objetivo de profundizar en aquellos temas de especial interés para la formación del alumno. Los alumnos recogerán la información y analizarán, en grupos, distintos aspectos de la nutrición relacionados con los contenidos de la asignatura y se procederá a la puesta en común de los resultados y discusión de los mismos.

Trabajo personal, recogida de información, análisis de las misma, exposición de resultados

Seminarios en los que se desarrollarán aspectos relacionados con la evaluación del estado nutricional, de los hábitos dietéticos, con la elaboraicón de dietas, con mitos de la nutrición y la educación nutricional de la población.

Actividades no presenciales: El alumno individual y/o grupo aparte de la preparación de exámenes, llevará a cabo trabajos de búsqueda bibliografica, elección de fuentes principales, comentario y exposición de esa información e intervenciones en le foro de la asignatura, alojado en la plataforma moodle.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial

La metodología a aplicar para los alumnos a tiempo parcial será específica para cada caso concreto y será acordada en tutorías con el profesorado responsable.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	3	-	*3*
Debates	1	-	*1*
Lección magistral	31	-	*31*
Taller	-	14	*14*
Total horas:	*35*	*14*	*49*

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	*5*
Consultas bibliográficas	*5*
Ejercicios	*15*
Estudio	*40*
Problemas	*6*
Trabajo de grupo	*30*
Total horas:	101

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Apuntes de clase y material bibliográfico subido a moodle - *Plataforma moodle de la asignautra*
Casos y supuestos prácticos - *Plataforma moodle de la asignautra*
Ejercicios y problemas - *Plataforma moodle de la asignautra*

EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos			
	Examen tipo test	Informes/memorias de prácticas	Trabajos en grupo	Participación (tutorías y foro)
CB1	x	x	x	
CB2		x	x	x
CB3		x	x	
CB4			x	
CB5		x		
CEM5	x			
CET14		x		
CET5		x		
CET6			x	
CET9	x	x		
CU2		x		
Total (100%)	70%	10%	10%	10%
Nota mínima.(*)	4.5	4.5	4.5	0

(*) Nota mínima para aprobar la asignatura.

Método de valoración de la asistencia:

Para aprobar la asignatura en primera convocatoria, no se puede faltar a más de un taller.

En caso de faltar a más de uno, la asignatura estará suspensa en primera convocatoria ordinaria, siendo necesario, entregar un trabajo en segunda convocatoria para hacer media con el examen. Las características de dicho trabajo se subirán a la plataforma moodle con antelación suficiente.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Al comienzo de la docencia se subirán a la plataforma moodle diferentes documentos que facilitarán al alumnado información acerca de la asignatura y de la forma de evaluación, así como el soporte electrónico para tener acceso a todo el material de trabajo indicado.

La nota de los trabajos de clase, casos o supuestos prácticos presentados en los talleres, se conserva hasta la segunda convocatoria ordinaria.

Todos los exámenes en todas las convocatorias serán tipo test. 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 y en las memorias de prácticas para calcular la nota media ponderada.

La asistencia será evaluada mediante listas de control.

En caso de no alcanzar la nota mínima en alguna de las formas de evaluación, se calificará con un máximo de 4

Aclaraciones de evaluación para el alumnado a tiempo parcial:

La evaluación de los alumnos a tiempo parcial se basará en los mismos criterios que los alumnos a tiempo completo, pero sin tener en cuenta la asistencia a los talleres. Las caracterísitcas de los trabajos a presentar serán definidas de forma individualizada tras la realización de una tutoría.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor: *Las Matrículas de Honor serán asignadas entre los alumnos que, cumpliendo todos los requisitos especificados en el artículo 30.3 del Reglamento de Régimen Académico de la UCO, hayan obtenido la calificación numérica más alta*

¿Hay examenes/pruebas parciales?: *No*

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

Salas-Salvadó, J.Nutrición y dietética clínica. Tercera Edición. Elsevier Masson, 2014.

Rodota L., Castro MA. Nutrición Clínica y Dietoterapia.Panamericana, 2012.

De Luis Román, D. et al. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. Díaz de Santos, 2010

Gil Hernández, A. et al. Tratado de nutrición. Segunda Edición. Panamericana, 2010.

Vidal García, E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Monsa-Prayma, 2009.

Mataix Verdú J. Nutrición y alimentación humana. 2º Edición. Ergon. Madrid, 2009.

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

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

Alimentación y nutrición. Manual teórico práctico. Díaz de Santos, 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:

REVISTAS OPEN ACCESS:

Nutrición hospitalaria: http://www.aulamedica.es/gdcr/index.php/nh/issue/current

Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria: http://revista.nutricion.org/

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

- Fecha de entrega de trabajos

CRONOGRAMA

Periodo	Actividad			
	Actividades de evaluación	Debates	Lección magistral	Taller
1ª Quincena	0	0	5	0
2ª Quincena	0	0	5	0
3ª Quincena	0	0	5	0
4ª Quincena	0	0	4	2
5ª Quincena	0	1	4	4
6ª Quincena	0	0	4	4
7ª Quincena	3	0	4	4
Total horas:	*3*	*1*	*31*	*14*