GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN FISIOTERAPIA**
Código: 103037
Plan de estudios: **GRADO EN FISIOTERAPIA** Curso: 3
Denominación del módulo al que pertenece:
Materia: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN FISIOTERAPIA
Carácter: OBLIGATORIA Duración: SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 3 Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 40% Horas de trabajo no presencial: 45
Plataforma virtual:

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MOLINA RECIO, GUILLERMO (Coordinador)
Centro: Facultad de Medicina y Enfermería de Córdoba
Departamento: ENFERMERÍA
área: ENFERMERÍA
Ubicación del despacho: Facultad de Medicina yEnfermería de Córdoba. Edificio Sur. 1ª Planta
E-Mail: en1moreg@uco.es Teléfono: 957-218096

Nombre: MOLINA LUQUE, RAFAEL
Centro: Facultad de Medicina y Enfermería de Córdoba
Departamento: ENFERMERÍA
área: ENFERMERÍA
Ubicación del despacho: Facultad de Medicina yEnfermería de Córdoba. Edificio Sur. 1ª Planta
E-Mail: p72molur@uco.es Teléfono: 957-218096

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No existen requisitos previos diferentes a los establecidos en el plan de Estudios del título.

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

CG1	Conocer y comprender la morfología, la fisiología, la patología y la conducta de las personas, tanto sanas como enfermas, en el medio natural y social.
CG2	Conocer y comprender las ciencias, los modelos, las técnicas y los instrumentos sobre los que se fundamenta, articula y desarrolla la fisioterapia.
CE21	Identificar los nutrientes en las diferentes grupos de alimentos, así como sus equivalencias
CE22	Identificar las necesidades alimentarias según patrones de edades y etapas fisiológicas de desarrollo
CE23	Conocer los hábitos alimenticios e identificar errores en su dieta habitual. Interpretar los errores de la dieta en una población estándar y ser capaces de introducir cambios en la misma.

OBJETIVOS

GUÍA DOCENTE

GENERALES:
Adquirir los conocimientos necesarios para conocer los principios básicos de la nutrición y la alimentación humana, la valoración del estado nutricional.
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:
a) Identificar el valor nutricional de los alimentos, su proceso de elaboración, conservación y asimilación, asi como los posibles efectos sobre la salud humana.
b) Adecuar la alimentación a las características y situación fisiológica de cada individuo.
c) Dar pautas nutricionales adecuadas para prevenir la aparición de enfermedades relacionadas con la alimentación.
d) Aplicar los principios básicos de la alimentación humana en el tratamiento de diferentes patologías relacionadas con la fisioterapia y la rehabilitación.

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

Tema 12: Alimentación equilibrada. Dieta del adulto sano. Dieta mediterránea y otros enfoques
Tema 13: Alimentación durante el embarazo, la lactancia y la menopausia.
Tema 14: Alimentación en el niño sano y el adolescente.
Tema 15: Alimentación en las personas mayores.

BLOQUE III: ALIMENTACIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA, FISIOTERAPIA Y REHABILITACIÓN
Tema 16: Alimentación y actividad física.
Tema 17: Alimentación, fisioterapia y rehabilitación

2. Contenidos prácticos

1. Valoración del estado nutricional (Antropometría)
2. Análisis nutricional de la dieta (Manejo de tablas de composición de alimentos)
3. Etiquetado de alimentos
4. Dietas milagro.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

GUÍA DOCENTE

El programa teórico-práctico se impartirá a lo largo de todo el cuatrimestre, utilizando las siguientes técnicas docentes:
a) Clases expositivas de los temas incluidos en el programa, con comentarios, aclaraciones y discusión final.
b) Actividades académicas dirigidas, que se realizarán con el objetivo de profundizar en aquellos temas de especial interés para la formación del alumno.
c) 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.
d) Trabajo personal, recogida de información, análisis de las misma, exposición de resultados
e) Seminarios en los que se desarrollarán aspectos relacionados con la evaluación del estado nutricional, de los hábitos dietéticos, mitos de la nutrición y la educación nutricional de la población.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

La evaluación de los alumnos a tiempo parcial y con necesidades educativas especiales 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.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	2	-	*2*
Lección magistral	17	-	*17*
Taller	-	10	*10*
Trabajos en grupo (cooperativo)	1	-	*1*
Total horas:	***20***	***10***	***30***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	*1*
Consultas bibliográficas	*1*
Ejercicios	*1*
Estudio	*35*
Problemas	*2*
Trabajo de grupo	*5*
Total horas:	**45**

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Apuntes de clase y material bibliográfico subido a moodle
Casos y supuestos prácticos
Ejercicios y problemas

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos: Examen tipo test	Informes/memorias de prácticas	Participación (tutorías y foro)
CE21	x	x	
CE22	x	x	
CE23	x	x	x
CG1	x	x	x
CG2	x	x	x
Total (100%)	**70%**	**20%**	**10%**
Nota mínima.(*)	**4.5**	**4.5**	**4.5**

(*) Nota mínima para aprobar la asignatura.

Método de valoración de la asistencia:

La asistencia es obligatoria solo a los talleres y se controlará por listas de clase. La falta a más de uno, supondrá el suspenso en primera convocatoria y la realización de un trabajo cuyas características serán explicitadas en la plataforma moodle de la asignatura.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:
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.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:
Es obligatoria la asistencia a los talleres y se evaluará pasando lista. La ausencia a más de uno, supondrá una nota máxima de 4 (SUSPENSO) en primera convocatoria ordinaria, debiendo realizarse un trabajo de características serán expresadas en la plataforma moodle de la asignatura.
Las caracterísitcas de los trabajos a presentar por los alumnos a tiempo parcial y con necesidades educativas especiales 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.*

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

Gil Hernández, A. et al. Tratado de nutrición. Tercera Edición. Panamericana, 2017.
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
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:

GUÍA DOCENTE

REVISTAS OPEN ACCESS:
Nutrición hospitalaria: http://www.nutricionhospitalaria.org
Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria: http://revista.nutricion.org/

BLOGS DE NUTRICIÓN:
https://www.fitnessrevolucionario.com
www.midietacojea.com
http://juanrevenga.com
www.danzadefogones.com
www.dimequecomes.com
www.scientiablog.com
www.fitfoodmarket.es
www.juliobasulto.com
El otro lado del plato
www.elcomidista.elpais.com

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

- Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
- Fecha de entrega de trabajos
- Realización de actividades

CRONOGRAMA

	Actividad			
Periodo	**Actividades de evaluación**	**Lección magistral**	**Taller**	**Trabajos en grupo (cooperativo)**
1ª Quincena	0	10	0	0
2ª Quincena	0	7	0	0
3ª Quincena	0	0	4	0
4ª Quincena	0	0	4	0
5ª Quincena	0	0	2	0
6ª Quincena	0	0	0	1
7ª Quincena	1	0	0	0
8ª Quincena	1	0	0	0
Total horas:	***2***	***17***	***10***	***1***

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.