

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación:	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN FISIOTERAPIA		
Código:	103037		
Plan de estudios:	GRADO EN FISIOTERAPIA	Curso:	3
Materia:	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN FISIOTERAPIA		
Carácter:	OBLIGATORIA	Duración:	SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS:	3.0	Horas de trabajo presencial:	30
Porcentaje de presencialidad:	40.0%	Horas de trabajo no presencial:	45
Plataforma virtual:	http://moodle.uco.es/moodlemap/		

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MOLINA LUQUE, RAFAEL (Coordinador)
Departamento: ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA
Área: ENFERMERÍA
Ubicación del despacho: Segunda planta del Edificio Anexo al Edificio Sur de la Facultad de Medicina y Enfermería
E-Mail: rafael.molina@uco.es Teléfono: 957218096

Nombre: MOLINA RECIO, GUILLERMO
Departamento: ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA
Área: ENFERMERÍA
Ubicación del despacho: Segunda planta del Edificio Anexo al Edificio Sur de la Facultad de Medicina y Enfermería
E-Mail: en1moreg@uco.es Teléfono: 957218096

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.

GUÍA DOCENTE

OBJETIVOS

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:

- Identificar el valor nutricional de los alimentos, su proceso de elaboración, conservación y asimilación, así 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.
- 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 0: Recordando las bases bioquímicas de la nutrición.

Tema 1: Términos y conceptos básicos en nutrición.

Tema 2: Metabolismo energético. Cálculo de necesidades energéticas y su relación con la composición corporal. Fórmulas de estimación.

Tema 3: Agua. Estructura y propiedades. Funciones. Necesidades diarias de agua. Recomendaciones sobre el consumo de agua. Agua y salud pública.

Tema 4: Carbohidratos. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos nutricionales.

Tema 5: Proteínas. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos nutricionales.

Tema 6: Lípidos. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos nutricionales.

Tema 7: Fibra dietética. Metabolismo, fuentes alimentarias, funciones y requerimientos Fisiología. Ingestas recomendadas. Carencias vitamínicas. Fuentes alimentarias.

Tema 8: Vitaminas. Fuentes alimentarias, funciones, requerimientos.

Tema 9: Minerales. Fuentes alimentarias, funciones, requerimientos.

Tema 10: Alcohol. Absorción, metabolismo y patologías relacionadas con el alcohol.

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

Tema 11: Concepto y características de una dieta saludable. Somatotipo. Principios y técnicas para seguir una dieta saludable.

Tema 12: Enfoques dietéticos en la sociedad actual. Dieta Mediterránea. Dieta Atlántica. Dieta Cetogénica. Dieta Vegetariana. Dieta Vegana.

Tema 13: Dieta saludable en el embarazo, lactancia y menopausia.

Tema 14: Dieta saludable en las primeras etapas de la vida: desde la infancia hasta la adolescencia.

Tema 15: Dieta saludable en el anciano.

BLOQUE III: ALIMENTACIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA, FISIOTERAPIA Y REHABILITACIÓN

Tema 16: Alimentación y actividad física.



GUÍA DOCENTE

Tema 17: Alimentación, fisioterapia y rehabilitación

2. Contenidos prácticos

Taller 1: Valoración y diagnóstico del estado nutricional.

Taller 2: Etiquetado de alimentos.

Taller 3: Dietas milagro.

Taller 4: Razonamiento crítico de documentales sobre Nutrición

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero

Salud y bienestar

Reducción de las desigualdades

Producción y consumo responsables

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 la misma, exposición de resultados
- 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

En caso de que se genere una situación de alarma sanitaria que impida el desarrollo de la docencia en la modalidad presencial, se requerirá a los coordinadores de las asignaturas afectadas que elaboren una adenda a la guía docente según el modelo establecido para el curso académico 2019-20. Esta adenda deberá ser aprobada por el Consejo de Departamento y publicada en la web del título y en la plataforma Moodle de la asignatura. Para la elaboración de esta adaptación se atenderá a lo dispuesto en el acuerdo de Consejo de Gobierno Extraordinario de 14 de marzo de 2020.

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 características de los trabajos a presentar serán definidas de forma individualizada tras la realización de una tutoría.

Actividades presenciales



GUÍA DOCENTE

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

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Búsqueda de información</i>	1
<i>Consultas bibliográficas</i>	1
<i>Ejercicios</i>	1
<i>Estudio</i>	35
<i>Problemas</i>	2
<i>Trabajo de grupo</i>	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
 Presentaciones PowerPoint
 Referencias Bibliográficas

EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CE21	X	X	X
CE22	X	X	X
CE23	X	X	X
CG1	X	X	X
CG2	X	X	X

GUÍA DOCENTE

Competencias	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
Total (100%)	70%	20%	10%
Nota mínima (*)	4.5	4.5	4.5

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

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 (más del 15% del total de horas), supondrá el suspenso en primera convocatoria (con una puntuación de 4) y la necesidad de realizar un trabajo cuyas características serán explicitadas en la plataforma moodle de la asignatura. En caso de una única falta, se restará un 15% de la nota final del portafolios/supuestos prácticos.

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 características 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.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Para la primera convocatoria extraordinaria y la convocatoria extraordinaria de finalización de estudios, la nota final corresponderá únicamente a la calificación obtenida en el examen diseñado para tal fin.

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.

GUÍA DOCENTE

BIBLIOGRAFIA

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. 2ª 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.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

Periodo	Actividades de evaluación	Lección magistral	Taller	Trabajos en grupo (cooperativo)
1ª Quincena	0,0	10,0	0,0	0,0
2ª Quincena	0,0	7,0	0,0	0,0

GUÍA DOCENTE

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

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.