

GUÍA DOCENTE ABREVIADA DE LA ASIGNATURA

G370 - Nutrición y Dietética

Grado en Enfermería

Curso Académico 2019-2020

1. DATOS IDENTIFICATIVOS					
Título/s	Grado en Enfermería			Tipología y Curso	Básica. Curso 1
Centro	Facultad de Enfermería				
Módulo / materia	MATERIA FORMACIÓN BÁSICA DIRECTRICES MÓDULO FORMACIÓN BÁSICA COMÚN				
Código y denominación	G370 - Nutrición y Dietética				
Créditos ECTS	6	Cuatrimestre	Cuatrimestral (2)		
Web	https://aulavirtual.unican.es/default.aspx				
Idioma de impartición	Español	English friendly	No	Forma de impartición	Presencial

Departamento	DPTO. ENFERMERIA
Profesor responsable	FRANCISCO JOSE AMO SETIEN
E-mail	franciscojose.amo@unican.es
Número despacho	Facultad de Enfermería. Planta: + 2. DESPACHO (222)
Otros profesores	ELIAS RODRIGUEZ MARTIN REBECA ABAJAS BUSTILLO

3.1 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Adquirir una visión global de la importancia de la alimentación como parte integrante del tratamiento en diversas situaciones fisiológicas o patológicas específicas.
- Identificar los requerimientos nutricionales del individuo, con relación a su edad, sexo y estado fisiológico y / o patológico.
- Enumerar los problemas nutricionales derivados de los malos hábitos alimentarios y las estrategias para evitarlos.
- Describir el valor nutricional de los alimentos, las raciones de consumo recomendadas de los grupos de alimentos, su proceso de elaboración, su conservación y los fenómenos que pueden afectar a su asimilación.
- Distinguir los métodos de soporte nutricional artificial, sus funciones y vías de administración.
- Diseñar un plan de distribución de los alimentos a lo largo del día, procurando la combinación más saludable.
- Describir los efectos de la cultura alimentaria sobre la ingesta nutricional y la salud.
- Describir las dietas terapéuticas indicadas en individuos según su patología y los desajustes nutricionales en situaciones específicas.
- Describir el plannig de dietas de un hospital
- Eelaborar planes dietéticos según las necesidades nutricionales de cada individuo.
- Identificar el valor nutricional de los alimentos, su proceso de elaboración, conservación y asimilación, así como los posibles efectos sobre la salud.

4. OBJETIVOS

El objetivo de la materia es que el estudiante:
Identifique los requerimientos nutricionales y tipos de alimentación adecuada a las diferentes necesidades en las distintas etapas de la vida del individuo sano o con alguna alteración patológica.

6. ORGANIZACIÓN DOCENTE

CONTENIDOS

1	<p>BLOQUE TEMÁTICO I: CONCEPTOS GENERALES DE NUTRICIÓN</p> <p>Tema 1. Historia de la Nutrición. Ciencia de la Alimentación. Tema 2. Necesidades Nutricionales. Clasificación de los Nutrientes. Tema 3. Dieta Equilibrada. Dieta mediterránea. Estudio de los Alimentos. Tema 4: Nuevos alimentos: Funcionales y Transgénicos. Tema 5. Valoración del estado nutricional. Tema 6. Nutrición en la Comunidad. Intoxicaciones Alimentarias. Tema 7. Etiquetado de los Alimentos.</p> <p>PRÁCTICAS DE AULA Y LABORATORIO</p> <p>PL1. Menú semanal. Cálculo calórico. PL2. Tablas de composición de alimentos. PL3. Cálculo del Gasto Energético. PL4. Valoración Nutricional. PL5. Etiquetado de los alimentos.</p>
2	<p>BLOQUE TEMÁTICO 2: NUTRICIÓN Y CICLO VITAL</p> <p>Tema 8. Requerimientos nutricionales durante el embarazo y la lactancia Tema 9. Requerimientos nutricionales durante la infancia Tema 10. Requerimientos nutricionales durante la adolescencia Tema 11. Requerimientos nutricionales en las personas de edad avanzada</p> <p>PRACTICAS DE AULA Y LABORATORIO</p> <p>PL6. Estrategias de prevención de la obesidad para los adolescentes</p>
3	<p>BLOQUE TEMÁTICO 3: DIETOTERAPIA</p> <p>Tema 12. Dietas terapéuticas: nutrición hospitalaria. Tema 13. Modificaciones de la energía: dieta en la prevención y tratamiento de la obesidad. Dieta en la desnutrición. Tema 14. Modificaciones de los hidratos de carbono: recomendaciones en la diabetes mellitus. Dietas controladas en lactosa. Dietas controladas en fibra. Tema 15. Modificaciones de los lípidos: recomendaciones dietéticas en las enfermedades cardiovasculares. Tema 16. Modificaciones en proteínas: soporte nutricional en las insuficiencia renal. Dietas controladas en gluten. Tema 17. Recomendaciones nutricionales en la sintomatología intestinal Tema 18. Dieta y ejercicio físico Tema 19. Nutrición clínica: nutrición enteral y parenteral.</p> <p>PRÁCTICAS DE AULA Y LABORATORIO:</p> <p>PA7. Alteraciones intestinales PL8. Nutrición enteral y sondaje gástrico PA9. Casos clínicos: pacientes con diabetes y obesidad</p>
4	<p>BLOQUE TEMÁTICO 4: LA ALIMENTACIÓN COMO COMPLEMENTO AL TRATAMIENTO MÉDICO</p> <p>Tema 20. Proteger la salud con la alimentación saludable. Tema 21. Edulcorantes (naturales y químicos). Tema 22. Las proteínas: leche, soja y legumbres con cereales. Tema 23. Las grasas poliinsaturadas. Tema 24. Los antioxidantes: el poder de la prevención. Tema 25. La alimentación vegetariana.</p> <p>PRÁCTICAS DE AULA Y LABORATORIO:</p> <p>PL10: Elaboración de una dieta saludable PA11. Propiedades de la miel de manuka.</p>
5	

7. MÉTODOS DE LA EVALUACIÓN				
Descripción	Tipología	Eval. Final	Recuper.	%
Examen Final	Examen escrito	Sí	Sí	60,00
Prácticas Laboratorio	Actividad de evaluación con soporte virtual	No	Sí	30,00
Trabajo de Grupo	Trabajo	No	No	10,00
TOTAL				100,00
Observaciones				
<p>La asistencia a las prácticas de laboratorio es obligatoria.</p> <p>La calificación final de la asignatura será el resultado de la suma de las calificaciones obtenidas en todas las actividades formativas programadas, de acuerdo al porcentaje que representa cada una de ellas. Siempre será necesario obtener una calificación mínima de cinco puntos sobre diez en el examen final para poder hacer la suma de todas las partes.</p> <p>La no presentación del alumno a la realización del examen final, la obtención de una calificación menor de cinco puntos en el mismo o la no realización de cualquier otra actividad formativa programada en la asignatura, no le exime de ser calificado de acuerdo con la puntuación obtenida en el resto de actividades que haya realizado y superado, esto es, la evaluación continua.</p> <p>El término "no presentado" en la calificación final de la asignatura sólo se utilizará cuando el alumno no haya realizado ninguna de las actividades evaluables de la misma y, por tanto, no se le haya calificado en alguna ocasión.</p>				
Observaciones para alumnos a tiempo parcial				
<p>Los estudiantes que se encuentren en régimen de dedicación parcial podrán acogerse al siguiente sistema de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Realizar el examen final con un peso porcentual del 80%. * Realizar el 50% de las prácticas (aula y laboratorio) con un peso del 20%. <p>Para acogerse a esta modalidad de evaluación deberá hacerse la solicitud, por escrito, al profesor responsable al comienzo del curso.</p>				

8. BIBLIOGRAFÍA Y MATERIALES DIDÁCTICOS
BÁSICA
Martínez Hernández A, Portillo Baquedano MP. Fundamentos de Nutrición y Dietética. Ed. Panamericana. 2011.
Salas-Salvadó J. Nutrición y dietética clínica. 3ª ed. Masson. 2014.
Rodota L, Castro ME. Nutrición Clínica y Dietoterapia. Ed. Médica Panamericana. 2012.
Jesús Román Martínez Álvarez JR; Villarino Marín A. Recomendaciones de alimentación para pacientes oncológicos. Avances en Alimentación, Nutrición y Dietética. 2015.
Aranceta J, Pérez-Rodrigo C, García-Fuentes M. Nutrición Comunitaria. Edit. Universidad de Cantabria. 2015.
Fundación Española de Nutrición. Varela Moreiras G. Libro Blanco de la nutrición en España. FEN. 2013.
Katthleen Mahan L, Escott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. 13ª edic. McGraw-Hill Interamericana. 2012.

Esta es la Guía Docente abreviada de la asignatura. Tienes también publicada en la Web la información más detallada de la asignatura en la Guía Docente Completa.