

Facultad de Enfermería

## GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

G370 - Nutrición y Dietética

Grado en Enfermería  
Básica. Curso 1

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	<a href="https://aulavirtual.unican.es/default.aspx">https://aulavirtual.unican.es/default.aspx</a>			
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			

### 2. CONOCIMIENTOS PREVIOS

Los propios de la formación recibida a nivel de bachillerato  
Conocimientos básicos de informática a nivel de usuario.

### 3. COMPETENCIAS GENÉRICAS Y ESPECÍFICAS DEL PLAN DE ESTUDIOS TRABAJADAS

Competencias Genéricas
Competencias asociadas a los valores profesionales y la función de la enfermera. Primordialmente significa proporcionar cuidados en un entorno en el que se promueve el respeto a los derechos humanos, valores, costumbres y creencias de la persona, familia y comunidad y ejercer con responsabilidad y excelente profesionalidad tanto en las actividades autónomas como en las interdependientes.
Competencias asociadas con la práctica enfermera y la toma de decisiones clínicas. Supone entre otros, emitir juicios y decisiones clínicas sobre la persona sujeto y objeto de cuidados, que deben basarse en valoraciones integrales, así como en evidencias científicas. Significa también mantener la competencia mediante la formación continuada.
Capacidad para utilizar adecuadamente un abanico de habilidades, intervenciones y actividades para proporcionar cuidados óptimos. Supone realizar valoraciones, procedimientos y técnicas con pleno conocimiento de causa, destreza y habilidad excelentes y con la máxima seguridad par la persona que lo recibe y para uno mismo. Estaría también en este apartado todas las intervenciones de enfermería ligadas a la promoción de la salud y la educación sanitaria.
Conocimiento y competencias cognitivas. Significa actualizar los conocimientos y estar al corriente de los avances tecnológicos y científicos, cerciorándose que la aplicación de estos últimos son compatibles con la seguridad, dignidad y derechos de las personas.
Competencias interpersonales y de comunicación, incluidas las tecnologías para la comunicación. Supone proporcionar la información adaptada a las necesidades del interlocutor, establecer una comunicación fluida y proporcionar un óptimo soporte emocional. También significa utilizar sistemas de registro y de gestión de la información utilizando el código ético, garantizando la confidencialidad.
Competencias relacionadas con el liderazgo, la gestión y el trabajo en equipo. Supone capacidad para trabajar y liderar equipos y también garantizar la calidad de los cuidados a las personas, familias y grupos, optimizando los recursos.
Competencias Específicas
Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
Realizar las técnicas y procedimientos de cuidados de enfermería, estableciendo una relación terapéutica con los enfermos y familiares.
Tener una actitud cooperativa con los diferentes miembros del equipo.
Individualizar el cuidado considerando la edad, el género, las diferencias culturales, el grupo étnico, las creencias y valores.
Seleccionar las intervenciones encaminadas a tratar o prevenir los problemas derivados de las desviaciones de salud.
Capacidad de aplicar las tecnologías y sistemas de información y comunicación de los cuidados de salud.
Educar, facilitar y apoyar la salud y el bienestar de los miembros de la comunidad, cuyas vidas están afectadas por problemas de salud, riesgo, sufrimiento, enfermedad, incapacidad o muerte
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 problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.

### 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.

**5. MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y MÉTODOS DOCENTES**

ACTIVIDADES	HORAS DE LA ASIGNATURA
<b>ACTIVIDADES PRESENCIALES</b>	
<b>HORAS DE CLASE (A)</b>	
- Teoría (TE)	39
- Prácticas en Aula (PA)	
- Prácticas de Laboratorio (PL)	21
- Horas Clínicas (CL)	
Subtotal horas de clase	60
<b>ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO (B)</b>	
- Tutorías (TU)	4
- Evaluación (EV)	8
Subtotal actividades de seguimiento	12
<b>Total actividades presenciales (A+B)</b>	<b>72</b>
<b>ACTIVIDADES NO PRESENCIALES</b>	
Trabajo en grupo (TG)	18
Trabajo autónomo (TA)	60
Tutorías No Presenciales (TU-NP)	
Evaluación No Presencial (EV-NP)	
<b>Total actividades no presenciales</b>	<b>78</b>
<b>HORAS TOTALES</b>	<b>150</b>

## 6. ORGANIZACIÓN DOCENTE

CONTENIDOS		TE	PA	PL	CL	TU	EV	TG	TA	TU- NP	EV- NP	Semana
1	<p><b>BLOQUE TEMÁTICO I: CONCEPTOS GENERALES DE NUTRICIÓN</b></p> <p>Tema 1. Historia de la Nutrición. Ciencia de la Alimentación.</p> <p>Tema 2. Necesidades Nutricionales. Clasificación de los Nutrientes.</p> <p>Tema 3. Dieta Equilibrada. Dieta mediterránea. Estudio de los Alimentos.</p> <p>Tema 4: Nuevos alimentos: Funcionales y Transgénicos.</p> <p>Tema 5. Valoración del estado nutricional.</p> <p>Tema 6. Nutrición en la Comunidad. Intoxicaciones Alimentarias.</p> <p>Tema 7. Etiquetado de los Alimentos.</p> <p><b>PRÁCTICAS DE AULA Y LABORATORIO</b></p> <p>PL1. Menú semanal. Cálculo calórico.</p> <p>PL2. Tablas de composición de alimentos.</p> <p>PL3. Cálculo del Gasto Energético.</p> <p>PL4. Valoración Nutricional.</p> <p>PL5. Etiquetado de los alimentos.</p>	12,00	0,00	10,00	0,00	2,00	2,00	6,00	20,00	0,00	0,00	1-6
2	<p><b>BLOQUE TEMÁTICO 2: NUTRICIÓN Y CICLO VITAL</b></p> <p>Tema 8. Requerimientos nutricionales durante el embarazo y la lactancia</p> <p>Tema 9. Requerimientos nutricionales durante la infancia</p> <p>Tema 10. Requerimientos nutricionales durante la adolescencia</p> <p>Tema 11. Requerimientos nutricionales en las personas de edad avanzada</p> <p><b>PRACTICAS DE AULA Y LABORATORIO</b></p> <p>PL6. Estrategias de prevención de la obesidad para los adolescentes</p>	5,00	0,00	2,00	0,00	0,00	2,00	2,00	10,00	0,00	0,00	7-8
3	<p><b>BLOQUE TEMÁTICO 3: DIETOTERAPIA</b></p> <p>Tema 12. Dietas terapéuticas: nutrición hospitalaria.</p> <p>Tema 13. Modificaciones de la energía: dieta en la prevención y tratamiento de la obesidad. Dieta en la desnutrición.</p> <p>Tema 14. Modificaciones de los hidratos de carbono: recomendaciones en la diabetes mellitus. Dietas controladas en lactosa. Dietas controladas en fibra.</p> <p>Tema 15. Modificaciones de los lípidos: recomendaciones dietéticas en las enfermedades cardiovasculares.</p> <p>Tema 16. Modificaciones en proteínas: soporte nutricional en las insuficiencia renal. Dietas controladas en gluten.</p> <p>Tema 17. Recomendaciones nutricionales en la sintomatología intestinal</p> <p>Tema 18. Dieta y ejercicio físico</p> <p>Tema 19. Nutrición clínica: nutrición enteral y parenteral.</p> <p><b>PRÁCTICAS DE AULA Y LABORATORIO:</b></p> <p>PA7. Alteraciones intestinales</p> <p>PL8. Nutrición enteral y sondaje gástrico</p> <p>PA9. Casos clínicos: pacientes con diabetes y obesidad</p>	15,00	0,00	5,00	0,00	2,00	2,00	6,00	20,00	0,00	0,00	9 - 14

4	BLOQUE TEMÁTICO 4: LA ALIMENTACIÓN COMO COMPLEMENTO AL TRATAMIENTO MÉDICO 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.  PRÁCTICAS DE AULA Y LABORATORIO: PL10: Elaboración de una dieta saludable PA11. Propiedades de la miel de manuka.	7,00	0,00	4,00	0,00	0,00	2,00	4,00	10,00	0,00	0,00	15 - 17
5		0,00	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
<b>TOTAL DE HORAS</b>		<b>39,00</b>	<b>0,00</b>	<b>21,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>18,00</b>	<b>60,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
Esta organización tiene carácter orientativo.												

TE	Horas de teoría
PA	Horas de prácticas en aula
PL	Horas de prácticas de laboratorio
CL	Horas Clínicas
TU	Horas de tutoría
EV	Horas de evaluación
TG	Horas de trabajo en grupo
TA	Horas de trabajo autónomo
TU-NP	Tutorías No Presenciales
EV-NP	Evaluación No Presencial

## 7. MÉTODOS DE LA EVALUACIÓN

Descripción	Tipología	Eval. Final	Recuper.	%
Examen Final	Examen escrito	Sí	Sí	60,00
Calif. mínima	5,00			
Duración	2 horas			
Fecha realización	Sin prefijar			
Condiciones recuperación	En la convocatoria extraordinaria de septiembre.			
Observaciones	Es necesario una calificación mínima de 5 sobre 10 para aprobar este examen. Los alumnos que no se presenten o no superen este examen, deberán presentarse a la convocatoria extraordinaria de septiembre.			
Practicas Laboratorio	Actividad de evaluación con soporte virtual	No	Sí	30,00
Calif. mínima	5,00			
Duración	2 horas			
Fecha realización	Sin prefijar			
Condiciones recuperación				
Observaciones	La entrega de las actividades en tiempo y forma, es indispensable para aprobar la asignatura. Se realizará un evaluación con soporte virtual. Se evaluarán las actividades de laboratorio "in situ".			
Trabajo de Grupo	Trabajo	No	No	10,00
Calif. mínima	0,00			
Duración	A lo largo del cuatrimestre			
Fecha realización	Final del cuatrimestre			
Condiciones recuperación				
Observaciones	El trabajo será presentado de forma oral por el grupo. Se valorarán los contenidos, la presentación y los conocimientos sobre el tema desarrollado.			
<b>TOTAL</b>				<b>100,00</b>
<b>Observaciones</b>				
<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>				
<b>Observaciones para alumnos a tiempo parcial</b>				
<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"> <li>* Realizar el examen final con un peso porcentual del 80%.</li> <li>* Realizar el 50% de las prácticas (aula y laboratorio) con un peso del 20%.</li> </ul> <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.
Complementaria
Agencia Española de Seguridad Alimentaria. <a href="http://www.aesan.msc.es">http://www.aesan.msc.es</a>
Alimentación del Grupo Eroski. <a href="http://www.consumer.es/alimentacion">http://www.consumer.es/alimentacion</a>
Aranceta Bartrina, J. CLÍNICAS ESPAÑOLAS DE NUTRICIÓN. Volumen III: Alimentación en el embarazo, la lactancia y la etapa infantil. Masson. 2008
Normas de etiquetado,. Información alimentaria y marcado de los productos alimenticios. <a href="https://bblearn.unican.es/bbcswebdav/pid-202375-dt-content-rid-616791_1/courses/G370_1617/NORMAS%20DE%20ETIQ UETADO%20ALIMENTOS%20%202017.pdf">https://bblearn.unican.es/bbcswebdav/pid-202375-dt-content-rid-616791_1/courses/G370_1617/NORMAS%20DE%20ETIQ UETADO%20ALIMENTOS%20%202017.pdf</a> .
Cervera Peris M; Urgelés Planella. NUTRICIÓN PARENTERAL CENTRAL O PERIFÉRICA. Fresenius Kabi. 2015. <a href="http://www.fresenius-kabi.es/pdf/nutri_info/Nutri_Info_07.pdf">http://www.fresenius-kabi.es/pdf/nutri_info/Nutri_Info_07.pdf</a>
Estrategia NAOS. Invertir la tendencia de la obesidad. <a href="https://bblearn.unican.es/bbcswebdav/pid-175160-dt-content-rid-515441_1/courses/G370_1617/Estrategia_Naos.pdf">https://bblearn.unican.es/bbcswebdav/pid-175160-dt-content-rid-515441_1/courses/G370_1617/Estrategia_Naos.pdf</a>

## 9. SOFTWARE

PROGRAMA / APLICACIÓN	CENTRO	PLANTA	SALA	HORARIO
Programa de Cálculo Nutricional. CESNID	Enfermería	Primera	Informática	

## 10. COMPETENCIAS LINGÜÍSTICAS

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Comprensión escrita                            | <input type="checkbox"/> Comprensión oral |
| <input type="checkbox"/> Expresión escrita                              | <input type="checkbox"/> Expresión oral   |
| <input type="checkbox"/> Asignatura íntegramente desarrollada en inglés |   |

**Observaciones**