

GUÍA DOCENTE ABREVIADA DE LA ASIGNATURA

G370 - Nutrición y Dietética

Grado en Enfermería

Grado en Enfermería

Curso Académico 2023-2024

1. DATOS IDENTIFICATIVOS					
Título/s	Grado en Enfermería Grado en Enfermería		Tipología v Curso	Básica. Curso 1 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 (218)				
Otros profesores	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 plan de dietas de un hospital
- Elaborar 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: ALIMENTOS Historia de la Nutrición. Estudio de los alimentos. Alimentos funcionales y transgénicos.</p> <p>PRÁCTICAS PL1. Tablas de composición de alimentos.</p>
2	<p>BLOQUE TEMÁTICO 2: DIETA SALUDABLE Dieta equilibrada y dieta mediterránea.</p> <p>PRÁCTICAS PL2. Menú semanal. Cálculo calórico.</p>
3	<p>BLOQUE TEMÁTICO 3: NUTRIENTES Clasificación de los nutrientes. Necesidades nutricionales.</p> <p>PRÁCTICAS PL3. Cálculo del Gasto Energético.</p>
4	<p>BLOQUE TEMÁTICO 4: NUTRICION COMUNITARIA Valoración del estado nutricional. Nutrición en la comunidad e intoxicaciones. Etiquetado de los alimentos.</p> <p>PRÁCTICAS: PL4. Valoración Nutricional. PL5. Etiquetado de los alimentos.</p>
5	<p>BLOQUE TEMÁTICO 5: NUTRICIÓN Y CICLO VITAL Requerimientos nutricionales durante embarazo, lactancia, infancia, adolescencia y edad avanzada.</p> <p>PRACTICAS PL6. Trabajo grupal I: presentación, recursos, y tutorización en subgrupos según la temática del trabajo. PL7. Sesión bibliográfica sobre la relación entre la dieta y diferentes problemas de salud</p>
6	<p>BLOQUE TEMÁTICO 6: DIETAS CONTROLADAS EN NUTRIENTES Dietas controladas en energía, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, lactosa, gluten y fibra.</p> <p>PRÁCTICAS PL8. Trabajo grupal II: exposición grupal y puesta en común</p>
7	<p>BLOQUE TEMÁTICO 7: DIETOTERAPIA Dietas hospitalarias. Nutrición clínica. Dieta en paciente diabético y obeso. Dieta y actividad física.</p> <p>PRÁCTICAS PL9. Alteraciones intestinales PL10. Nutrición enteral y sondaje gástrico</p>

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	No	25,00
Trabajo de Grupo	Trabajo	No	No	15,00
TOTAL				100,00
Observaciones				
<p>La participación activa en las prácticas de laboratorio es obligatoria: no se podrán presentar al examen final ni al examen de prácticas de laboratorio aquellos alumnos que no hayan asistido a un 20% o más de las prácticas, o que no hayan entregado o realizado en tiempo y forma más de un 20% de las actividades relativas a las prácticas.</p> <p>La actividad 'Prácticas de Laboratorio' no es recuperable al no ser posible la reproducción de las mismas.</p> <p>La actividad 'Trabajo de Grupo' no es recuperable al no ser reproducible ni el desarrollo grupal ni su presentación y defensa grupal.</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>Cuando un estudiante no haya realizado actividades de evaluación cuyo peso supere el 50% de la calificación de la asignatura, figurará en su acta 'No presentado'. Cuando el estudiante haya realizado pruebas que supongan el referido 50% o más, en el acta figurará la calificación correspondiente.</p> <p>En el caso de que las autoridades sanitarias y académicas así lo aconsejen, la evaluación podrá realizarse en la modalidad a distancia.</p>				
Criterios de evaluación para estudiantes 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.