

Facultad de Enfermería

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

G370 - Nutrición y Dietética

Grado en Enfermería
Enfermería
Básica. Curso 1

Grado en Enfermería
Enfermería
Básica. Curso 1

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)		
Ámbito de conocimiento	Enfermería Enfermería				
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

2. CONOCIMIENTOS PREVIOS

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

3. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE
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. ACTIVIDADES ACADÉMICAS	
ACTIVIDADES	HORAS DE LA ASIGNATURA
ACTIVIDADES PRESENCIALES	
HORAS DE CLASE (A)	
- Teoría (TE)	39
- Prácticas en Aula (PA)	4
- Prácticas de Laboratorio Experimental(PLE)	9
- Prácticas de Laboratorio en Ordenador (PLO)	8
- Prácticas Clínicas (CL)	
Subtotal horas de clase	60
ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO (B)	
- Tutorías (TU)	4
- Evaluación (EV)	8
Subtotal actividades de seguimiento	12
Total actividades presenciales (A+B)	72
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	
Trabajo en grupo (TG)	18
Trabajo autónomo (TA)	60
Tutorías No Presenciales (TU-NP)	
Evaluación No Presencial (EV-NP)	
Total actividades no presenciales	78
HORAS TOTALES	150

6. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA													
CONTENIDOS		TE	PA	PLE	PLO	CL	TU	EV	TG	TA	TU- NP	EV- NP	Semana
1	<p>BLOQUE TEMÁTICO I: ALIMENTOS</p> <p>Historia de la Nutrición. Estudio de los alimentos. Alimentos funcionales y transgénicos.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>PL1. Tablas de composición de alimentos.</p>	6,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	1,00	2,00	8,00	0,00	0,00	1-2
2	<p>BLOQUE TEMÁTICO 2: DIETA SALUDABLE</p> <p>Dieta equilibrada y dieta mediterránea.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>PL2. Menú semanal. Cálculo calórico.</p>	4,00	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	1,00	2,00	6,00	0,00	0,00	3
3	<p>BLOQUE TEMÁTICO 3: NUTRIENTES</p> <p>Clasificación de los nutrientes. Necesidades nutricionales.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>PL3. Cálculo del Gasto Energético.</p>	7,00	2,00	0,00	0,00	0,00	1,00	3,00	2,00	12,00	0,00	0,00	4-6
4	<p>BLOQUE TEMÁTICO 4: NUTRICION COMUNITARIA</p> <p>Valoración del estado nutricional. Nutrición en la comunidad e intoxicaciones. Etiquetado de los alimentos.</p> <p>PRÁCTICAS:</p> <p>PL4. Valoración Nutricional.</p> <p>PL5. Etiquetado de los alimentos.</p>	4,00	2,00	3,00	0,00	0,00	1,00	1,00	4,00	6,00	0,00	0,00	7
5	<p>BLOQUE TEMÁTICO 5: NUTRICIÓN Y CICLO VITAL</p> <p>Requerimientos nutricionales durante embarazo, lactancia, infancia, adolescencia y edad avanzada.</p> <p>PRACTICAS</p> <p>PL6. Trabajo grupal I: presentación, recursos, y tutorización en subgrupos según la temática del trabajo.</p> <p>PL7. Sesión bibliográfica sobre la relación entre la dieta y diferentes problemas de salud</p>	7,00	0,00	0,00	4,00	0,00	1,00	1,00	2,00	12,00	0,00	0,00	8-9
6	<p>BLOQUE TEMÁTICO 6: DIETAS CONTROLADAS EN NUTRIENTES</p> <p>Dietas controladas en energía, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, lactosa, gluten y fibra.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>PL8. Trabajo grupal II: exposición grupal y puesta en común</p>	6,00	0,00	2,00	0,00	0,00	1,00	0,00	6,00	8,00	0,00	0,00	10-12
7	<p>BLOQUE TEMÁTICO 7: DIETOTERAPIA</p> <p>Dietas hospitalarias. Nutrición clínica. Dieta en paciente diabético y obeso. Dieta y actividad física.</p> <p>PRÁCTICAS</p> <p>PL9. Alteraciones intestinales</p> <p>PL10. Nutrición enteral y sondaje gástrico</p>	5,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	8,00	0,00	0,00	13-14
TOTAL DE HORAS		39,00	4,00	9,00	8,00	0,00	4,00	8,00	18,00	60,00	0,00	0,00	
Esta organización tiene carácter orientativo.													

TE	Horas de teoría
PA	Horas de prácticas en aula
PLE	Horas de prácticas de laboratorio experimental
PLO	Horas de prácticas de laboratorio en ordenador
CL	Horas de prácticas 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. SISTEMAS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE				
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.			
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.			
Practicas Laboratorio	Actividad de evaluación con soporte virtual	No	No	25,00
Calif. mínima	0,00			
Duración	Hasta 2 horas			
Fecha realización	Según calendario académico			
Condiciones recuperación				
Observaciones	La entrega de las actividades en tiempo y forma es indispensable para aprobar la asignatura. Se realizará una evaluación con soporte virtual. Se evaluarán las actividades de laboratorio "in situ".			
Trabajo de Grupo	Trabajo	No	No	15,00
Calif. mínima	0,00			
Duración				
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.			
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

Los estudiantes que se encuentren en régimen de dedicación parcial podrán acogerse al siguiente sistema de evaluación:

- * Realizar el examen final con un peso porcentual del 80%.
- * Realizar el 50% de las prácticas (aula y laboratorio) con un peso del 20%.

Para acogerse a esta modalidad de evaluación deberá hacerse la solicitud, por escrito, al profesor responsable al comienzo del curso.

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. <http://www.aesan.msc.es>

Alimentación del Grupo Eroski. <http://www.consumer.es/alimentacion>

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.
https://bblearn.unican.es/bbcswebdav/pid-202375-dt-content-rid-616791_1/courses/G370_1617/NORMAS%20DE%20ETIQUETADO%20ALIMENTOS%20%202017.pdf.

Cervera Peris M; Urgelés Planella. NUTRICIÓN PARENTERAL CENTRAL O PERIFÉRICA. Fresenius Kabi. 2015.
http://www.fresenius-kabi.es/pdf/nutri_info/Nutri_Info_07.pdf

Estrategia NAOS. Invertir la tendencia de la obesidad.
https://bblearn.unican.es/bbcswebdav/pid-175160-dt-content-rid-515441_1/courses/G370_1617/Estrategia_Naos.pdf

9. SOFTWARE

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

10. COMPETENCIAS LINGÜÍSTICAS

- | | |
|---|---|
| <input checked="" 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

Se utilizarán eventualmente artículos científicos en lengua inglesa.