

ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CURSO 2020/21

Datos básicos

	Concepto	Nombre
Asignatura	25102008	Alimentación, nutrición y dietética
Titulación	5102	Título de Grado en Enfermería (C.U.E Salus Infirmorum adscrito a la UCA)
Módulo	141	Formación Básica Común
Materia	256	Microbiología y Salud Ambiental y Ecológica
Departamento	SAIN	C.U.E. Salus Infirmorum adscrito a la UCA

Créditos teóricos		Créditos prácticos		Total créditos ECTS	6
-------------------	--	--------------------	--	---------------------	---

Tipo	Básica	Modalidad	Presencial	Curso	1
------	--------	-----------	------------	-------	---

Requisitos previos

Ninguno

Recomendaciones

<ul style="list-style-type: none"> - Asistencia y participación en las clases teóricas. - Asistencia y participación en los seminarios. - Uso de las tutorías. - Uso del aula virtual y participación en las actividades propuestas en esta. - Consulta de la bibliografía recomendada.
--

Profesores

Mónica Schwarz Rodríguez	monica.schwarz@uca.es
--------------------------	-----------------------

Competencias

ID	COMPETENCIA	TIPO
CE12	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 nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.	Específica
CG1	Ser capaz, en el ámbito de la Enfermería, de prestar una atención sanitaria técnica y profesional adecuada a las necesidades de salud de las personas que atienden, de acuerdo con el estado de desarrollo de los conocimientos científicos de cada momento con los niveles de calidad y seguridad que se establecen en las normas legales y deontológicas aplicables.	General
CG10	Proteger la salud y el bienestar de las personas, familia o grupos atendidos, garantizando su seguridad.	General

CG11	Establecer una comunicación eficaz con pacientes, familia, grupos sociales y compañeros y fomentar la educación para la salud.	General
CG2	Planificar y prestar cuidados de Enfermería dirigidos a las personas, familia o grupos, orientados a los resultados en salud evaluando su impacto, a través de guías de práctica clínica y asistencial, que describen los procesos por los cuales se diagnostica, trata o cuida un problema de salud.	General
CG6	Basar las intervenciones de la Enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles.	General
CG9	Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.	General
CT5	Capacidad y habilidades de utilización de las Tecnologías de la Información y la Comunicación en las actividades clínicas, terapéuticas, preventivas y de investigación.	Transversal
CT1	Capacidad de análisis y síntesis.	Transversal
CT10	Habilidades de trabajo en equipo.	Transversal
CT17	Habilidades de aprendizaje autónomo	Transversal
CT25	Capacidad de observación.	Transversal
CT26	Seguridad.	Transversal
CT3	Habilidades de comunicación oral y escrita en la lengua nativa.	Transversal
CT8	Capacidad en resolución de problemas.	Transversal

Resultados de aprendizaje

ID	Resultado
R1	El alumno identifica los factores que determinan los hábitos y patrones alimentarios.
R2	El alumno conoce y valora las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud.
R3	El alumno individualiza la dieta del paciente, teniendo en cuenta los factores sociales, culturales, psicológicos, espirituales y del entorno que puedan influir en su seguimiento.
R4	El alumno identifica los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
R5	El alumno tiene en cuenta los aspectos bioquímicos y fisiológicos de los nutrientes, maneja las necesidades energéticas y su relación con los factores implicados, así como la composición cuantitativa y cualitativa de los macro y micronutrientes.
R6	El alumno reconoce la importancia de las técnicas de procesamiento de alimentos (propiedades, comportamiento y calidad para el consumo) y sigue las normas y aspectos fundamentales de higiene alimentaria en cuanto a adquisición, conservación y preparación de los alimentos.
R7	El alumno aplica los métodos de valoración del estado nutricional del paciente y valora las necesidades nutricionales de las personas sanas en las distintas etapas de la vida, así como de las personas con problemas de salud.
R8	El alumno es capaz de promover, apoyar y animar la salud a través de la alimentación, adaptándose a las necesidades y exigencias de distintos grupos o comunidades.
R9	El alumno maneja los signos físicos, así como los parámetros antropométricos y bioquímicos que permitan detectar un estado nutricional cambiante.
R10	El alumno discrimina los problemas nutricionales de mayor prevalencia y selecciona las recomendaciones dietéticas adecuadas.
R11	El alumno sabe valorar la importancia de una alimentación correcta en la evolución positiva del paciente encamado.
R12	El alumno asume el control de la alimentación como un cuidado básico del paciente.
R13	El alumno sabe adaptar la dieta a las necesidades alimentarias y nutricionales del paciente.
R14	El alumno es capaz, en base a los conocimientos adquiridos, de dar una buena información nutricional (educación nutricional), así como de informar al paciente de la dieta prescrita y de las consecuencias de su seguimiento, proporcionándole diferentes alternativas sobre los alimentos permitidos y sus formas de preparación.

Actividad formativa

Actividad formativa	Horas	Grupo	Detalle	Competencias a desarrollar
01. Teoría	40	1	Exposición del profesor con participación activa de alumno	CE9 ,CE12, CG6, CG9
02. Prácticas Seminarios y problemas	8	2	Actividades y problemas en colaboración entre el profesor y el alumnado del tema de interés propuesto	CE9, CE12, CT1, CT8 CT17, CG1, CG6, CG9 CG10, CG11
03. Prácticas de Informática				
04. Prácticas de laboratorio				
05. Prácticas de taller	6	4	Exposición y demostración del profesor, y posterior puesta en práctica por parte del alumnado de las distintas técnicas, herramientas y/o habilidades propuestas.	CE12, CG1, CG6, CT8, CT26
06. Prácticas de salida de campo				
07. Actividades no presenciales	90	individual	Estudio para el examen final Preparación de trabajos individuales Actividades en el aula virtual	CT1, CT8, CT15, CE9, CE12, CG1, CG6
08. Tutorías	2	individual		
09. Actividades de evaluación	4	1	Examen de evaluación final	CE9 ,CE12, CG6, CG9,
10. Otras actividades				

Criterios Generales de evaluación

Constará de dos partes:

1. Examen final: preguntas tipo test de respuesta múltiple y una sola opción verdadera (cada tres respuestas mal se restará una correcta). Para superar el examen se deberá tener la mitad de la puntuación total.
2. Asistencia y participación en los seminarios, y entrega de las actividades que se programen en la asignatura.

El valor de cada uno de estos apartados en el cómputo de la calificación final de la asignatura será el siguiente:

- Al examen objetivo final, le corresponderá un valor del 70 % de la nota global de la asignatura. **Es requisito indispensable aprobar el examen para superar la asignatura.**

La máxima puntuación del examen es 7, por tanto, para superar el examen y que haga nota media con las puntuaciones de los talleres y seminarios se debe obtener una calificación de 3,5 o superior. De no obtener dicha calificación, la nota final de la asignatura se corresponderá únicamente con la calificación obtenida en el examen.

- A la asistencia y participación en talleres y seminarios, junto con la realización de trabajos individuales o grupales, le corresponde un valor del 30% de la nota global de la asignatura.
- **Para superar la asignatura al completo, se deberá obtener como mínimo la calificación de APROBADO 5, en la suma de los apartados anteriormente descritos.**

Evaluación por competencias

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e Instrumentos	Evaluable/es	Competencias a evaluar
Asistencia a sesiones presenciales	Control de firma	Profesor/a	
Realización de prueba final.	Pruebas objetivas de tipo test. Pruebas objetivas de preguntas cortas.	Profesor/a	CE12, CG1, CT3, CT8
Resolución de casos.	Lista de Control. Escala de Evaluación.	Profesor/a	CG11, CG9, CT8

Contenido

1. Principios Generales en Alimentación, Nutrición y Dietética.

Conceptos básicos sobre alimentación, nutrición y dietética.

Alimentación saludable.

Factores determinantes de los hábitos alimentarios.

Dieta o régimen normal. Leyes fundamentales de la alimentación.

Nutrición y Dietética en Enfermería.

2. Intercambio energético. Necesidades y recomendaciones nutricionales.

Conceptos de necesidades y recomendaciones nutricionales.

Valor energético de los alimentos.

Gasto energético.

Balance energético y su regulación.

Alimentación equilibrada.

3. Digestión, Absorción y Metabolismo.

Digestión, mecanismos de absorción y metabolismo de los nutrientes.

4. Macronutrientes. Glúcidos, lípidos y proteínas.

Clasificación, funciones, fuentes alimentarias e ingestas recomendadas.

5. Micronutrientes.

Agua.

Fibra vegetal.

Vitaminas: Clasificación. Biodisponibilidad.

Minerales: Calcio, fósforo, magnesio, azufre, hierro, flúor, yodo, otros.

Necesidades de agua.

6. Los Alimentos.

Grupos de alimentos.

Composición y valor nutricional de los alimentos.

Tablas de composición de los alimentos.

Aditivos alimentarios.

Alimentos transgénicos.

7. Tecnología alimentaria.

Concepto.

La industria alimentaria.

Procesado y envasado de los alimentos.

Conservación de los alimentos.

Calidad alimentaria.

Seguridad alimentaria.

8. Legislación alimentaria.

Principios generales de la legislación alimentaria y procedimientos relativos a la seguridad de los alimentos.

9. Alimentación equilibrada.

Valoración del Estado Nutricional. Métodos de valoración nutricional

Evaluación del consumo de alimentos.

10. Alimentación en distintas situaciones fisiológicas.

Alimentación durante el embarazo y la lactancia.

Alimentación del lactante y primera infancia.

Alimentación de los escolares y adolescentes.

Alimentación en el anciano.

11. Formas alternativas de alimentación.

Alimentación vegetariana.

Alimentación macrobiótica.

Otras formas alternativas de alimentación.

12. Alimentación colectiva.

Tipos de restauración colectiva.

Características de la alimentación colectiva. Comedores escolares.

Centros geriátricos.

13. Alimentación en el deporte.

Metabolismo energético durante el trabajo muscular.

Consumo de nutrientes y deporte.

Dieta habitual del deportista.

Dieta anterior y posterior a la realización de ejercicio físico intenso.

14. Alimentación y salud dental.

Factores alimentarios que influyen en la etiología de la caries dental.

Prevención de las enfermedades dentales.

15 Interacciones fármaco-alimentarias.

Efecto de los fármacos en el estado nutricional.

Efecto de los nutrientes, y el estado nutricional en la absorción, distribución, metabolismo y excreción de los fármacos.

16. Patologías relacionadas con los alimentos.

Toxiinfecciones alimentarias

Nutrición y alcohol;

Dieta y cáncer.

Alergias e intolerancias alimentarias.

Trastornos alimentarios (anorexia y bulimia).

17. Nutrición comunitaria.

Hábitos y patrones alimentarios.

Influencia de la alimentación en la salud de la población.

Problemas nutricionales en relación al desarrollo económico de los países.

Educación nutricional.

18. Dietoterapia.

Nociones generales sobre dietoterapia.

Realización de una dieta.

Dietas progresivas.

19. Dieta en las enfermedades del aparato digestivo.

Dieta en los procesos patológicos de la cavidad bucal, faringe y esófago.

Dieta en el ulcus gastroduodenal, gastritis y hernia de hiato.

Dieta en las enfermedades de la vesícula y de las vías biliares.

Dieta en las pancreopatías y hepatopatías.

Dieta astringente.

Dieta en la enfermedad celíaca y en la intolerancia a los disacáridos.

Dieta en el estreñimiento.

20. Dieta en las enfermedades cardiovasculares.

Dietas controladas en sodio.

Dieta en las hiperlipoproteinemias.

Dieta en la prevención de la arteriosclerosis.

21. Dieta en la diabetes mellitus.

Tratamiento dietético en la diabetes mellitus tipo 1 y 2.

Tablas de equivalencias para diabéticos.

Productos dietéticos para diabéticos.

22. Dieta en las enfermedades renales.

Dieta en la insuficiencia renal avanzada.

Dieta en el síndrome nefrótico, en hemodiálisis.

Dieta en diálisis peritoneal continua ambulatoria.

Dieta en el paciente trasplantado renal.

Dieta en la litiasis renal.

23. Dieta en la hiperuricemia y en la gota.

Principios dietéticos en la hiperuricemia.

Dieta pobre en purinas.

24. Dieta en la obesidad. Dieta hipocalórica.

Tratamientos paralelos a la dieta.

25. Dieta en cirugía. Dieta en el preoperatorio.

Dieta en el postoperatorio.

Dieta en la gastrectomía.

Dieta en la cirugía colorrectal.

Nutrición en el intestino corto.

26. Dieta en la patología oncológica.

Terapia nutricional.

Intervención dietética.

27. Nutrición enteral.

28. Nutrición parenteral.

Programa Práctico (Seminarios y actividades):

Seminario 1: Publicidad, Alimentación y Salud.

Seminario 2: Aprendizaje en el uso de Tablas de Composición de Alimentos

Taller 1: Valoración cualitativa de una dieta. Caso práctico

Taller 2: Valoración cuantitativa de una dieta. Caso práctico

Seminario 3: Cálculo de necesidades energéticas para personas hospitalizadas.

Taller 3: Valoración antropométrica.

Seminario 4: Coaching nutricional.

Bibliografía básica

Cao MJ. Nutrición y Dietética. Manuales de Enfermería. Masson. Barcelona, 2001.
Cervera P, Clapés F, Rigolfas R. Alimentación y Dietoterapia. 4ª edición. McGraw-Hill. Interamericana. Madrid, 2004.
Martín C, Díaz J, Mottilla T, Martínez P. Nutrición y Dietética. Enfermería S21. 1ª edición. DAE. Madrid, 2000.
Mataix Verdú J. Tratado de Nutrición y Alimentación. 1ª edición. Océano/Ergon. Barcelona, 2009.
Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y Dietoterapia. 1ª edición. EUNSA. Pamplona, 2004.
Gil, A. Tratado de Nutrición. Tomo I-IV. 2ª Edición. Editorial Médica Panamericana. Madrid, 2010.

Bibliografía Específica

Vidal García E. Manual Práctico de Nutrición y Dietoterapia. 1ª edición. MONSA/PRAYMA, 2009.
Aranceta J. Nutrición comunitaria. 2ª edición. Masson. Barcelona, 2001.
Horst Dieter. Fundamentos de Tecnología de los Alimentos. Ed. Acribia. 2001.
Serra LI, Aranceta J, Mataix J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 1ª edición. Masson. Barcelona, 1995.
Tojo R. Tratado de nutrición pediátrica. Doyma. Barcelona, 2000.
Miralpeix A. La alimentación infantil. 4ª edición. Plaza & Janés. Barcelona, 2000.
Astiasaran I, Laceras B, Ariño A, Martínez A. Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid, 2003
Camean AM, Repetto M. Toxicología alimentaria. Ed. Díaz de Santos. 2006.
Gordon M, Wardlaw JH, Robert A. Perspectivas en Nutrición. 6ª edición. Ed. McGraw-Hill. 2005.
Martínez JA. Fundamentos Teórico-Prácticos de Nutrición y Dietética. 1ª edición. McGraw-Hill-Interamericana. Madrid, 2002.
Mahan LK, Escott-Stump S. Krause Dietoterapia. 12ª Edición. Elsevier/Masson. Barcelona, 2008.
Salas-Salvadó J, Bonada Sanjaume A, Trallero Casañas R, Saló Sola ME. Nutrición y Dietética Clínica. 2ª edición. Elsevier. Barcelona, 2008.
Arenas, H. Nutrición Enteral y Parenteral. Ed. McGraw – Hill

Comentarios/Observaciones adicionales

Ninguno

Mecanismos de control

Mensualmente, se realizará una tutoría de 20 minutos a la totalidad del grupo de clase mediante la cual se sondeará:

El nivel de aprendizaje del grupo mediante la realización de preguntas orales al azar sobre los contenidos impartidos hasta entonces. Dichas preguntas no computarán en la nota final del alumnado.

Propuestas de mejora consensuadas entre todo el grupo para cumplir las expectativas aprendizaje, y de este modo mejorar la satisfacción del alumnado con respecto a la asignatura.

Para ello, en la presentación de la asignatura, se pedirá máxima colaboración en esta actividad, y una organización interna del grupo para recoger las propuestas de mejora.