

ALIMENTACION, NUTRICION Y DIETETICA CURSO 2024/2025

Datos básicos

	Código	Nombre
Asignatura	25102008	Alimentación, nutrición y dietética
Titulación	5102	Título de Grado en Enfermería (CUE Salus Infirmorum adscrito a la UCA)
Módulo	141	Formación Básica Común
Materia	245	Productos Sanitarios. Farmacología. Alimentación, Nutrición y Dietética
Departamento	SAIN	C.U.E Salus Infirmorum adscrito a la UCA

Créditos teóricos	4,4	Créditos prácticos	1,6	Total créditos ECTS	6
-------------------	-----	--------------------	-----	---------------------	---

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

Requisitos previos

Ninguno

Recomendaciones

<ul style="list-style-type: none"> - Asistencia y participación en las clases presenciales. - Asistencia y participación en los talleres y 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
CT1	Capacidad de análisis y síntesis.	TRANSVERSAL
CT10	Habilidades de trabajo en equipo.	TRANSVERSAL
CT17	Habilidades de aprendizaje autónomo	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
R-7	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.
R-12	El alumno asume el control de la alimentación como un cuidado básico del paciente.
R-2	El alumno conoce y valora las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud.
R-10	El alumno discrimina los problemas nutricionales de mayor prevalencia y selecciona las recomendaciones dietéticas adecuadas.
R-8	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.
R-14	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.
R-1	El alumno identifica los factores que determinan los hábitos y patrones alimentarios.
R-4	El alumno identifica los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
R-3	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.
R-9	El alumno maneja los signos físicos, así como los parámetros antropométricos y bioquímicos que permitan detectar un estado nutricional cambiante.
R-6	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.
R-13	El alumno sabe adaptar la dieta a las necesidades alimentarias y nutricionales del paciente.
R-11	El alumno sabe valorar la importancia de una alimentación correcta en la evolución positiva del paciente encamado.

R-5	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.
-----	---

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	Preparación de trabajos, problemas y exposiciones propuestos para clase. Estudio para la prueba final de evaluación.	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

<p>1. Asistencia y participación en las sesiones presenciales (seminarios y talleres, ponderación 20%, máxima nota 2 punto) La puntuación de los seminarios se podrá obtener por la asistencia y la participación en actividades y trabajos desarrollados durante dichos seminarios La puntuación en este apartado no es obligatoria para aprobar la asignatura.</p> <p>2. Participación en sesiones no presenciales (autoevaluaciones en el Campus Virtual, ponderación 10%, máxima nota 1 punto). Se realizarán autoevaluaciones distribuidas a lo largo del temario La puntuación en este apartado no es obligatoria para aprobar la asignatura.</p> <p>3. Pruebas objetivas de evaluación (examen final, ponderación 70%, máxima nota 7 puntos) 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 el resto de calificaciones, 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. El examen será de tipo test de respuestas múltiples, siendo sólo una de ellas correcta, y penalización por error (3 errores restan 1 acierto)</p>

Evaluación por competencias

Tarea/Actividad	Medios, técnicas e Instrumentos	Evaladores	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 CG1CT3 CT8
Resolución de casos.	Lista de Control. Escala de Evaluación.	Profesor/a	CG11 CG9CT8

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):

1. Seminario 1: Publicidad, Alimentación y Salud.
2. Seminario 2: Aprendizaje en el uso de Tablas de Composición de Alimentos
3. Taller 1: Valoración cualitativa de una dieta. Caso práctico
4. Taller 2: Valoración cuantitativa de una dieta. Caso práctico
5. Seminario 3: Cálculo de necesidades energéticas para personas hospitalizadas.
6. Taller 3: Valoración antropométrica.

Bibliografía básica

1. Gil, Á. (2017). Tratado de nutrición: nutrición y enfermedad. Médica Panamericana.
2. de Luis Román, Bellido-Guerrero, D., García-Luna, P.B. y Oliveira-Fuster, G. (Eds.) (2017) Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. Tercera edición. Grupo Aula Médica.
3. Vazquez C, De Cos A, López-Nomdedeu C. Alimentación y Nutrición (2ª ed.) Díaz de Santos, Madrid, 2005
4. Manual de Nutrición Clínica 2009 (3ª ed.). Comisión de Nutrición. Hospital Universitario La Paz, Madrid, 2010
5. Román, D. D. L., Guerrero, D. B., & Luna, P. P. G. (2012). Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo.
6. Mesejo Arizmendi, A., Martínez-Valls J.F. y Martínez-Costa C. (Eds.) (2012)
7. Manual Básico de Nutrición Clínica y Dietética. 2da Edición.

8. Moreno LA, Rodríguez G. Valoración del estado nutricional. En: Moro M, Málaga S, Madero L, eds. Tratado de Pediatría Cruz (11ª ed). Madrid: Panamericana, 2014: 1031-1038
9. Mataix Verdú J. Tratado de Nutrición y Alimentación. 1ª edición. Océano/Ergon. Barcelona, 2009.
10. Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y Dietoterapia. 1ª edición. EUNSA. Pamplona, 2004.

Bibliografía Específica

1. Brennan, L., de Roos B., (2021) Nutrigenomics: lessons learned and future perspectives Am J Clin Nutr; 00:1–14. P
2. Wu, Y., Perng, W., & Peterson, K. E. (2020). Precision nutrition and childhood obesity: a scoping review. Metabolites, 10(6), 235.
3. Alvarez-Pitti, J., de Blas, A., & Lurbe, E. (2020). Innovations in Infant Feeding: Future Challenges and Cardiometabolic Disease. Nutrients, 12(11), 3508.
4. Vidal García E. Manual Práctico de Nutrición y Dietoterapia. 1ª edición. MONSA/PRAYMA, 2009.
5. Fernández, A. M. C., Durán, E. M., & Jiménez, M. R. (2012). Contaminantes biológicos: Toxicología alimentaria. Ediciones Díaz de Santos.
6. Prado, R. A., Márquez, H. A., & Moya, D. A. (2012). Nutrición enteral y parenteral. McGraw-Hill Interamericana.

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.