



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

Código: 15308

Tipología: BÁSICA

Créditos ECTS: 6

Grado: D011 - DOBLE GRADO EN ENFERMERÍA-PODOLOGÍA

Curso académico: 2019-20

Centro: 16 - FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (TAL)

Grupo(s): 60 61

Curso: 1

Duración: C2

Lengua principal de impartición: Inglés

Segunda lengua: Inglés

Uso docente de otras lenguas:

English Friendly: N

Página web:

Bilingüe: N

Profesor: ANTONIO VIÑUELA SANCHEZ - Grupo(s): 60 61				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Fac. Ciencias Salud/ despacho 1.6	ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y TERAPIA OCUP.	926051401	Antonio.Vinuela@uclm.es	martes 9-11 viernes 9-11

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La Nutrición es una ciencia en continuo desarrollo que estudia los procesos bioquímicos y fisiológicos que realizamos por los cuales asimilamos los alimentos para la realización de funciones vitales. En la actualidad además es común encontrar para determinadas patologías un abordaje nutricional que contribuya a mejorar el estado de salud del enfermo.

En la sociedad actual, los problemas de desnutrición coexisten cada vez más con los de sobrealimentación. Mientras que la desnutrición principalmente produce retraso del crecimiento y anemia, la obesidad y el exceso de peso son problemas acuciantes sobre todo en las sociedades industrializadas. La obesidad lleva ligadas una serie de patologías graves, como hipertensión, enfermedades cardiovasculares, cáncer o diabetes, que ocupan las principales tasas de mortalidad entre los países desarrollados.

Los profesionales de Enfermería deben utilizar estos conocimientos para contribuir a la disminución de las tasas de mortalidad y morbilidad de las enfermedades relacionadas con la alimentación así como para mejorar el estado de salud de la población tanto en condiciones fisiológicas como patológicas.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

No se han establecido.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

No se han establecido.

6. TEMARIO

Tema 1: PRINCIPIOS GENERALES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tema 1.1 Alimentación, nutrición y dietética. Energía y nutrientes. Carbohidratos, lípidos y proteínas. Fibra. Vitaminas y minerales. Bromatología

Tema 2: A NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL

Tema 2.2 Nutrición y dietética en distintas etapas de la vida y en distintas situaciones fisiológicas

Tema 3: ATENCIÓN NUTRICIONAL EN DIFERENTES PATOLOGÍAS. DIETOTERAPIA

Tema 3.1 Introducción a la Dietoterapia. Nutrición y dietética en situaciones patológicas (obesidad, diabetes, hipertensión y dislipemias, trastornos gastrointestinales y renales). Atención nutricional en otras situaciones patológicas.

Tema 4: NUTRICIÓN ARTIFICIAL

Tema 4.1 Nutrición enteral. Nutrición parenteral

Tema 5: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

Tema 5.1 Parámetros para la evaluación del estado nutricional. Valoración de la ingesta

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	A05 B02 C01 C04	1.36	34	N	-	-	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.48	12	S	N	S	
Presentación de trabajos o temas	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.16	4	S	N	S	

Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	A05 B02 C01 C04	0.24	6	N	-	-	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A05 B02 C01 C04	0.16	4	S	S	S	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Aprendizaje cooperativo/colaborativo	A05 B02 C01 C04	0.8	20	S	N	S	
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A05 B02 C01 C04	0.4	10	N	-	-	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A05 B02 C01 C04	2.4	60	N	-	-	
Total:			6	150				
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60					
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90					

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Prueba final	70.00%	0.00%	Preguntas de elección múltiple o preguntas de respuesta abierta
Otro sistema de evaluación	30.00%	0.00%	Pruebas progreso/ Resolución de problemas y/o casos Elaboración de memorias de prácticas/Elaboración de informes o trabajos
Total:	100.00%	0.00%	

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Comentarios generales sobre la planificación: La distribución temporal de las distintas actividades formativas durante el curso se adaptará a las necesidades de los estudiantes y podrá variar en función del grado de aprovechamiento de los mismos y del criterio del profesorado implicado en la impartición de la materia. Se seguirá en todo momento el calendario académico oficial.	
Tema 1 (de 5): PRINCIPIOS GENERALES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	
Periodo temporal: Segundo cuatrimestre	
Tema 2 (de 5): A NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL	
Periodo temporal: Segundo cuatrimestre	
Tema 3 (de 5): ATENCIÓN NUTRICIONAL EN DIFERENTES PATOLOGÍAS. DIETOTERAPIA	
Periodo temporal: Segundo cuatrimestre	
Tema 4 (de 5): NUTRICIÓN ARTIFICIAL	
Periodo temporal: Segundo cuatrimestre	
Tema 5 (de 5): VALORACION DEL ESTADO NUTRICIONAL	
Periodo temporal: Segundo cuatrimestre	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Krause, Marie V.1906-1994	Nutrición y dietoterapia de Krause	McGraw-Hill Interamericana		970-10-3204-7	2005	
Mataix Verdú, Francisco José	Nutrición y alimentación humana / Tablas de composición de alimentos	Ergón, Pirámide		978-84-8473-664-6 (o 84-368-1865-2)	2015 2004	