



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. Tipología: BÁSICA Grado: 388 - GRADO EN ENFERMERÍA (AB) Centro: 301 - FACULTAD DE ENFERMERIA DE ALBACETE Curso: 1 Lengua principal de impartición: Español Uso docente de otras lenguas: Página web:	Código: 15308 Créditos ECTS: 6 Curso académico: 2019-20 Grupo(s): 10 Duración: C2 Segunda lengua: Inglés English Friendly: N Bilingüe: N
--	---

Profesor: MARÍA JOSEFA GARCÍA MESEGUER - Grupo(s): 10				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
0.34	ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y TERAPIA OCUP.	967 599200 EXT 2721	mariajosefa.garcia@uclm.es	Lunes 16:30-19:30h; Jueves 8:30-11.30

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

Código	Descripción
A05	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.
B02	Dominio de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
C01	Aprender a aprender.
C04	Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Identificación de los principales componentes nutritivos y no nutritivos de los alimentos y su influencia en diferentes situaciones de salud y enfermedad.
 Comprensión y aplicación de los efectos de la intervención nutricional en el tratamiento y prevención de problemas de salud.
 Caracterización de los principales grupos de alimentos en la dieta de la población española.
 Conocimiento y valoración de los requerimientos nutricionales del ser humano en las distintas etapas del ciclo vital.

6. TEMARIO

Tema 1: PRINCIPIOS GENERALES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA Alimentación, nutrición y dietética. Energía y nutrientes. Carbohidratos, lípidos y proteínas. Fibra. Vitaminas y minerales. Bromatología

Tema 2: LA NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL Nutrición y dietética en distintas etapas de la vida y en distintas situaciones fisiológicas

Tema 3: ATENCIÓN NUTRICIONAL EN DIFERENTES PATOLOGÍAS. DIETOTERAPIA 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 Nutrición enteral. Nutrición parenteral

Tema 5: VALORACION DEL ESTADO NUTRICIONAL 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	1.44	36	S	N	S	Lección magistral, resolución de cuestiones de pensamiento crítico
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.4	10	S	N	S	Actividad grupos pequeños, trabajo en equipo
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.2	5	S	N	S	Actividad grupos pequeños, exposición de conclusiones de actividades de grupo
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	A05 B02 C01 C04	0.2	5	S	N	S	Resolución de dudas, cuestiones y otras inquietudes en grupo pequeño
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.8	20	S	N	S	Trabajo autónomo relativo a los cuestionarios de prácticas
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.4	10	S	N	S	Foro y debate on line
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A05 B02 C01 C04	2.4	60	S	N	S	Trabajo autónomo
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A05 B02 C01 C04	0.08	2	S	S	S	En el aula con grupo grande
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A05 B02 C01 C04	0.08	2	S	S	S	En el aula con grupo grande
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 y/o preguntas de respuesta abierta que incluyen resolución de problemas, razonamiento de cuestiones de pensamiento crítico y casos prácticos
Pruebas de progreso	30.00%	0.00%	Preguntas de elección múltiple y/o preguntas de respuesta abierta que incluyen razonamiento de cuestiones de pensamiento crítico
Total:	100.00%	0.00%	

Crterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Se realizará una prueba escrita relativa a la materia impartida en horario presencial de clase en grupo completo y la correspondiente a la materia trabajada en horario presencial de grupo pequeño

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Idem a convocatoria ordinaria

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Tema 1 (de 5): PRINCIPIOS GENERALES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA Alimentación, nutrición y dietética. Energía y nutrientes. Carbohidratos, lípidos y proteínas. Fibra. Vitaminas y minerales. Bromatología	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6.75
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	3
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
Periodo temporal: 29 enero	
Grupo 10:	
Inicio del tema: 28/01/2020	Fin del tema: 21/02/2020
Tema 2 (de 5): LA NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL Nutrición y dietética en distintas etapas de la vida y en distintas situaciones fisiológicas	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6.75
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	3.5
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	4
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	2.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
Grupo 10:	
Inicio del tema: 11/02/2020	Fin del tema: 13/03/2020
Tema 3 (de 5): ATENCIÓN NUTRICIONAL EN DIFERENTES PATOLOGÍAS. DIETOTERAPIA 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.	

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6.75
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	3.5
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	4
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	2.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
Grupo 10:	
Inicio del tema: 20/02/2020	Fin del tema: 20/03/2020
Tema 4 (de 5): NUTRICIÓN ARTIFICIAL Nutrición enteral. Nutrición parenteral	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	7
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	2
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	1.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	4
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	2.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Grupo 10:	
Inicio del tema: 16/04/2020	Fin del tema: 05/05/2020
Tema 5 (de 5): VALORACION DEL ESTADO NUTRICIONAL Parámetros para la evaluación del estado nutricional. Valoración de la ingesta	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6.75
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	2.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	2
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	4
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	2.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	20
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Grupo 10:	
Inicio del tema: 20/04/2020	Fin del tema: 15/05/2020
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	34
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	12
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	4
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	20
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]	10
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	60
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Lutz, C.	Nutrición y Dietoterapia	McGraw-Hill Interamericana	Madrid		2011	
Mahan K, Escott-Stup S	Nutrición y Dietoterapia, de Krause 14 ed	Elsevier	Barcelona		2017	Libro muy completo y actualizado
Martín Salinas C, Díaz Gómez J.	Nutrición clínica y dietoterapia 3ª ed	DAE	Madrid		2015	
Mataix Verdú, J.	Nutrición y Dietética Humana 2ª Ed. Revisada	Ergón	Madrid		2015	Libro de consulta para temas específicos
Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L.	Tablas de composición de alimentos	Pirámide	Madrid		2014	Libro de consulta práctica