UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.
Código: 15308
Tipología: BáSICA
Créditos ECTS: 6
Grado: 391 - GRADO EN ENFERMERÍA (TA)
Curso académico: 2020-21
Centro: 16 - FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (TAL)
Grupo(s): 60 61
Curso: 1
Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español
Segunda lengua: Inglés
Uso docente de otras lenguas: Artículos de investigación. Cuestionarios
English Friendly: S
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	Miércoles de 10:00 a 12:00 Viernes de 10:00 a 12:00

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

Caracterización de los principales grupos de alimentos en la dieta de la población española.

Comprensión y aplicación de los efectos de la intervención nutricional en el tratamiento y prevención de problemas de salud.

Conocimiento y valoración de los requerimientos nutricionales del ser humano en las distintas etapas del ciclo vital.

Identificación de los principales componentes nutritivos y no nutritivos de los alimentos y su influencia en diferentes situaciones de salud y enfermedad.

6. TEMARIO

Tema 1: PRINCIPOS 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: VALORACION 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	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	
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.16	4	S	N	
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	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Aprendizaje cooperativo/colaborativo	A05 B02 C01 C04	0.8	20	S	N	
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 (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluacion continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba final	70.00%	70.00%	Preguntas de elección múltiple o preguntas de respuesta abierta
Otro sistema de evaluación	30.00%	30.00%	Pruebas progreso/ Resolución de problemas y/o casos Elaboración de memorias de prácticas/Elaboración de informes o trabajos
Total:	**100.00%**	**100.00%**	

** En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).*

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

Para superar la asignatura en la convocatoria ordinaria los estudiantes deben haber realizado la parte práctica de la misma y haber obtenido, al menos, un 50% de la puntuación en la prueba final.
Las prácticas y seminarios y otras actividades son obligatorias. No son recuperables. En el supuesto de que el alumno no haya realizado total o parcialmente esta parte deberá realizar una prueba (prueba tipo test) para superar esta parte de la asignatura.

Evaluación no continua:

Para superar la asignatura en la convocatoria ordinaria los estudiantes deben haber realizado la parte práctica de la misma y haber obtenido, al menos, un 50% de la puntuación en la prueba final.
Las prácticas y seminarios y otras actividades son obligatorias. No son recuperables. En el supuesto de que el alumno no haya realizado total o parcialmente esta parte deberá realizar una prueba (prueba tipo test) para superar esta parte de la asignatura.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

El estudiante que no haya superado la materia en la convocatoria ordinaria deberá superar el 50% de la puntuación en la prueba extraordinario. Se mantendrá la nota de los seminarios, prácticas y otras actividades siempre y cuando se hubieran superado en la convocatoria ordinaria. En el supuesto de que el alumno no haya realizado total o parcialmente esta parte deberá realizar una prueba (prueba tipo test) para superar esta parte de la asignatura.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

A la prueba especial de finalización podrán concurrir todos los estudiantes que, de una forma u otra, no hubieran superado la materia en las convocatorias ordinarias y/o extraordinarias y que reúnan los requisitos establecidos en la Normativa de Evaluación del Estudiante para concurrir a la misma. La prueba representará el 100% de la nota pues podrá incluir preguntas de los contenidos teóricos y de las diferentes actividades.

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): PRINCIPOS 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
Mataix Verdú, Francisco José	Nutrición y alimentación humana /	Ergón,		978-84-8473-664-6 (o	2015	
	Tablas de composición de alimentos	Pirámide		84-368-1865-2	2004	
Krause, Marie V.1906-1994	Nutrición y dietoterapia de Krause	McGraw-Hill Interamericana		970-10-3204-7	2005	