



# UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

## GUÍA DOCENTE

### 1. DATOS GENERALES

Asignatura: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

Tipología: BÁSICA

Grado: 387 - GRADO EN ENFERMERÍA (TO)

Centro: 109 - FACULTAD DE FISIOTERAPIA Y ENFERMERÍA

Curso: 1

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web: <https://www.uclm.es/toledo/fafeto>

Código: 15308

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2021-22

Grupo(s): 41

Duración: C2

Segunda lengua: Inglés

English Friendly: S

Bilingüe: N

Profesor: CARLOS ALBERTO CASTILLO SARMIENTO - Grupo(s): 41				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
SABATINI: 1.11	ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y TERAPIA OCUP.	5670	carlosa.castillo@uclm.es	Jueves 15 a 17. Viernes 15 a 17. Cita previa por mail.
Profesor: SILVIA ROJO VAZQUEZ - Grupo(s): 41				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
SABATINI: 1.11	ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y TERAPIA OCUP.		Silvia.RojoVazquez@uclm.es	

### 2. REQUISITOS PREVIOS

No se establecen.

### 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

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.

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: 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	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	A05 B02 C01 C04	1.36	34	N	-	Exposición de los contenidos teóricos de la asignatura
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		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	-	
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>			
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b>				
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>				

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	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
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
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>0.00%</b>	

\* 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).

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
<b>No asignables a temas</b>	
<b>Horas</b>	<b>Suma horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	4
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	6
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	60
<b>Comentarios generales sobre la planificación:</b> 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.	
<b>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</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	4
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2
<b>Periodo temporal:</b> S1-S3	
<b>Tema 2 (de 5): LA NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL Nutrición y dietética en distintas etapas de la vida y en distintas situaciones fisiológicas</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	3
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	4
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2
<b>Periodo temporal:</b> S4-S6	
<b>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.</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6

Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	3
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	4
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2
<b>Periodo temporal: S7-S9</b>	
<b>Tema 4 (de 5): NUTRICIÓN ARTIFICIAL Nutrición enteral. Nutrición parenteral</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	3
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	4
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2
<b>Periodo temporal: S10-S12</b>	
<b>Tema 5 (de 5): VALORACION DEL ESTADO NUTRICIONAL Parámetros para la evaluación del estado nutricional. Valoración de la ingesta</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	3
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	4
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2
<b>Periodo temporal: S13-S15</b>	
<b>Actividad global</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Suma horas</b>
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
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	20
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	60
<b>Total horas: 150</b>	

<b>10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS</b>						
<b>Autor/es</b>	<b>Título/Enlace Web</b>	<b>Editorial</b>	<b>Población</b>	<b>ISBN</b>	<b>Año</b>	<b>Descripción</b>
Moreiras O. et al.	Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas /	Pirámide,		978-84-368-3623-3	2016	
Mataix Verdú, J.	Nutrición y Dietética Humana, 2ª Ed. revisada	Ergón			2015	
Mahan K, Escott-Stump S	Nutrición y dietoterapia de, Krause.	Elsevier		970-10-3204-7	2017	