



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: 2021-22 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: 4:30-7:30 Jueves: 8:30-10:30

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

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 (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	A05 B02 C01 C04	1.44	36	N	-	Lección magistral, resolución de cuestiones de pensamiento crítico, resolución de problemas
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.4	10	S	N	Actividad grupos pequeños, trabajo en equipo
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.2	5	S	N	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	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	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	Foro y debate on line
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A05 B02 C01 C04	2.4	60	S	N	Trabajo autónomo
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A05 B02 C01 C04	0.08	2	S	N	En el aula con grupo grande
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A05 B02 C01 C04	0.08	2	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 (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%	100.00%	Preguntas de elección múltiple y/o preguntas de respuesta abierta que incluyen resolución de problemas, razonamiento de cuestiones de pensamiento crítico y casos prácticos. En dicha prueba se evaluarán los contenidos teóricos y prácticos de toda la asignatura trabajados a lo largo del cuatrimestre mediante las diferentes actividades formativas planificadas en el apartado 7.
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. En dicha prueba se evaluarán los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura trabajados durante la primera mitad del cuatrimestre mediante la actividad formativa Lección Magistral.
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).

Críterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

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

Evaluación no continua:

La evaluación final se realizará mediante un examen que comprenda y cubra el 100% de las competencias de la asignatura, para el alumnado que se haya acogido a ese derecho

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
Comentarios generales sobre la planificación: Se ajustará a la programación aprobada por el Centro	
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: 2 semanas	
Grupo 10:	

Inicio del tema: 31-01-2022

Fin del tema: 18-05-2022

Comentario: Aunque el periodo temporal en clase magistral es de 2 semanas, se complementa con clases teórico prácticas y se trabaja sobre él durante todo en cuatrimestre

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]	4.75
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
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2

Periodo temporal: 2 semanas

Grupo 10:

Inicio del tema: 14-02-2022

Fin del tema: 18-05-2022

Comentario: Aunque el periodo temporal en clase magistral es de 2 semanas, se complementa con clases teórico prácticas y se trabaja sobre él durante todo en cuatrimestre

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

Periodo temporal: 2 semanas

Grupo 10:

Inicio del tema: 28-03-2022

Fin del tema: 18-05-2022

Comentario: Aunque el periodo temporal en clase magistral es de 2 semanas, se complementa con clases teórico prácticas y se trabaja sobre él durante todo en cuatrimestre

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

Periodo temporal: 1 semana

Grupo 10:

Inicio del tema: 19-04-2022

Fin del tema: 18-05-2022

Comentario: Aunque el periodo temporal en clase magistral es de 1 semana, se complementa con seminarios externos y teórico prácticos y se trabaja sobre él durante el resto del cuatrimestre

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

Periodo temporal: 1 semana

Grupo 10:

Inicio del tema: 25-04-2022

Fin del tema: 18-05-2022

Comentario: Aunque el periodo temporal en clase magistral es de 1 semana, se complementa con seminarios externos y teórico prácticos y se trabaja sobre él durante el resto del cuatrimestre

Actividad global

Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	32
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]	4
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	
Raymond; Morrow	Nutrición y Dietoterapia, MAHAN; Krause 15 ed	Elsevier España	Barcelona		2021	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