

**1. DATOS GENERALES****Asignatura:** NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**Tipología:** BÁSICA**Grado:** 390 - GRADO EN ENFERMERÍA (CR)**Centro:** 304 - FACULTAD DE ENFERMERIA DE CIUDAD REAL**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):** 20**Duración:** C2**Segunda lengua:****English Friendly:** N**Bilingüe:** N

Profesor: <b>BEATRIZ BALLESTER RODRIGUEZ</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Ext:3360	ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y TERAPIA OCUP.	Desp. nº7	Beatriz.Ballester@uclm.es	Jueves de 10 a 14h
Profesor: <b>MARIA DE LAS MERCEDES VIDAL MARIN</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
despacho 3	ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y TERAPIA OCUP.	3559	maria.vidal@uclm.es	Martes de 9,30 a 12,30h Miércoles de 10,30 a 13,30h

**2. REQUISITOS PREVIOS**

No se establecen requisitos previos.

**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.

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.

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

**6. TEMARIO**

**Tema 1: PRINCIPIOS GENERALES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.** Alimentación, nutrición y dietética. Energía y nutrientes.

Carbohidratos, lípidos, 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

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	S	
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.16	4	S	S	
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	A05 B02 C01 C04	0.24	6	N	-	
Prueba final [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	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	-	
<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%	70.00%	Preguntas de elección múltiple o preguntas de respuesta abierta
Otro sistema de evaluación	30.00%	30.00%	Resolución de problemas o casos. Elaboración de memorias de prácticas. Elaboración de informes o trabajos
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</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).

#### Crterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

##### Evaluación continua:

Para poder superar la asignatura será preciso obtener un mínimo de 5 sobre 10 en el promedio ponderado de la suma de la evaluación de las diferentes actividades evaluables (prueba final, elaboración de trabajos teóricos y resolución de problemas o casos), siempre que se haya obtenido, como mínimo, un 40% de su valor máximo en cada una de ellas (ejemplo un 4 sobre 10).

Los criterios de evaluación que contiene esta guía esta referida a la docencia presencial continua.

En el supuesto de que las autoridades competentes establecieran un régimen de docencia on-line durante un tiempo, por la evolución que pueda tener la pandemia Covid-19, se adaptaran en los términos que se publicarían en Moodle

##### Evaluación no continua:

Es requisito para aprobar la asignatura presentarse a la prueba final y obtener, al menos, el 40% de la nota máxima para sumar las calificaciones procedentes de otras actividades (elaboración de trabajos teóricos y seminarios con resolución de problemas o casos), siempre que en estas últimas también se haya obtenido, como mínimo, un 40% de su valor máximo. Se deberá haber presentado el trabajo en grupo que es obligatorio y los seminarios se defenderán mediante una prueba oral y un portafolio. Además, la suma de todas las pruebas deberá ser superior a 5 sobre 10 para superar la asignatura. En el supuesto de que las autoridades competentes establecieran un régimen de docencia on-line durante un tiempo, por la evolución que pueda tener la pandemia Covid-19, los criterios de evaluación se adaptaran en los términos que se publicarían en Moodle

#### Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Hay que obtener el 40% de la nota máxima de la prueba final para sumar las calificaciones procedentes de otras actividades (siempre que las mismas hayan llegado al 40% de su valor máximo). Además, la suma de todas las pruebas deberá ser superior a 5 sobre 10 para superar la asignatura. En el supuesto de que las autoridades competentes establecieran un régimen de docencia on-line durante un tiempo, por la evolución que pueda tener la pandemia Covid-19, los criterios de evaluación se adaptaran en los términos que se publicarían en Moodle

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	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
Prueba final [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>Comentarios generales sobre la planificación:</b> Este cronograma es orientativo. Podrá variar en función del progreso general que la profesora vaya observando con el grupo de estudiantes.¿ La programación que contiene esta guía esta referida a la docencia presencial. En el supuesto de que las	

autoridades competentes establecieran un régimen de docencia on-line durante un tiempo, por la evolución que pueda tener la pandemia Covid-19, se adaptaran en los términos que se publicarían en Moodle¿

**Tema 1 (de 5): PRINCIPIOS GENERALES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. Alimentación, nutrición y dietética. Energía y nutrientes. Carbohidratos, lípidos, proteínas. Fibra. Vitaminas y minerales. Bromatología**

**Periodo temporal:** 2º Semestre

Grupo 20:

**Inicio del tema:** 31-01-2022 **Fin del tema:** 15-05-2022

**Comentario:** Es imprescindible que el alumno consulte con regularidad la plataforma MODDLE a través de la cual se le suministrarán algunos materiales para el seguimiento y desarrollo de la asignatura. Así como cualquier otra información relevante para el desarrollo de la docencia. La programación que contiene esta guía esta referida a la docencia presencial. En el supuesto de que las autoridades competentes establecieran un régimen de docencia on-line durante un tiempo, por la evolución que pueda tener la pandemia Covid-19, se adaptaran en los términos que se publicarían en Moodle

**Tema 2 (de 5): LA NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL. Nutrición y dietética en distintas etapas de la vida y en distintas situaciones fisiológicas**

**Periodo temporal:** 2º semestre

Grupo 20:

**Inicio del tema:** 25-01-2021 **Fin del tema:** 15-05-2021

**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.**

**Periodo temporal:** 2º Semestre

Grupo 20:

**Inicio del tema:** 25-01-2021 **Fin del tema:** 15-05-2021

**Tema 4 (de 5): NUTRICIÓN ARTIFICIAL. Nutrición enteral. Nutrición parenteral**

**Periodo temporal:** 2º Semestre

Grupo 20:

**Inicio del tema:** 25-01-2021 **Fin del tema:** 15-05-2021

**Tema 5 (de 5): VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL. Parámetros para la evaluación del estado nutricional. Valoración de la ingesta**

Grupo 20:

**Inicio del tema:** 25-01-2021 **Fin del tema:** 14-05-2021

**Actividad global**

Actividades formativas	Suma horas
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	60
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	20
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
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	4
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
<b>Total horas:</b>	<b>150</b>

**10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS**

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Salas-Salvadó Jordi y cols	Nutrición y Dietética Clínica, 4ª Ed.	Elsevier Masson	Barcelona	978-84-458-2377-4	2019	
Rodota, Liliana P.	Nutrición clínica y dietoterapia, 2ª ed	Médica Panamericana, McGraw-Hill Interamericana	Madrid		2019	
Lutz,C	Nutrición y Dietoterapia	Elsevier	Barcelona		2010	
Mahan K, Escott-Stup S	Nutrición y Dietoterapia de Krause, 14ª ed.	Elsevier	Barcelona		2017	
Mataix Verdú, Francisco José	Nutrición y dietética Humana 2ª ed. Revisada	Ergón	Madrid		2015	
Moreiras, Olga, Carvajal, A, Cabrera, L y Cuadrado, C.	Tablas de composición de alimentos. 19 ed.	Piramide	Madrid	9788436829037	2018	
Martin Salinas C., Díaz Gómez J.	Nutrición y Dietética. 3ª ed..	Ed. DAE Grupo Paradigma			2015	
Román D, Bellido D, Luna P SEEDCA	Dietoterapia, Nutrición	Díaz de Santos	Madrid		2010	
	<a href="http://www.nutricion.org/publicaciones/revista.htm">http://www.nutricion.org/publicaciones/revista.htm</a>					
Gil Hernández,A, Martínez de Victoria Muñoz,E., Ruiz López, M.D.	Nutrición y Salud	Panamericana	Madrid	9788491101475	2019	