



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. Tipología: BÁSICA Grado: 389 - GRADO EN ENFERMERÍA (CU) Centro: 302 - FACULTAD DE ENFERMERIA DE CUENCA 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): 30 Duración: C2 Segunda lengua: English Friendly: N Bilingüe: N
--	--

Profesor: ARTHUR EUMANN MESAS - Grupo(s): 30				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Edificio Melchor Cano. Despacho 1.19		4619	Arthur.EMesas@uclm.es	Se informaran al inicio del curso

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.

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

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

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: .

- Tema 1.1** PRINCIPIOS GENERALES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
- Tema 1.2** LA NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL
- Tema 1.3** ATENCIÓN NUTRICIONAL EN DIFERENTES PATOLOGÍAS. DIETOTERAPIA
- Tema 1.4** NUTRICIÓN ARTIFICIAL

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)	Método expositivo/Lección						

[PRESENCIAL]	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	S	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	N
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA]	Foros virtuales	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	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Otro sistema de evaluación	30.00%	0.00%	Pruebas de progreso/Resolución de problemas y/o casos. Elaboración de memorias de prácticas/Elaboración de informes o trabajos.
Prueba final	70.00%	0.00%	Pruebas de elección múltiple o preguntas de respuesta abierta.
Total:	100.00%	0.00%	

* 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).

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][Foros virtuales]	10
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	60
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 de 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 1): .	
Periodo temporal: SEGUNDO CUATRIMESTRE	
Comentario: Se imparte en el segundo cuatrimestre	
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
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]	20
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA][Foros virtuales]	10
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	60
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Mahan K, Escott-Stup S	Nutrición y Dietoterapia, de Krause 14 ed	Elsevier	BARCELONA		2017	
Martín Salinas C, Díaz Gómez J.	Nutrición clínica y dietoterapia 3ª ed	Madrid	Madrid		2015	
Mataix Verdú, J.	Nutrición y Dietética Humana 2ª Ed. Revisada	Ergón	Madrid		2015	
Moreiras O, Carbajal A, Cabrera	Tablas de composición de					

