UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.
Código: 15308
Tipología: BáSICA
Créditos ECTS: 6
Grado: 387 - GRADO EN ENFERMERÍA (TO- 387)
Curso académico: 2022-23
Centro: 109 - FACULTAD DE FISIOTERAPIA Y ENFERMERÍA
Grupo(s): 41
Curso: 1
Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español
Segunda lengua: Inglés
Uso docente de otras lenguas:
English Friendly: S
Página web: https://www.uclm.es/toledo/fafeto
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 y viernes de 15 a 17.

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	Jueves y viernes de 15,00 a 16,00 h.

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

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.

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

6. TEMARIO

Tema 1: Conocimientos esenciales de la alimentación, tanto en personas sanas como enfermas, que le capaciten para desarrollar su trabajo con competencia y responsabilidad en el campo de la enfermería.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción

		anteriores a RD 822/2021)					
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		0.16	4	N	-	
Evaluación Formativa [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A05 B02 C01 C04	0.04	1	S	N	
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	-	
Tutorías individuales [PRESENCIAL]			0.16	4	N	-	
Prueba final [PRESENCIAL]		A05 B02 C01 C04	0.04	1	S	S	
		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	70.00%	100.00%	Preguntas de elección múltiple y/o preguntas de respuesta abierta. Se realizarán pruebas de evaluación parcial y/o pruebas finales (Ev. Continua).
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	30.00%	0.00%	Se realizará(n) alguna(s) de las siguientes actividades: Pruebas progreso / Resolución de problemas y/o casos / Elaboración de memorias de prácticas / Elaboración de informes o trabajos (Ev. Continua).
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:

Se conservará la valoración de aquellas actividades formativas que hayan sido superadas por el estudiante durante dos cursos académicos.
Los estudiantes que asistan regularmente a las actividades formativas y realicen las actividades de evaluación continua (valoración de la participación con aprovechamiento) podrán superar la asignatura por evaluación continua.
Para poder superar la convocatoria ordinaria se deberá conseguir, al menos, un 40% de la puntuación en cada uno de los eventos evaluativos.
Además, la media ponderada para superar la convocatoria deberá ser igual o superior a 5 sobre 10.

Evaluación no continua:

Además de la nota del examen de la asignatura (70%), se realizará un examen práctico o de casos clínicos (30%) relacionados con las competencias trabajadas durante las actividades desarrolladas a lo largo del cuatrimestre.
Para superar la asignatura será necesario obtener un 5 sobre 10 en el promedio ponderado de la suma de la prueba final y la prueba práctica/casos clínicos, siempre que se haya obtenido, como mínimo, un 40% de su valor máximo en cada una de ellas.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Evaluación continua: En esta convocatoria la prueba final tendrá un valor del 70% de la nota final. Se mantendrá la nota de la valoración de la participación con aprovechamiento. La asignatura estará superada si se alcanza un 5/10, sumando las diferentes actividades evaluables y la prueba final. Si no se superara la asignatura en la convocatoria ordinaria y extraordinaria, las actividades evaluables se guardarán durante dos años consecutivos.

Evaluación no continua: la evaluación se realizará mediante un prueba final con una valoración del 100%, donde demostrarán la adquisición de competencias.

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 ordinaria 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 desarrolladas.

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 1): Conocimientos esenciales de la alimentación, tanto en personas sanas como enfermas, que le capaciten para desarrollar su trabajo con competencia y responsabilidad en el campo de la enfermería.

Actividades formativas **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]	4
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1
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
Tutorías individuales [PRESENCIAL][]	4
Prueba final [PRESENCIAL][]	1
Grupo 41:	
Inicio del tema: 30-01-2023	**Fin del tema:** 19-05-2023
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]	4
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1
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
Tutorías individuales [PRESENCIAL][]	4
Prueba final [PRESENCIAL][]	1
Total horas:	150

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Jordi Salas-Salvadó	Nutrición y dietética clínica	Elsevier		978-84-9113-303-2	2019	
Moreiras O. et al.	Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas /	Pirámide		978-84-368-3623-3	2016	
Janice L Raymond & Kelly Morrow	Krause. Mahan. Dietoterapia.	Elsevier		9788480869638	2021	
Miguel Ángel Royo Bordonada (Coord)	Nutrición en Salud Pública	Escuela Nacional de Sanidad	Madrid		2017	
	http://gesdoc.isciii.es/gesdoccontroller?action=download&id=11/01/2018-5fc6605fd4					