



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.	Código: 15308
Tipología: BÁSICA	Créditos ECTS: 6
Grado: 391 - GRADO EN ENFERMERIA (TA-391)	Curso académico: 2022-23
Centro: 16 - FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (TAL)	Grupo(s): 60 61
Curso: 1	Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua: Inglés
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: S
Página web:	Bilingüe: N

Profesor: ANTONIO VIÑUELA SANCHEZ - Grupo(s): 60 61				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Fac. Ciencias Salud/ despacho 1.6	ENFERMERÍA, FISIOTERAPIA Y TERAPIA OCUP.	926051401	Antonio.Vinuela@uclm.es	Martes 9:00-10:00 viernes 9:00-10:00

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.
Identificación de los principales componentes nutritivos y no nutritivos de los alimentos y su influencia en diferentes situaciones de salud y enfermedad.
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.

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 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	-	Conocimientos teóricos propuestos en la asignatura
							Asistencia y participación activa.

Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.48	12	S	N	Necesario el aprovechamiento de las actividades realizadas. Se desarrollaran diferentes actividades de los diferentes temas dados en las clases teóricas. La asistencia es obligatoria.
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A05 B02 C01 C04	0.16	4	S	N	Presentación en grupos de trabajo de un tema relacionado con la materia. Se valorara la participación activa y aprovechamiento de las actividad. La tarea es obligatoria.
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	A05 B02 C01 C04	0.16	4	N	-	Seguimiento del aprendizaje de los alumnos y resolución de dudas
Tutorías individuales [PRESENCIAL]		A05 B02 C01 C04	0.16	4	N	-	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Aprendizaje cooperativo/colaborativo	A05 B02 C01 C04	0.8	20	S	N	Redacción y presentación de los temas propuestos durante el curso
Foros y debates on-line [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A05 B02 C01 C04	0.4	10	N	-	Redacción y elaboración de la memoria del trabajo propuesto
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A05 B02 C01 C04	2.4	60	N	-	Trabajo autónomo.
Evaluación Formativa [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A05 B02 C01 C04	0.04	1	S	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	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Prueba final	70.00%	100.00%	Preguntas de elección múltiple y/o preguntas de respuesta abierta. Se realizarán pruebas de evaluación parcial y/o pruebas finales. Para la Evaluación continua
Otro sistema de evaluación	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. Para la Evaluación 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
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	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
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1

Periodo temporal: Segundo cuatrimestre

Grupo 61:

Inicio del tema: 30-01-2023

Fin del tema: 19-05-2023

Grupo 60:

Inicio del tema: 30-01-2023

Fin del tema: 19-05-2023

Comentario: 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.

Actividad global

Actividades formativas	Suma horas
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1
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
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	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
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	34
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Moreiras O. et al.	Tablas de composición de alimentos : guía de prácticas	Pirámide		978-84-368-3623-3	2016	
Miguel Ángel Royo Bordonada (Coord)	Nutrición en Salud Pública	Escuela Nacional de Sanidad Madrid			2017	
Jordi Salas-Salvadó & Anna Bonada i Sanjaume & Roser Trallero Casañas & M. Engràcia Saló i Solà & Roser Burgos Peláez	Nutrición y dietética clínica	Elsevier		978-84-9113-3003-2	0	
Krause, Marie V.1906-1994	Nutrición y dietoterapia de Krause	McGraw-Hill Interamericana		970-10-3204-7	2005	