



## ESCUELA UNIVERSITARIA DE ENFERMERÍA VIRGEN DE LAS NIEVES

### GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA: NUTRICION Y DIETÉTICA

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Formación Básica Transversal	Alimentación, Nutrición, Dietética y Farmacología	2º	1º	6	Formación Básica
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS		
<b>Profesor</b> Dr. D. Antonio Pérez de la Cruz  Profesora colaboradora D <sup>a</sup> Carmen Mellado Pastor			<b>Dr. Antonio Jesús Pérez de la Cruz</b> Escuela Universitaria de Enfermería "Virgen de las Nieves" Avenida de las Fuerzas Armadas s/n 18014 Granada <a href="mailto:antonioj.perez.sspa@untadeandalucia.es">antonioj.perez.sspa@untadeandalucia.es</a>  958 020022 – 958 020168  Dña. Carmen Mellado Pastor Escuela Universitaria de Enfermería "Virgen de las Nieves" Avenida de las Fuerzas Armadas s/n 18014 Granada <a href="mailto:carmelamellado@yahoo.es">carmelamellado@yahoo.es</a>  958 020022- 958020168		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Consultar Tablón de Anuncios de cada despacho. Acordar cita a través de e-mail y/o teléfono.		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Enfermería					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES Como recomendación se aconseja a los estudiantes que hayan cursado y aprobado las siguientes materias: Anatomía Humana, Bioquímica, Fisiología I y Fisiología II.					



## BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

Nutrición y Dietética. Valoración del estado nutricional de las personas. Dietoterapia. Intervención de Enfermería en el tratamiento dietético de diversas alteraciones de la salud.

## COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

### Competencias básicas transversales y genéricas:-

- 1.1. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- 1.4. Resolución de problemas.
- 1.5. Capacidad de aprender
- 1.7. Toma de decisiones.
- 1.10. Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.
- 1.12. Planificación y gestión del tiempo.
- 1.13. Capacidad de gestión de la información

### Competencias específicas:

- 2.5. Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud 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.
- 2.14 Conocer y aplicar los principios que sustentan los cuidados integrales de enfermería.

## OBJETIVOS

- El estudiante adquirirá nociones básicas sobre alimentos, nutrientes y necesidades de energía en distintas etapas de la vida.
- El estudiante demostrará conocimientos básicos sobre la prevención y tratamiento dietético en las patologías de mayor prevalencia.
- El estudiante obtendrá conocimientos y habilidades para actuar en los distintos niveles de la sanidad, en la promoción de la salud, prevención de determinadas patologías e identificación de problemas derivados de una mala nutrición.
- El estudiante demostrará las habilidades y destrezas necesarias para transmitir y adaptar estos conocimientos al nivel socio-cultural de la / las personas a las que va dirigido.

## TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

### TEMARIO TEÓRICO:

#### ❖ PARTE I (10 horas)

**Tema 1. Alimentación y Nutrición.** Evolución histórica de la Alimentación, Dietética y Nutrición. Composición corporal y alimentación. Clasificación de las sustancias nutritivas. Clasificación de los alimentos. Ingestas recomendadas de nutrientes ( RDA, DRIs). Guías alimentarias **CONSEJOS NUTRICIONALES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE (2 horas)**

**Tema 2.-Necesidades energéticas y sus componentes.** Concepto de energía y unidades de medición. Cociente respiratorio. Componentes del gasto energético. Metabolismo basal y factores que lo modifican.

**Tema 3.-Lípidos.** Estructura, Clasificación y funciones. Triglicéridos y ácidos grasos: Características, propiedades y funciones. Digestión, absorción y metabolismo. **CONSEJOS NUTRICIONALES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

**Tema 4.-Proteínas.** Estructura, Clasificación y funciones. Valoración de la calidad de una proteína. Fuentes. Complementariedad. Digestión, absorción y metabolismo. Recomendaciones dietéticas para una alimentación saludable. **CONSEJOS NUTRICIONALES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE**



**Tema 5. Azúcares.** Estructura, clasificación y funciones. Fuentes y necesidades glucídicas. Digestión, absorción y metabolismo. Fibra: Clasificación, funciones y aplicaciones. Recomendaciones dietéticas para una alimentación sana. **CONSEJOS NUTRICIONALES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE**

**Tema 6. Vitaminas.** Definición y características generales. Clasificación. Posibles causas de carencias vitamínicas. Formas correctas de almacenar los alimentos para conservar su riqueza vitamínica.

**Tema 7. Vitaminas liposolubles.** Funciones, fuentes, recomendaciones, carencia y toxicidad.

**Tema 8. Vitaminas hidrosolubles.** Funciones, fuentes y recomendaciones.

**Tema 9. Minerales: Macrominerales y Oligoelementos.** Funciones, fuentes y recomendaciones.

**Tema 10. Alimentos naturales.** Alimentos funcionales. Alimentos prebióticos y probióticos. Lectura e interpretación del etiquetado.

**Tema 11. Leche y derivados.** Composición y consideraciones en distintas patologías. Conservación. Recomendaciones nutricionales. Lectura e interpretación del etiquetado. **Huevos.** Composición nutricional y consideraciones en distintas patologías. Recomendaciones. Preparación y aporte energético.

**Tema 12. Carnes y Pescados.** Composición y consideraciones en distintas patologías. Recomendaciones nutricionales. Métodos culinarios.

**Tema 13. Alimentos. Legumbres, cereales y frutos secos.** Composición. Recomendaciones nutricionales.

**Tema 14.-Alimentos. Frutas y verduras.** Composición. Recomendaciones nutricionales.

❖ **PARTE II (25 horas)**

**Tema 15. Introducción a la Dietoterapia. Intervención histórica de la enfermería en la Dietética.** Funcionamiento de la Unidad de Nutrición clínica y Dietética hospitalaria. Modificaciones en la dieta basal para obtener Dietas Terapéuticas. Código alimentario. (3 horas)

**Tema 16. Intervención de enfermería en el tratamiento Dietético de las Enfermedades del Aparato Digestivo. Consejos nutricionales en las enfermedades que afectan a la boca, esófago, estómago e intestino delgado y grueso. Síndrome de mala absorción. CONSEJOS DIETÉTICOS. (6 horas)**

**Tema 17. Intervención de enfermería en el tratamiento de la Diabetes Mellitus. Objetivos de la intervención. FICHA NUTRICIONAL. CONSEJOS DIETÉTICOS. (2-3 horas)**

**Tema 18. Intervención de enfermería en el tratamiento de las Enfermedades cardiovasculares. Factores de riesgo. hiperlipemias. Hipertensión. Recomendaciones generales. CONSEJOS DIETÉTICOS.**

**Tema 19. Intervención de Enfermería el tratamiento de la Obesidad. Factores implicados en el desarrollo de la Obesidad. Índice de masa corporal. Peso saludable. Tipos de obesidad.. Tratamiento dietético. Falsedades sobre dietas y tratamientos. CONSEJOS DIETÉTICOS.**

**Tema 20. Intervención de Enfermería en el tratamiento de las Enfermedades Renales. Fisiología y funciones del riñón. Insuficiencia renal crónica. Hemodiálisis. Tratamiento nutricional. CONSEJOS DIETÉTICOS.**

**Tema 21. Intervención de Enfermería el tratamiento de las Enfermedades Hepáticas, de Vías Biliares y Pancreáticas. Etiología y funciones. Tratamiento nutricional en las diferentes etapas. CONSEJOS DIETÉTICOS. (3 horas)**



**Tema 22. Nutrición Artificial: enteral y parenteral.** Indicaciones y ventajas. Contraindicaciones. Vías de alimentación. (4 horas)

**Tema 23. Conceptos básicos en nutrigenómica y nutrigénica.**

**Tema 24: Dieta y Trastornos de la conducta alimentaria (1 hora)**

**Tema 25 Fisiopatología del ayuno y estrés ( 1 hora)**

#### TEMARIO PRÁCTICO:

Trabajo en portafolio (prácticas y seminarios)

#### PRÁCTICAS

**Práctica 1. Cálculo de las necesidades energéticas**, en base a la edad, peso, talla, sexo y actividad. Reparto proporcional en los distintos principios inmediatos. Cada alumno trabajará con sus datos personales. (2-3 hora)

**Práctica 2. Cálculo de una dieta equilibrada** (cada alumno debe calcular su Dieta). Manejo de tablas de composición. (2 horas)

**Práctica 3. Valoración nutricional:** Historia dietética, parámetros antropométricos, bioquímicos e inmunológicos. (2 horas)

**Práctica 4. Planteamiento de caso prácticos:** Paciente con espina bífida.

**Práctica 5. Planteamiento de caso prácticos:** Suplemento dietético en las caquexias secundarias a tratamiento radioquimioterapéutico.

#### SEMINARIOS

##### **Seminario 1: Establecer los procedimientos necesarios necesario para realizar las prácticas 1 y 2**

**Actividades a desarrollar.** Cálculo de los principios inmediatos en diferentes alimentos usando las tablas de composición. Cálculo del metabolismo basal y valoración de las necesidades energéticas individuales. Acceso a páginas web de información y apoyo.

**Método de trabajo.** Asistencia al seminario. Trabajo personal previo al seminario: Lectura crítica y respuestas a las cuestiones que se planteadas en el cuaderno de prácticas y seminarios.

##### **Seminario 2: Diagnósticos enfermeros más relevantes**

**Actividades a desarrollar. Identificar factores relacionados e intervenciones más usuales.**

**Método de trabajo.** Asistencia al seminario. Trabajo personal previo al seminario: Lectura crítica y respuestas a las cuestiones que se planteadas en el cuaderno de prácticas y seminarios.

##### **Seminario 3: La enfermera como dietista de planta.**

**Actividades a desarrollar.** Conocer cuales son las funciones de la enfermera en las plantas del hospital respecto a la necesidad de nutrición.

**Método de trabajo.** Asistencia a seminario.

#### BIBLIOGRAFÍA

##### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Aranceta J. *Dieta y el riesgo cardiovascular*. 1ª Edición. Aula Magna 2007.



- Brown Judith E.. **Nutrición en las diferentes etapas de la vida**. México: Interamericana. 2º edición. 2006
- Mataix Verdú J, Caraza Marín E. **Nutrición para educadores**. Madrid: Díaz de Santos. 2ª edición .2005
- Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. **Alimentación y Dietoterapia**. Madrid: Interamericana, 4ª edición.2004
- Bowling Tim. **Apoyo nutricional para niños y adultos** .Manual para la práctica hospitalaria. México: Interamericana. 2004
- Mataix Verdú J. **Nutrición y Alimentación humana: Tomo I nutrientes, Tomo II Situaciones fisiológicas y patológicas**. Madrid: Ergón 2002
- Mahan L Kathleen, Escott-Stump Silvia. **Alimentación y Dietoterapia de, Krause**. 10ª edición. México: Interamericana 2001
- Salas-Salvado J, Bonada A, Roser Trallero, Saló M E. **Nutrición y Dietética Clínica**. Barcelona: Masson. 2000
- Repillo Picasso. **Nutrición Humana y Dietética**. Madrid: Marbán, S.L. 2001
- León M, Celaya S. **Manual de Recomendaciones Nutricionales al alta Hospitalaria**. Barcelona: Novartis Consumer Health S.A. 2001.
- Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. **Nutrición aplicada y Dietoterapia**. Pamplona: Euzena. 1999
- Dupin H, Cup J L, Malewiak M I, Jeynaud-Rouaud C, Berthier A M. **La Alimentación Humana**. Barcelona: Bellaterra.1997.
- Krause. **Nutrición y Dietoterapia**. México: Interamericana. 8ª edición.1995
- Nelson J K, Moxness K E, Jensen M D, Gastineau C F. **Dietética y Nutrición. Manual de la Clínica Mayo**. Madrid: Harcourt Brace.1997

Angel Gil. Tratado de Nutrición (II Edición) Editorial Panamericana ) 2010

#### Tablas de composición de alimentos:

- Mataix J. Tabla de composición de alimentos españoles. 4ª Edición. Universidad de Granada, 2003.

#### Revistas Recomendadas:

- Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. Órgano de expresión de la Sociedad Española de Nutrición Básica Aplicada.
- The American Journal of Clinical Nutrition.
- Endocrinología y Nutrición.
- Nutrición Hospitalaria
- American Journal of Clinical Nutrition
- Journal of Parenteral and Enteral Nutrition

#### ENLACES RECOMENDADOS

<http://www.nestlenutrition.es/> Nestlé Health Care Nutrition

<http://www.nestle.es/nutricion/> Nestlé Nutrición

<http://www.who.int/es/> Organización Mundial de la Salud

<http://es.scribd.com/doc/13399818/Formula-de-Harris>

Center for Human Nutrition.Universidad Southwestern.Texas



<http://www2.swmed.edu/humannutrition/index.htm>

-Mercer University

<http://med2.mercer.edu/ncvd/default.htm>

- Pennsylvania university Nutrimed <http://www.med.upenn.edu/nutrimed>

- Nutrition Arbor Guide

<http://arborcom.com>

-USDA: FNIC Food and Nutrition Information Center <http://www.nalusda.gov/fnic>

- Oley Foundation

<http://www.c4isr.com/oley>

European fundation

<http://www.eufic.org/gb/home/home.htm>

Kraft recetas calibradas y videos cocina <http://www.comidakraft.com>

Nutrition Academic Award <http://www.nhlbi.nih.gov/funding/training/naa/>

Health on the Net Foundation <http://www.hon.ch/>

## METODOLOGÍA DOCENTE

❖ **Clases teóricas:** 35 horas presenciales.

*Descripción:* Presentación en el aula de los conceptos fundamentales y desarrollo de los contenidos propuestos

*Propósito:* Transmitir los contenidos de la materia motivando al alumnado a la reflexión, facilitándole el descubrimiento de las relaciones entre diversos conceptos y formarle una mentalidad crítica.

❖ **Seminarios:** 4 horas presenciales.

*Descripción:* Modalidad organizativa de los procesos de enseñanza y aprendizaje donde tratar en profundidad una temática relacionada con la materia. Incorpora actividades basadas en la indagación, el debate, la reflexión y el intercambio.

*Propósito:* Desarrollo en el alumnado de las competencias conceptuales y instrumentales / procedimentales de la materia.

❖ **Prácticas:** 16 horas presenciales.

*Descripción:* Modalidad organizativa enfocada hacia la adquisición y aplicación específica de habilidades instrumentales sobre una determinada temática (discusión y debate de supuestos prácticos y presentación y defensa de trabajos).

*Propósito:* Desarrollo en el alumnado de las competencias procedimentales de la materia.

❖ **Tutorías académicas y evaluación:** 5 horas presenciales.

*Descripción:* manera de organizar los procesos de enseñanza y aprendizaje que se basa en la interacción directa entre el estudiante y el profesor.

*Propósito:* 1) Orientan el trabajo autónomo del alumnado, 2) profundizar en distintos aspectos de la materia y 3) orientar la formación académica-integral del estudiante.

❖ **Estudio y trabajo autónomo:** 90 horas no presenciales.

*Descripción:* 1) Actividades (guiadas y no guiadas) propuestas por el profesor/a a través de las cuales y de forma individual se profundiza en aspectos concretos de la materia posibilitando al estudiante avanzar en la adquisición de determinados conocimientos y procedimientos de la materia. 2) Estudio individualizado de los contenidos de la materia. 3) Realización de trabajos individuales para los seminarios y del trabajo monográfico.

*Propósito:* Favorecer en el estudiante la capacidad para autorregular su aprendizaje, planificándolo, diseñándolo, evaluándolo y adecuándolo a sus especiales condiciones e intereses.

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas	Actividades presenciales					Actividades no presenciales	
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposición y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Tutorías individuales estimadas 2 horas / estudiante	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)



Semana 1 26-30/09	Temas 1, 2	3	-	-	-	-	-	6
Semana 2 03-07/10	Temas 3, 4, 5	5	-	-	-	-	-	8
Semana 3 10-14/10	Temas 6, 7	2	-	-	-	-	-	6
Semana 4 17-21/10	Temas 8, 9, 10	3	Práctica 1 1 horas	Seminario 1 Objetivos Practica 1-2 1 hora	-	-	1	6
Semana 5 24-28/10	Temas 11, 12	3	Práctica 2 2 horas	-	-	-	-	6
Semana 6 31/10-4/11	Tema 13, 14	2	Práctica 1-2 Evaluación 1 hora	Seminario Diagnósticos Enfermeros 1 hora	-	-	-	6
Semana 7 07-11/11	Tema 15, 16	2	-	Seminario 3 2 horas	1	-	-	6
Semana 8 14-18/11	Tema 16, 17	3	Práctica 3 2 horas	-	-	-	-	6
Semana 9 21-25/11	Tema 17, 18	3	Práctica 4 inicio 2 horas	-	-	-	-	6
Semana 10 28/11-02/12	Tema 19, 20	3	-	-	-	-	-	6
Semana 11 05-09/12		-	-	-	-	-	-	2
Semana 12 12-16/12	Tema 20, 21	2	Práctica 4 continuación 2 horas	-	-	-	-	4
Semana 13 19-21/12		-	-	-	1	-	-	2
Semana 14 09-12/01	Tema 22	2	Práctica 5 inicio 2 horas	-	-	-	1	6
Semana 15 16-20/01	Tema 23	2	Práctica 5 continuación 2 horas	-	-	-	-	6
Semana 16 23-27/01		-	Exposición 2 horas	-	-	-	-	8
<b>Total horas</b>		<b>35</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>90</b>

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA



## EVALUACION

### Examen de conocimientos teóricos (40%)

-Criterios y aspectos a evaluar:

- Nivel de adquisición y dominio de los conceptos básicos de la materia.
- Procedimiento de evaluación:
  - Prueba evaluativa escrita de carácter mixto que combina preguntas objetivas y preguntas de respuesta corta.

### Evaluación de prácticas (30%)

- Criterios y aspectos a evaluar:

- Capacidad demostrada para la realización de las técnicas y procedimientos propios de la materia, poniendo de manifiesto el conocimiento de las habilidades y destrezas inherentes a la misma.
- Nivel de adecuación, riqueza y rigor en los procesos de trabajo individual.
- Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

1. Las actividades prácticas tienen carácter de asistencia obligatoria. Solo se admitirá una falta, siempre que sea por razones justificadas.

En casos excepcionales (enfermedad grave o accidente) se buscará conjuntamente la solución más adecuada.

2. La evaluación de las actividades prácticas se apoya en la asistencia, la participación, la consecución de los objetivos de cada uno de los ejercicios realizados. Durante la última semana se llevará a cabo un examen práctico de las prácticas realizadas.

### Evaluación de los seminarios y portafolio: (30%)

Criterios y aspectos a evaluar:

- Capacidad demostrada de análisis, síntesis e interpretación del material básico para cada uno de los seminarios
- Capacidad para la presentación y discusión del material de base.
- Nivel de adecuación, riqueza y rigor en los procesos de trabajo individual.
- Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

· Asistencia a los seminarios.

· Presentación del material elaborado en relación con cada uno de los seminarios planificados.

· Análisis de contenido de los materiales procedentes del trabajo individual. El alumno presentará un breve informe.

## EVALUACION GLOBAL DE LA MATERIA

1.- Examen de la materia teórica: 40% de la nota final

2.- Actividades prácticas en aula: 30% de la nota final

3.- Seminarios y contenido del portafolio: 30% de la nota final

### Condiciones para la evaluación

1. La calificación global es el resultado de sumar los puntos obtenidos en cada una de las partes de la evaluación. Para ello será necesario haber obtenido al menos la mitad de los puntos en cada una de las partes.

2. Cada parte de la evaluación que haya sido superada (haber obtenido al menos la mitad de los puntos) en la primera (Junio) y/o segunda (Septiembre) convocatoria, conservará este carácter durante el siguiente curso académico (Junio y Septiembre).

3. Las fechas pactadas entre los profesores y los alumnos a lo largo del curso, para la entrega de trabajos o la realización de alguna actividad docente, son obligatorias para todos.

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de Septiembre (B.O.E. 18 septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de Calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y su validez en todo el territorio nacional.

## INFORMACIÓN ADICIONAL



---

--

