

Guía docente de la asignatura

**Fecha última actualización: 25/06/2021****Fecha de aprobación: 25/06/2021****Alimentación y Crecimiento Fetal**

<b>Grado</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética	<b>Rama</b>	Ciencias de la Salud				
<b>Módulo</b>	Complementos de Formación	<b>Materia</b>	Alimentación en las Diferentes Etapas de la Vida				
<b>Curso</b>	4º	<b>Semestre</b>	1º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Optativa

**PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES**

- . No procede

**BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)**

La Unidad Materno-Fetal

Nutrición de la mujer embarazada y lactante.

Repercusiones de la nutrición de la embarazada en el desarrollo fetal y los resultados perinatales.

La nutrición en el tratamiento de la fertilidad

Sexualidad y nutrición

La nutrición en la mujer y Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) de horizonte 2030.

**COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA****COMPETENCIAS GENERALES**

- CG01 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas
- CG02 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo
- CG03 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de



nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad

- CG04 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional
- CG05 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida
- CG06 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos
- CG12 - Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional
- CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT02 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Adquisición por parte de los estudiantes de conocimientos, teóricos y prácticos, aplicables al campo de la Alimentación y Crecimiento Fetal, tanto a nivel individual como colectivo.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas a lo largo de las diferentes etapas del proceso reproductivo (embarazo y lactancia) y de los mecanismos de intercambio materno- fetal.
- Identificar las bases para una adecuada nutrición en el embarazo sobre el desarrollo fetal y los resultados perinatales.
- Conocer las técnicas para el asesoramiento y cuidado nutricional en la gestación (normal y patológica) y la lactancia.
- Profundizar en el conocimiento de enfermedades relacionadas específicamente con la Nutrición durante el embarazo y lactancia, sobre todo aquellas en las que una dieta determinada puede tener un papel preponderante.

### PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

#### TEÓRICO



### TEMARIO TEÓRICO:

1. Introducción. Concepto y contenidos de la Asignatura. La Unidad Materno-Fetal.
2. Crecimiento intrauterino. Influencia de la nutrición materna sobre el crecimiento intrauterino.
3. Endocrinología del embarazo.
4. Cambios fisiológicos durante la gestación.
5. Desarrollo fetal. Curvas de crecimiento.
6. Nutrición materna durante el embarazo y la lactancia.
7. Aumento de peso materno durante el embarazo.
8. Nutrición en la gestación gemelar.
9. Alteraciones del crecimiento fetal. Crecimiento fetal excesivo y crecimiento intrauterino restringido.
10. Metabolismo de la gestante. Metabolismo fetal.
11. Recomendaciones dietéticas para la gestante.
12. Preparados de micronutrientes múltiples durante el embarazo.
13. Lactancia materna.
14. Toxiinfecciones alimentarias durante el embarazo. Listeriosis. Toxoplasmosis.
15. La nutrición en la gestante con bajo peso.
16. La nutrición en la gestante con anorexia y bulimia nerviosa.
17. La nutrición en la gestante con sobrepeso y obesidad.
18. La nutrición en el embarazo y lactancia de las adolescentes.
19. Crecimiento fetal deficiente y desarrollo futuro de enfermedades crónicas.
20. Manejo dietético de la gestante con enfermedades del aparato digestivo.
21. El embarazo en la gestante con diabetes mellitus.
22. Anemia ferropénica en la gestante.
23. Nutrición parenteral durante el embarazo.
24. Prevención y manejo de complicaciones relacionadas con la nutrición.
25. Exposición prenatal a mercurio y crecimiento fetal.
26. Consumo de alcohol durante el embarazo y la lactancia.
27. Consumo de cafeína durante el embarazo y la lactancia.
28. La nutrición en tratamiento de fertilidad.
29. Sexualidad y nutrición.
30. La nutrición en la mujer y Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) de horizonte 203

### PRÁCTICO

#### TALLERES DE HABILIDADES.

1. Coste energético del proceso reproductivo (embarazo, parto y lactancia). Componentes del consumo energético. Cálculo de los requerimientos energéticos en función de las diversas variables. Suplementación energética de la dieta.
2. Valoración del estado nutricional de las embarazadas o lactantes (casos prácticos).
3. Alimentación las embarazadas o lactantes en situaciones especiales (casos prácticos). Recomendación de alimentación adecuada de vitaminas, minerales y oligoelementos en función de situaciones especiales.
4. Valoración de la mujer en tratamiento de fertilidad y sexualidad.

#### SEMINARIOS.

Se realiza con los estudiantes sobre un tema específico para el cual se designan previamente a los expositores sobre la base de referencias bibliográficas seleccionadas. Estas son compartidas con todos los estudiantes para la discusión y comentarios al final de la exposición.



## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

• Mazheika M , Gallo Vallejo JL. ALIMENTACIÓN Y CRECIMIENTO FETAL. Manual para Estudiantes del Grado de Nutrición humana y Dietética. Editorial Técnica Avicam, Granada, 2020. ISBN: 978-84-18147-28-9.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

• Mozas J , Mendoza N, Salamanca A, Cuadros JL. Manual de Obstetricia. Editorial Técnica Avicam. Granada, 2018. ISBN: 978-84-16992-92-8.

• Mendoza N, Mazheika M. Manual de Ginecología. 2ª edición. Editorial Técnica Avicam. Granada, 2020. ISBN: 978-84-18147-30-2.

En la plataforma docente (Prado2) se aporta a lo largo del curso la bibliografía de ayuda más relevante y reciente para cada tema concreto, junto a la presentación del mismo en formato PowerPoint o bien en pdf el texto de cada tema.

## ENLACES RECOMENDADOS

<http://www.nap.edu>

En esta dirección pueden consultarse las recomendaciones acerca de todos los nutrientes durante todas las etapas de la vida del Institute of Medicine de los EEUU.

<http://www.choosemyplate.gov/>

Página en la que se puede realizar de manera práctica el cálculo de las necesidades nutricionales de las embarazadas o lactantes en función de sus características (talla, peso, edad gestacional...), con la posibilidad de diseñar dietas para cada día de la semana.

<http://dietamediterranea.com>

Página web de la Fundación Dieta Mediterránea. Aporta información sobre este tipo de dieta, así como ejemplos menús diarios con alimentos de temporada.

## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva.
- MD02 Seminarios y sesiones de discusión y debate.
- MD03 Resolución de problemas y estudio de casos prácticos.
- MD04 Prácticas de laboratorio y/o clínicas.
- MD07 Análisis de fuentes y documentos.
- MD08 Realización de trabajos en grupo.
- MD09 Realización de trabajos individuales.
- MD11 Tutorías.
- MD12 Participación en plataformas docentes.

## EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la



**calificación final)****EVALUACIÓN ORDINARIA**

Evaluación A: 40% de la Calificación Final. Se realizará a final de curso mediante un examen de preguntas tipo test, donde se señalará la correcta entre cuatro respuestas posibles, descontando 0.33 por cada pregunta errónea. Las preguntas se referirán a los conocimientos, habilidades, competencias y actitudes enseñadas en todas las actividades de la asignatura.

Evaluación B: 60% de la Calificación Final. Se realizará mediante:

- la valoración de la asistencia, participación en las clases teóricas y en los Talleres: 20%,
- la evaluación de un trabajo fin de curso (TFC), elaborado individualmente o por grupos de alumnos (máximo de 3 alumnos por grupo): 20%. Sus contenidos y normas de presentación serán publicados en <http://obsgin.ugr.es/> y en la plataforma PRADO2 antes de que empiece el curso.
- la evaluación de los cuestionarios que se irán publicando en PRADO2 a lo largo del curso sobre distintos temas incluidos en el Temario Teórico, cuestionarios que podrán contar con preguntas tipo test, de asociación y preguntas cortas: 20%.

Para aprobar la asignatura se considerarán necesarias dos condiciones:

1. Alcanzar el 50% de la puntuación final de la evaluación A.
2. Tener una calificación superior a 5 (de 10) entre las evaluaciones A+B para aprobar la asignatura

**EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA**

Evaluación A: 40% de la Calificación Final. Se realizará a final de curso mediante un examen de preguntas tipo test, donde se señalará la correcta entre cuatro respuestas posibles, descontando 0.33 por cada pregunta errónea. Las preguntas se referirán a los conocimientos, habilidades, competencias y actitudes enseñadas en todas las actividades de la asignatura.

Evaluación B: 60% de la Calificación Final. Se realizará mediante:

- la valoración de la asistencia, participación en las clases teóricas y en los Talleres: 20%,
- la evaluación de un trabajo fin de curso (TFC), elaborado individualmente o por grupos de alumnos (máximo de 3 alumnos por grupo): 20%. Sus contenidos y normas de presentación serán publicados en <http://obsgin.ugr.es/> y en la plataforma PRADO2 antes de que empiece el curso.
- la evaluación de los cuestionarios que se irán publicando en PRADO2 a lo largo del curso sobre distintos temas incluidos en el Temario Teórico, cuestionarios que podrán contar con preguntas tipo test, de asociación y preguntas cortas: 20%.

Para aprobar la asignatura se considerarán necesarias dos condiciones:

1. Alcanzar el 50% de la puntuación final de la evaluación A.
2. Tener una calificación superior a 5 (de 10) entre las evaluaciones A+B para aprobar la asignatura

**EVALUACIÓN ÚNICA FINAL**

• Según la normativa de evaluación y calificación de los/las estudiantes de la UGR de 20 de mayo de 2013, es posible una evaluación única final. El contenido de esta evaluación consistirá en un examen escrito (presencial o a través de la plataforma PRADO2) que podrá contar con preguntas tipo test, de asociación y preguntas cortas. En estas preguntas se penarán las contestadas



erróneamente (0.33 por cada pregunta errónea), y se aprobará con el 50% de las preguntas correctas. Las preguntas se referirán a los conocimientos, habilidades, competencias y actitudes enseñadas en todas las actividades de la asignatura. Además, se solicitarán un trabajo escrito sobre tema previamente propuesto al estudiantado. La ponderación de estas evaluaciones será 70% al examen test y 30% a la evaluación del trabajo escrito.

- En cualquier tipo de evaluación el alumnado podrá solicitar evaluación oral, en el plazo que contemple el Departamento, cuando existan circunstancias que se consideren que dificultan la realización de las evaluaciones habituales, y se puedan desarrollar sin peligro ni perjuicio de las personas implicadas.
- SISTEMA DE CALIFICACIÓN FINAL: Se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre (BOE 18 de 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

<http://obsgin.ugr.es/>

o contacte directamente con el profesor responsable coordinador de la asignatura (Profesor José Luis Gallo Vallejo. [josegallov@ugr.es](mailto:josegallov@ugr.es))

