

Guía docente de la asignatura

## Nutrición y Dietética

**Fecha última actualización:** 29/06/2021

**Fecha de aprobación:** 29/06/2021

<b>Grado</b>	Grado en Enfermería (Ceuta)	<b>Rama</b>	Ciencias de la Salud				
<b>Módulo</b>	Módulo de Formación Básica Transversal	<b>Materia</b>	Alimentación, Nutrición, Dietética y Farmacología				
<b>Curso</b>	2º	<b>Semestre</b>	1º	<b>Créditos</b>	6	<b>Tipo</b>	Troncal

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

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 ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

#### COMPETENCIAS GENERALES

- CG02 - Planificar y prestar cuidados de enfermería dirigidos a las personas, familia o grupos, orientados a los resultados en salud evaluando su impacto, a través de guías de práctica clínica y asistencial, que describen los procesos por los cuales se diagnostica, trata o cuida un problema de salud.
- CG05 - Diseñar sistemas de cuidados dirigidos a las personas, familia o grupos, evaluando su impacto y estableciendo las modificaciones oportunas.
- CG09 - Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.
- CG11 - Establecer una comunicación eficaz con pacientes, familia, grupos sociales y compañeros y fomentar la educación para la salud.
- CG12 - Conocer el código ético y deontológico de la enfermería española, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto mundial en transformación.
- CG15 - Trabajar con el equipo de profesionales como unidad básica en la que se estructuran de forma uní o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal de las organizaciones asistenciales.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE02 - Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
- CE03 - Conocer los diferentes grupos de fármacos, los principios de su autorización, uso e indicación, y los mecanismos de acción de los mismos.
- CE04 - Utilización de los medicamentos, evaluando los beneficios esperados y los riesgos



asociados y/o efectos derivados de su administración y consumo.

- CE05 - 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.

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- CT04 - Resolución de problemas.
- CT05 - Capacidad de aprender.
- CT07 - Toma de decisiones.
- CT12 - Planificación y gestión del tiempo.
- CT13 - Habilidades de gestión de la información.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- El estudiante adquirirá nociones básicas sobre alimentos, nutrientes y necesidades de energía.
- 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 mal nutrición.
- El estudiante demostrará las habilidades y destrezas necesarias para transmitir y adaptar estos conocimientos al nivel sociocultural de la / las personas a las que va dirigido.

### PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

#### TEÓRICO

##### TEMARIO TEÓRICO:

##### PARTE I: Introducción a la nutrición

Tema 1. Alimentación y nutrición.

Tema 2. Carbohidratos.

Tema 3. Proteínas.

Tema 4. Grasas.

Tema 5. Vitaminas y minerales.

Tema 6. Líquidos

##### PARTE II: Nutrición clínica



Tema 7. Alimentación del paciente.

Tema 8. Obesidad y desórdenes alimentarios.

Tema 9. Enfermedades Gastrointestinales.

Tema 10. Enfermedades Cardiovasculares.

Tema 11. Enfermedades Renales.

Tema 12. Enfermedades Neurológicas.

Tema 13. Diabetes

Tema 14. Nutrición en situaciones especiales: inmunodeficiencias, cáncer, paciente crítico (traumatológico y quemado).

## PRÁCTICO

### PRÁCTICAS

**Práctica 1.** Valoración nutricional: parámetros antropométricos, bioquímicos e inmunológicos.

**Práctica 2.** Manejo de registros de valoración nutricional.

**Práctica 3.** Cálculo de una dieta equilibrada: estimación de necesidades energéticas, distribución de principios inmediatos y manejo de tablas de composición de alimentos.

### SEMINARIOS

**Seminario 1:** Técnicas culinarias y Etiquetado Nutricional

**Seminario 2:** Nutrición enteral y parenteral.

### CASOS PRÁCTICOS

Estudio, presentación y debate de **4 casos prácticos:**

- Análisis de datos de la valoración del paciente
- Elaboración de un Plan de Cuidados (Clasificación NANDA-I, NOC y NIC)

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Martyn K. Nutrition made incredibly easy. Lippincott Williams & Wilkins. 2<sup>a</sup> Edición. 2010.



- Brown Judith E. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. MCGRAW-HILL. 3ª edición. 2014.
- Gil Hernández, A. Tratado de nutrición. Tomo I: Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos, Tomo III: Nutrición humana en el estado de salud, Tomo IV: Nutrición clínica. Panamericana. 3ª edición. 2017.
- Rodota P, Castro ME. **Nutrición clínica y dietoterapia**. Panamericana. 2º edición. 2018.
- Mataix Verdú J. Nutrición para educadores. Madrid: Díaz de Santos. 2ª edición. 2013.
- Grupo Colaborativo de la SENC. **Guías alimentarias para la población española (senc, diciembre 2016); la nueva pirámide de la alimentación saludable**. Nutrición Hospitalaria 2016;33:1-48.

#### TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS:

- Moreiras O. Tablas de composición de alimentos. 18ª Edición. Pirámide. 2016.

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

#### ENLACES RECOMENDADOS

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. <http://www.nutricioncomunitaria.org/es/>

Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo (SENPE). <https://www.senpe.com>

Asociación de Enfermeras de Nutrición y Dietética. <http://www.adenyd.es>

Estudio ANIBES. <http://www.fen.org.es/anibes/>

Organización Mundial de la Salud. Nutrición <https://www.who.int/nutrition/es/>

Diabetes a la carta <http://www.diabetesalacarta.org/>

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad [www.seedo.es](http://www.seedo.es)

Asociación para la promoción del consumo de frutas y hortalizas <http://www.5aldia.com/>

Fundación Española del Corazón <http://www.fundaciondelcorazon.com/>

Plan cuídate + <http://www.plancuidatemas.aesan.msssi.gob.es/>

Decenio Nutrición ONU <https://www.un.org/nutrition/infographics>

British Association of Parenteral and Enteral Nutrition <https://www.bapen.org.uk/>

#### METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Clases Magistrales



- MD03 Prácticas en Sala de Demostración
- MD06 Seminarios
- MD07 Estudio y trabajo autónomo y en grupo
- MD10 Tutorías académicas y Evaluación
- MD14 Estudio de casos y elaboración de dietas

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

### EVALUACIÓN ORDINARIA

#### 1. Teoría

- Criterios y aspectos a evaluar:

Nivel de adquisición y dominio de los conceptos básicos de la materia.

- Procedimiento de evaluación: prueba objetiva de preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles. La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula:

1º) Puntuación del test (P)= aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

2º) Calificación del test (C)= P x 6/N (P: puntuación máxima a obtener en esta prueba; N: nº de preguntas)

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 60%.

#### 2. Prácticas y seminarios:

- 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:
  - Asistencia a las prácticas y seminarios (obligatoria)
  - Prueba oral y/o escrita sobre los contenidos/procedimientos impartidos en cada sesión práctica/seminario.
- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 15%

#### 3. Casos prácticos

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada de análisis, síntesis e interpretación del material básico proporcionado para cada uno de los casos



Capacidad para la presentación y discusión del material de base.

Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

Asistencia a las sesiones de casos (obligatoria)

Análisis de un caso práctico, elaboración de un plan de cuidados y consejo nutricional por escrito y exposición oral del mismo. Se realizará en grupos de 3-4 alumnos, en función del número de estudiantes en el grupo pequeño.

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 25%

#### 4. Condiciones para la evaluación global continua

- La asistencia a las prácticas, seminarios y casos prácticos será 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.
- La calificación global será 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. Corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación. 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.
- Cada parte de la evaluación que haya sido superada (haber obtenido al menos la mitad de los puntos) en la convocatoria ordinaria o extraordinaria, conservará este carácter durante el siguiente curso académico.
- 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.

#### 5. Evaluación por incidencias

- Podrán solicitar evaluación por incidencias, los estudiantes que no puedan concurrir a las pruebas finales de evaluación o a las programadas en la Guía Docente con fecha oficial, por alguna de las circunstancias recogidas en el artículo 15 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.
- El profesor coordinador de la asignatura, de acuerdo con los profesores de la misma en su caso, propondrá una fecha alternativa para desarrollar las pruebas afectadas, de acuerdo con el alumno o los alumnos implicados.

En todo momento se aplicará la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, 9 de noviembre de 2016).

**NOTA:** Las pruebas de evaluación se adaptarán a las necesidades del estudiantado con discapacidad y otras NEAE, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad.

#### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA



Se realizará en un solo acto académico en el que los estudiantes se someterán a la evaluación de las partes no superadas en la evaluación ordinaria.

La prueba constará de:

- **Examen de conocimientos sobre el temario teórico** de la asignatura basado en una prueba objetiva de preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles. La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula:

1º) Puntuación del test (P) = aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta).

2º) Calificación del test (C) =  $P \times 6/N$  (P: puntuación máxima a obtener en esta prueba; N: nº de preguntas)

- **Evaluación de prácticas y seminarios** basada una prueba oral y/o escrita sobre los contenidos/procedimientos impartidos en cada sesión práctica/seminario.
- **Resolución de un caso práctico:** valoración nutricional, elaboración de un plan de cuidados y consejo nutricional.

El porcentaje sobre la nota final de cada parte será:

- Examen de conocimientos sobre el temario teórico: 60%
- Prueba sobre prácticas y seminarios: 15%
- Resolución de un caso práctico: 25%

### Condiciones para la evaluación extraordinaria

- La calificación global será 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. Corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación. 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.
- Cada parte de la evaluación que haya sido superada (haber obtenido al menos la mitad de los puntos) en la convocatoria ordinaria o extraordinaria, conservará este carácter durante el siguiente curso académico.

En todo momento se aplicará la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, 9 de noviembre de 2016).

**NOTA:** Las pruebas de evaluación se adaptarán a las necesidades del estudiantado con discapacidad y otras NEAE, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad.

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL





Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante deberá solicitarlo a la dirección del Departamento de Enfermería en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. Deberá ser aceptada de forma expresa por la dirección del Departamento, por lo que contará con 10 días para que se le comunique y por escrito.

Constará de:

**1. Examen de conocimientos sobre el temario teórico** de la asignatura basado en una prueba objetiva de preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles. La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula:

1º) Puntuación del test (P) = aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta).

2º) Calificación del test (C) =  $P \times 6/N$  (P: puntuación máxima a obtener en esta prueba; N: nº de preguntas)

**2. Evaluación de prácticas y seminarios** basada una prueba oral y/o escrita sobre los contenidos/procedimientos impartidos en cada sesión práctica/seminario.

**3. Resolución de un caso práctico:** valoración nutricional, elaboración de un plan de cuidados y consejo nutricional.

El porcentaje sobre la nota final de cada parte será:

- a) Examen de conocimientos sobre el temario teórico: 60%
- b) Prueba sobre prácticas y seminarios: 15%
- c) Resolución de un caso práctico: 25%

### Condiciones para la evaluación única

- La calificación global será 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. Corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación. 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.
- Cada parte de la evaluación que haya sido superada (haber obtenido al menos la mitad de los puntos) en la convocatoria ordinaria o extraordinaria, conservará este carácter durante el siguiente curso académico.

En todo momento se aplicará la Normativa de Evaluación y de Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada (Boletín Oficial de la Universidad de Granada nº 112, 9 de noviembre de 2016).

**NOTA:** Las pruebas de evaluación se adaptarán a las necesidades del estudiantado con discapacidad y otras NEAE, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad.







### INFORMACIÓN ADICIONAL

Se utilizará la plataforma PRADO de la Universidad de Granada como apoyo a la docencia

