



A) DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

NOMBRE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CÓDIGO: 303009109 **PLAN DE ESTUDIOS:** GRADO EN ENFERMERÍA (PLAN 2009)

CARACTER: FORMACIÓN BÁSICA **CURSO:** SELECCIONA **CUATRIMESTRE:** SELECCIONA

CRÉDITOS ECTS: 6 **HORAS GRAN GRUPO:** 34 **HORAS PEQUEÑO GRUPO:** 26

B) DATOS BÁSICOS DEL PROFESORADO

NOMBRE: ANGUSTIAS GONZÁLEZ RODRÍGUEZ

CENTRO: Facultad de Enfermería
DEPARTAMENTO: Enfermería
CORREO: angustias.gonzalez@denf.uhu.es
URL WEB:

DESPACHO: 49
TELÉFONO: 959218357

NOMBRE: M^a DE LOS ÁNGELES MERINO GODOY

CENTRO: Escuela de Enfermería
DEPARTAMENTO: Enfermería
CORREO: angeles.merino@denf.uhu.es
URL WEB:

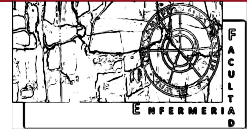
DESPACHO: 42
TELÉFONO: 218375

C.1) RESUMEN DE CONTENIDO

Principios generales de alimentación, nutrición y dietética en diferentes situaciones de salud y enfermedad a lo largo del ciclo de vida de la persona

C.2) CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN

Esta asignatura pertenece al módulo de Ciencias Básicas, a la materia denominada Alimentación, Nutrición, Dietética y Farmacología con 12 ECTS obligatorios. En el currículo de Grado, la asignatura de Alimentación, Nutrición y Dietética tiene el carácter de formación básica. Se imparte en el Primer Curso y se desarrolla en el segundo semestre. Tiene asignados 6 créditos ECTS distribuidos en 34 horas en gran grupo y 26 horas en pequeño grupo.



C.3) REQUISITOS RECOMENDABLES

No se han establecido requisitos previos

C.4) COMPETENCIAS

COMPETENCIAS TRANSVERSALES /GENÉRICAS

Genéricas identificadas como

- G1. Capacidad de análisis y síntesis.
- G2. Capacidad para aplicar conocimientos a la práctica
- G7. Capacidad de gestión de la información
- G11. Capacidad de decisión y resolución de problemas
- G17. Capacidad para aprender de forma autónoma
- G20. Compromiso ético
- G21. Sensibilidad hacia temas de la realidad social, económica y medioambiental

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- E5. 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 alimentarias saludables.
- E6. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran así como los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
- EU68. Capacidad para interpretar las creencias y prácticas en torno a la salud/enfermedad desde la diversidad cultural y la multiculturalidad. .

C.5) RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

El alumnado que haya completado con éxito la materia podrá: seleccionar, justificar y aplicar, con la evidencia disponible en contextos didácticos planificados, las intervenciones profesionales -valoración, actividades...- adecuadas a las necesidades alimentarias y nutricionales, garantizando el principio de seguridad y capacidad de decisión de la persona, considerando edad, género, diferencias culturales, creencias y valores.

C.6) METODOLOGÍA

Esta propuesta de enseñanza necesita de la participación activa del alumnado en su proceso de aprendizaje. El profesorado presentará y orientará sobre los contenidos claves del programa. Se guiará al alumnado en cada una de las actividades a desarrollar basadas en las lecturas de los textos recomendados en la bibliografía y en el análisis de situaciones problemas y estudios de caso seleccionados. El alumnado recibirá orientación de forma individual y colectiva en las tutorías. Este enfoque metodológico implica un mayor trabajo autónomo del alumnado por lo que se contará con un material complementario a la guía docente para el seguimiento del trabajo individual, en pequeño grupo y en grupo grande. Los alumnos y alumnas realizarán las diferentes actividades y tareas propuestas, desarrollarán y presentarán los trabajos elaborados y participarán en las puestas en común. El alumnado hará uso de diferentes materiales y recursos didácticos así como el empleo de los medios tecnológicos adecuados.



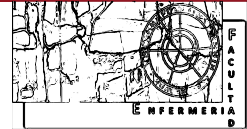
HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNADO

TRABAJO PRESENCIAL

CONTEXTO	TIPO DE ACTIVIDAD Y/ O METODOLOGÍA	HORAS
Aula Grupos Grandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposiciones magistrales y dialogadas. ▪ Técnicas de dinamización ▪ Comunicación de experiencias ▪ Foros de debate ▪ Visualizaciones de escenarios reales o virtuales 	34
Seminario/ Sala simulación Grupos Pequeños	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Demostraciones prácticas ▪ Entrenamiento guiado ▪ Dramatizaciones ▪ Autocrítica y heterocrítica ▪ Aprendizaje en base a problemas ▪ Simulaciones en contextos reales ▪ Estudios de Caso ▪ Aplicación de las tablas de composición de alimentos ▪ Entrevista dietética ▪ Valoración del Estado Nutricional ▪ Diseño análisis de dietas 	26
TOTAL TRABAJO PRESENCIAL		60

TRABAJO NO PRESENCIAL

CONTEXTO	TIPO	HORAS
Estudio autónomo	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio y trabajo personal • Organización del trabajo personal para la realización de la prueba de evaluación. 	30
Espacio virtual	<ul style="list-style-type: none"> • Glosarios • Lecciones autogestionadas • Foros • Selecciona • Puede escribir 	5
Espacio autogestionado	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de trabajos de: <ul style="list-style-type: none"> ○ Análisis e interpretación de datos. ○ Construcción de algoritmos ○ Construcción de tramas conceptuales. ○ Síntesis ○ Análisis documental. ○ Resolución de problemas ○ Estudio de Casos • Búsquedas documentales y lecturas recomendadas 	40
TUTORIAS PROGRAMADAS Y PRUEBAS DE EVALUACIÓN		
Tutoría programada individual/grupo	Orientación/asesoramiento. Retroalimentación.	12
Aula	Pruebas de Evaluación	3
TOTAL TRABAJO NO PRESENCIAL TUTORIAS PROGRAMADAS Y PRUEBAS		90



C.7) CRONOGRAMA SEMANAL TRABAJO DEL ALUMNADO CON EL PROFESORADO

El cronograma será publicado al comienzo del curso en la plataforma virtual Moodle correspondiente a la asignatura: <https://moodle.uhu.es/>

C.8) BLOQUES TEMÁTICOS

UNIDAD I	PERSPECTIVA MULTIDISCIPLINAR DE LA ALIMENTACIÓN
Temas:	<ol style="list-style-type: none">1. Cultura alimentaria: el modelo de Dieta Mediterránea y el concepto de Dieta Equilibrada. La dimensión de lo culinario y la salud.2. Hábitos alimentarios y factores determinantes: biológicos, psicológicos, económicos, sociales, culturales, éticos, religiosos e ideológicos. Tabúes y mitos de la alimentación en el comportamiento alimentario actual: creencias y prácticas sobre alimentación.3. El problema de la alimentación en el mundo. Tendencias de consumo alimentario y problemas de salud relacionados con la alimentación.
UNIDAD II	CONCEPTOS GENERALES Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
Temas:	<ol style="list-style-type: none">4. Clasificación, componentes y perfil nutricional de los alimentos. Recomendaciones de consumo saludable. Pictogramas: Pirámide de la Alimentación Saludable y la Rueda de los Alimentos. Tablas de composición de alimentos. Alimentos funcionales y transgénicos. Etiquetado de alimentos. El codex alimentario. Los aditivos alimentarios.5. Necesidades energéticas: gasto energético, balance energético y regulación.6. Requerimientos nutricionales. Los nutrientes y sus funciones: glúcidos, lípidos, proteínas, minerales, vitaminas y agua. Tablas de recomendación de energía y nutrientes para la población española7. Diseño de una dieta equilibrada.
UNIDAD III	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN HUMANA A LO LARGO DEL CICLO VITAL
Temas:	<ol style="list-style-type: none">8. Salud nutricional y promoción de la alimentación saludable. Grupos de riesgo poblacional. Características de la alimentación durante las diferentes etapas de la vida.9. Valoración del Estado Nutricional desde la perspectiva interdisciplinar.10. La metodología enfermera y la planificación de cuidados en el ámbito de la alimentación, la nutrición y la dietética.
UNIDAD IV	DIETOTERAPIA BÁSICA EN LOS PROBLEMAS DE SALUD MÁS PREVALENTES
Temas:	<ol style="list-style-type: none">11. La dieta como factor de riesgo y de protección de la salud. Dietas terapéuticas. Generalidades. Dieta basal, líquida incompleta, líquida completa, blanda, fácil masticación, astringente y progresiva. Dietoterapia básica en diferentes enfermedades: desnutrición, diabetes mellitus, obesidad, enfermedad cardiovascular, gastrointestinal, celiaquía, trastornos de la conducta alimentaria, alergias e intolerancias alimentarias.



12. Nutrición Artificial. Conceptos básicos y ámbitos de aplicación.

C.9) BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BASICA

UNIDAD DIDÁCTICA I

CONTRERAS, J. Y GRACIA, M. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

MONTERO, C. Alimentación y vida saludable ¿somos lo que comemos? Madrid: Universidad Pontificia de Comillas; 2003.

RODRÍGUEZ, A. Dieta Mediterránea y salud. Lleida: Universidad de Leida; 1999.

SERRA, LL. y ARANCETA, J. Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª edición. Barcelona: Masson; 2006.

UNIDAD DIDÁCTICA II

ALEMANY, M. Enciclopedia de las dietas y la nutrición. Barcelona: Planeta; 1997

BANET, E., et al. Educación para la salud: la alimentación. Barcelona: Graó, 2004.

MATARESE, L. y GOTTSCHLICH, M. Nutrición clínica práctica. Madrid: Elsevier; 2004.

MATAIX, J. Tratado de nutrición y alimentación. Barcelona: Océano: Ergón, 2009.

UNIDAD DIDÁCTICA III

DÍAZ, C. Y GÓMEZ, B. Alimentación, consumo y salud. Barcelona: Fundación La Caixa, 2008.

LUIS, O. IZAOLA, R. ALLER. Dietética Aplicada a la práctica clínica. Universidad de Valladolid; 2003.

MARTÍNEZ, A, et al. Alimentación y salud pública. Madrid: McGraw-Hill Interamericana de España; 2002.

UNIDAD DIDÁCTICA IV

- CERVERA P, CLAPES J, RIGOLFAS F. Alimentación y dietoterapia. 3ª edición. Madrid: McGraw-Hill; 1999
- OLVEIRA, F. Manual de nutrición clínica y dietética. 2ª edición. Madrid: Díaz de Santos; 2007.
- SALAS SALVADÓ, et al. Nutrición y dietética. Barcelona: Masson, D.L.; 2000.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

- GIL HERNÁNDEZ et al. Tratado de Nutrición. Madrid: Acción Médica, 2005.
- SERRA, LL. y ARANCETA, J. Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª edición. Barcelona: Masson; 2006.
- SERRA, LL. y ARANCETA, J. Nutrición infantil y juvenil. Barcelona: Masson; 2004.
- MUÑOZ, M.; ARANCETA, J. Y GUIJARRO, JL. Libro blanco de la alimentación de los mayores. Madrid: Editorial Médica Panamericana, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

- FERNÁNDEZ, F. Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización. 2ª edición. Barcelona: Tusquets, 2004.
- MARTÍNEZ, R. y POLANCO, I. Libro blanco de la alimentación escolar. Madrid: McGraw-Hill Interamericana de España, 2007.
- POZUELOS, FJ; GONZÁLEZ, A. y TRAVÉ, G. Investigando la alimentación humana: Proyecto Curricular Investigando Nuestro Mundo (6-12). Vol 6. Sevilla: Díada, 2008.

C.10) EVALUACIÓN

El sistema de evaluación tiene el propósito de valorar el balance de los resultados obtenidos en el proceso de enseñanza-aprendizaje. La actividad académica dirigida consistirá en la resolución de un estudio de caso y la elaboración de una dieta óptima en el contexto del estudio que se ha ido desarrollando a lo largo de las diferentes unidades didácticas. El examen final, del contenido



expuesto en el temario, podrá constar de un cuestionario de respuestas múltiples, preguntas abiertas y/o ejercicios prácticos. El valor asignado a cada uno de los instrumentos de evaluación y, que determinan la calificación final, es el siguiente:

Calificación final.

El examen final tiene un valor del 80%. Una vez aprobado el examen se sumará la puntuación obtenida en la actividad académica realizada cuyo valor es del 20%. La calificación obtenida en este apartado solo se guardará hasta la convocatoria de septiembre del mismo curso.