Guía docente de la asignatura "Nutrición y Dietética" 2020/2021

Código: 200710
Créditos ECTS: 6

Titulación	Plan	Tipo	Curso	Semestre
884 Enfermería	Grado en Enfermería	FB	1	2

Contacto

Responsable:

Valverde Diez, Carmen Noemí

cvalverde@santpau.cat

Profesora:

Valverde Diez, Carmen Noemí

cvalverde@santpau.cat

Utilización de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: Catalán
Algún grupo íntegro en inglés: No
Algún grupo íntegro en catalán: No
Algún grupo íntegro en español: No

Prerrequisitos

No hay prerrequisitos

Contextualización y objetivos

Esta asignatura forma parte del módulo de formación Ciencias Básicas, materia Nutrición y está planificada en el segundo semestre del grado en Enfermería. El propósito de la asignatura Nutrición y Dietética es dar a conocer al estudiante los conceptos básicos de nutrición, alimentación y dietética para ayudar a las personas sanas a satisfacer la necesidad de alimentarse adecuadamente en las diferentes etapas de la vida, así como a las personas que presentan problemas de salud y que requieran un tratamiento dietético.

Objetivos de aprendizaje de la asignatura

1. Identificar los diferentes nutrientes y los alimentos donde se encuentran.
2. Conocer las necesidades nutricionales a lo largo del ciclo vital en personas sanas y con problemas de salud.
3. Describir como promover y reforzar pautas alimentarias saludables.
4. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y realizar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

Competencias y resultados de aprendizaje

Competencia	Resultados de aprendizaje
CE1. Prestar una atención sanitaria técnica y profesional adecuada a las necesidades de salud de las personas que atienden, de acuerdo con el estado de desarrollo de los conocimientos científicos de cada momento y con los niveles de calidad y seguridad que se establecen en las normas legales y deontológicas aplicables.	CE1.27 Describir los nutrientes y sus funciones e identificar las necesidades de las personas sanas y con problemas de salud.
CE10. Proteger la salud y el bienestar de las personas, familia o grupos atendidos, garantizando su seguridad.	CE10.5 Diseñar dietas adecuadas en personas sanas y en las patologías más prevalentes.
CT1. Analizar y sintetizar fenómenos complejos.	
CT3. Identificar, analizar y tomar la opción resolutiva más adecuada para dar respuesta a los problemas del ámbito profesional, de forma eficiente y eficaz.	
CG2. Desarrollar estrategias de aprendizaje autónomo.	

Contenidos

MÓDULO 1. Nutrición

1. Conceptos introductorios.
2. La energía en nutrición.
3. Funciones generales de los nutrientes.
4. Macronutrientes: Glúcidos.
5. Macronutrientes: Lípidos.
6. macronutrientes: Proteínas.
7. Agua y principales micronutrientes que intervienen en el equilibrio electrolítico.
8. Micronutrientes: Elementos minerales.
9. Micronutrientes: Vitaminas.
10. Fibra alimentaria.

MÓDULO 2. Alimentos. Alimentación saludable

1. Conceptos introductorios.
2. Grupos de alimentos: hortalizas, frutas, harinas, lácticos, alimentos proteicos, alimentos grasos, otros alimentos.
3. Aditivos alimentarios. Alimentos funcionales. Alimentos transgénicos.
4. Métodos para la valoración de la ingesta de alimentos.
5. Tablas de composición de alimentos y bases de datos nutricionales.
6. Comportamiento alimentario.
7. Educación nutricional. Guías alimentarias. Etiquetaje nutricional. Errores, mitos y realidades en la alimentación.
8. Alimentación saludable en adultos.
9. Alimentación en la gestación y lactancia.
10. Alimentación en la infancia y la adolescencia.
11. Alimentación en personas ancianas.
12. Formas alternativas de alimentación.

MÓDULO 3. Consejo dietético en enfermedades de gran prevalencia. Dietas Hospitalarias

1. Conceptos introductorios.
2. Consejo dietético: objetivos y organización.
3. Consejo dietético en sobrepeso y obesidad.
4. Consejo dietético en la diabetes mellitas.
5. Consejo dietético en la enfermedad cardiovascular.
6. Relación entre desnutrición y enfermedad.
7. Índice de dietas hospitalarias. Dieta basal hospitalaria y dietas terapéuticas.
8. Indicaciones y características de las dietas con modificación de textura.
9. Indicaciones y características de las dietas progresivas.
10. Indicaciones y características de las dietas terapéuticas.
11. Nutrición artificial.

MÓDULO 4. Seguridad e higiene alimentaria.

1. Seguridad alimentaria.
2. Higiene alimentaria.

Metodología

El planteamiento metodológico de la asignatura parte de considerar que el protagonista en el proceso de enseñanza aprendizaje es el estudiante. El estudiante tiene que ser activo y autónomo en todo el proceso y el profesor da soporte al estudiante aportando la información y los recursos necesarios para que se dé el aprendizaje.

La asignatura es presencial con asistencia no obligatoria, pero sí recomendable.

Actividad dirigida:

Se utiliza metodología expositiva con soporte audiovisual, se fomenta la escucha activa, la participación y el sentido crítico. El desarrollo teórico de los temas se compagina con actividades en el aula, de tipo más práctico (individuales y/o en grupo), para consolidar los contenidos teóricos e integrar las competencias de la asignatura. Las actividades prácticas no puntúan en la evaluación continuada. Los días de prácticas se anunciarán en el aula virtual.

Actividad supervisada:

El estudiante realiza dos trabajos a lo largo de la asignatura. El primero es individual y consiste en la valoración de la ingesta alimentaria de una persona cercana al estudiante. El segundo trabajo se realizará en grupo y consistirá en el desarrollo de un tema en relación al binomio alimentación-enfermedad, del cual se hará una presentación oral en clase.
Los trabajos se tendrán que presentar en formato electrónico a través del aula virtual.

Se podrán establecer tutorías presenciales o por vía electrónica con los grupos de trabajo cuando sea necesario.

Actividades formativas

Actividad	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas:	45	1,80	CE1.27, CE10.5, CT1
Tipo: Supervisadas			
Tutorías:	0,5	0,02	CE10.5, CT1, CT3
Trabajos:	7	0,28	
Tipo: Autónomas			
Estudio, consultas bibliográficas:	90	3,60	CE1.27, CE10.5, CT1, CT3, CG2

Evaluación

El estudiante dispone de una única convocatoria por curso académico para superar la asignatura.
La progresión académica y la superación de la asignatura se valora mediante una evaluación continuada y formativa, a través de una prueba escrita y la presentación de dos trabajos, uno individual y uno en grupo.

En las pruebas tipo test las respuestas negativas restan según la siguiente fórmula:
x= Aciertos – (errores/n-1), siendo *n* el número de opciones de respuesta.

Las indicaciones de los trabajos las establece la profesora al principio de curso.
La presentación de los mismos debe seguir la normativa de la EUI para ser aceptados.
La demora en la entrega, como máximo 24h, penaliza restando un punto de la nota del trabajo. No se aceptan entregas en plazos con demoras superiores.

La calificación de la asignatura viene dada por la media ponderada de las notas obtenidas en las pruebas descritas a partir de un 5 en cada una de ellas.

Actividad de recuperación

Se propone una actividad de recuperación a los estudiantes que hayan sido evaluados previamente por un conjunto de actividades cuyo peso mínimo equivalga a 2/3 partes de la calificación total de la asignatura y que hayan obtenido una nota final superior a 3,5 e inferior a 5 sobre 10.

El profesor puede excluir del proceso de recuperación aquellas actividades que, por su naturaleza, consideren que no son recuperables.

Esta actividad consistirá en una prueba evaluativa, a determinar por el profesor, que incluirá los contenidos suspendidos, se realizará en el período establecido a tal efecto y sólo permitirá acceder a una cualificación de un 5 en la asignatura.

El trabajo en grupo no es recuperable.

La nota de la recuperación sustituirá la nota obtenida originalmente y se recalculará la nota ponderada final.

Una vez superada la asignatura, ésta no podrá ser objeto de una nueva evaluación.

No evaluable:

Se considerará no evaluable cuando el estudiante no haya participado en ninguna de las actividades de evaluación.

Calificación:

- 0 a 4,9: Suspenso
- 5,0 a 6,9: Aprobado
- 7,0 a 8,9: Notable
- 9,0 a 10: Sobresaliente (en el caso que el estudiante haya obtenido una nota igual o superior a 9, podrá optar, a criterio del profesor, a una matrícula de honor)

Revisión de la nota final

Una vez publicada la nota final, el estudiante puede solicitar una revisión de a nota en el período determinado para ello. No se aceptan solicitudes de revisión en fechas fuera del límite establecido.

Normas de comportamiento

La profesora podrá bajar la nota de la asignatura entre 1 y 2 puntos sobre 10 a aquel estudiante que de forma reiterada no respete las indicaciones sobre las normas de comportamiento en clase.

Actividades de evaluación

Actividad	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Prueba escrita	50%	5,63	0,22	CE1.27, CE10.5, CT1, CG2
Trabajo individual Trabajo en grupo	15% 35%	1,87	0,08	CE10.5, CT1, CT3, CG2

BIBLIOGRAFÍA

ALIMENTOS, COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES
Editor: Iciar Astiasarán
Edición: 2ª; McGraW-Hill; 2000
ISBN: 8448603052

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA
Editor: Jordi Salas Salvadó
Edición: 3a; Elsevier Masson; 2014
ISBN: 9788445823774

DIETOTERAPIA, NUTRICIÓN CLÍNICA Y METABOLISMO
Editor: Daniel A. de Luis Román
Edición: 2a edición; Díaz de Santos; 2015
ISBN: 9788479789640

MODERN NUTRITION IN HEALTH AND DISEASE

Editor: Maurice E. Shils

Edición: 10a; Lippincott Williams & Wilkins; 2006

ISBN: 0781741335

ENLLAÇOS WEB

Alimentació - Canal Salut - Generalitat de Catalunya
http://canalsalut.gencat.cat/ca/home_ciutadania/vida_saludable/alimentacio/

Agència Catalana de Seguretat Alimentària
http://www.gencat.cat/salut/acsa/

Fundación Dieta Mediterranea
https://dietamediterranea.com/ca/

Base de Datos Española de Composición de Alimentos
http://www.bedca.net/

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
www.aecosan.msssi.gob.es/

Sociedad Española de Nutrición
http://www.sennutricion.org/

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

Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral
http://www.senpe.com/

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad
http://www.seedo.es/

European Food Information Council
http://www.eufic.org/

The European Nutrition for Health Alliance
http://www.european-nutrition.org/

The European Society for Clinical Nutrition and Metabolism
http://www.espen.org/http://www.espen.org/