Información de la asignatura

Titulación: Grado en Enfermería

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1210204 **Nombre:** Nutrición y Dietética

Créditos: 6,00 **ECTS Curso:** 2 **Semestre:** 1

Módulo: Formación básica común

Materia: Nutrición **Carácter:** Obligatoria

Rama de conocimiento: Ciencias de la salud

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano, Inglés

Profesorado:

1122E	Maria Luisa Alcala Davalos **(Profesor responsable)**	luisa.alcala@ucv.es
1212A	Maria Luisa Alcala Davalos **(Profesor responsable)**	luisa.alcala@ucv.es
1212B	Maria Luisa Alcala Davalos **(Profesor responsable)**	luisa.alcala@ucv.es
1212C	Maria Luisa Alcala Davalos **(Profesor responsable)**	luisa.alcala@ucv.es
1212E	Cristina Ferrer Albero **(Profesor responsable)**	cristina.ferrer@ucv.es
1212F	Cristina Ferrer Albero **(Profesor responsable)**	cristina.ferrer@ucv.es
473DE	Maria Luisa Alcala Davalos **(Profesor responsable)**	luisa.alcala@ucv.es

1212GIQ Sandra Carrera Julia **(Profesor responsable inglés)** sandra.carrera@ucv.es

Organización del módulo

Formación básica común

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Anatomía Humana	6,00	Anatomía Humana y Funcional	6,00	1/1
Fisiología	12,00	Fisiología Humana	6,00	1/2
		Fisiopatología	6,00	2/1
Bioquímica	6,00	Bioquímica Clínica	6,00	1/1
Estadística	6,00	Bioestadística y Metodología de la Investigación	6,00	1/2
Psicología	6,00	Psicología del Cuidado	6,00	1/1
Farmacología	6,00	Farmacología	6,00	2/1
Nutrición	6,00	Nutrición y Dietética	6,00	2/1
Tecnología de la Información y Comunicación	6,00	TICs	6,00	3/1
Idioma Moderno	6,00	Inglés	6,00	1/2
Soporte Vital	6,00	Soporte Vital y Atención a la Urgencia	6,00	4/1

Conocimientos recomendados

No se requieren conocimientos previos

Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

R1 Que los alumnos sean capaces de basar las intervenciones de la enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles.

R2 Que los alumnos sean capaces de fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.

R3 Que los alumnos conozcan los sistemas de información sanitaria.

R4 Que los alumnos conozcan y valoren 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.

R5 Que los alumnos identifiquen los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.

R6 Que los alumnos identifiquen los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

BÁSICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.			x	
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio			x	
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética			x	
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado			x	
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía			x	

GENERALES		Ponderación			
		1	2	3	4
CG0	Hablar bien en público	x			

ESPECÍFICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
6b	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				x
7b	Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran				x
8b	Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.				x

TRANSVERSALES		Ponderación			
		1	2	3	4
6	Basar las intervenciones de la enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles.				x
9	Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas.				x
16	Conocer los sistemas de información sanitaria.				x

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R3, R5, R6	60,00%	Pruebas Escritas Teóricas
R2, R4	40,00%	Pruebas Prácticas y Trabajos
	0,00%	Asistencia y Participación Activa

Observaciones

Criterios de evaluación:
Para superar la asignatura será obligatorio tener superado como mínimo, el 50% de cada instrumento de evaluación y haber realizado los talleres previstos en la asignatura.

·**La PRUEBA ESCRITA TEÓRICA supondrá hasta un 60% de la nota final**

·Es imprescindible aprobar el examen (3 puntos) para hacer media con los trabajos prácticos

·**Las PRUEBAS PRÁCTICAS Y TRABAJOS supondrán hasta un 40% desglosado en:**

·Las **ACTIVIDADES DE TRABAJO AUTONOMO** serán de carácter práctico y distintas en cada tema, y la presentación de todos los trabajos supondrán hasta el 15% de la nota final

·El **TRABAJO COOPERATIVO DIRIGIDO** versará sobre los contenidos de la asignatura y supondrá hasta un 15% de la nota final

·**LOS TALLERES PRÁCTICOS (10%):** La asistencia a los talleres prácticos será de carácter **obligatorio** para poder hacer media con la prueba escrita y el trabajo autónomo.

·[1080] Sondaje Nasogástrico, [1056] Administración Nutrición Enteral por sonda y [1200] Administración Nutrición Parenteral Total

·[1160] Monitorización Nutricional

·La presencialidad, intervenciones en debates, sesiones prácticas… se tendrá en cuenta en la nota de todas las actividades realizadas en clase

·Se valorará la corrección del uso del lenguaje. Las faltas de ortografía, incoherencias gramaticales y lenguaje sms se penalizarán con una disminución de 0.1 punto por falta cometida

·La nota de los trabajos se guardará para la segunda convocatoria, no para 2ª y sucesivas matrículas

DESARROLLO de la asignatura en segunda y sucesivas matrículas:
Habrá un grupo específico para alumnos que no sean de primera matrícula y un profesor encargado de dicho grupo.
El profesor encargado de este grupo realizará sesiones de seguimiento y tutorización. En cada sesión se reforzará el trabajo de las competencias que cada alumno necesite para poder superar

la asignatura.
La evaluación de contenidos se realizará mediante la calificación del **40%** en base a pruebas prácticas y trabajos propuestas en el campus virtual de la UCV y por una prueba escrita teórica, valorada en un **60%** y fijada en el calendario oficial para esta asignatura.
Para superar la asignatura será obligatorio tener superado el 50% de cada instrumento de evaluación.

CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:
De conformidad con la **normativa reguladora de la evaluación y la calificación de la asignatura vigente** en la UCV, la mención de “Matrícula de Honor” podrá ser otorgada a los alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. El número de “Matrículas de Honor” no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos matriculados en el grupo en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola “Matrícula de Honor”.
De forma excepcional, se podrá asignar las matrículas de honor entre los diferentes grupos de una misma asignatura de manera global. No obstante, el número total de matrículas de honor a conceder será el mismo que si se asignaran por grupo, pero pudiéndose éstas, repartirse entre todos los alumnos en función de un criterio común, sin importar el grupo al que pertenece.
Los criterios de concesión de “Matrícula de Honor” se realizará según los criterios estipulados por el profesor responsable de la asignatura detallado en el apartado de “Observaciones” del sistema de evaluación de la guía docente.

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula.

M2 Sesiones de trabajo grupal supervisadas por el profesor.Estudio de casos, análisis diagnósticos, problemas, estudio de campo, aula de informática, visitas, búsqueda de datos, bibliotecas, en red, Internet, etc. Construcción significativa del conocimiento a través de la interacción y actividad del alumno.

M3 Sesiones monográficas supervisadas con participación compartida

M4 Aplicación de conocimientos interdisciplinares

M5 Actividades desarrolladas en espacios y con equipamiento especializado.

M6 Atención personalizada y en pequeño grupo. Periodo de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc.

M7 Conjunto de pruebas orales y/o escritas empleadas en la evaluación inicial, formativa o sumativa del alumno.

M8 Estudio del alumno: Preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. Para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas y/o tutorías de pequeño grupo. Trabajo realizado en la plataforma de la universidad (www.plataforma.ucv.es).

M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, trabajos, memorias, etc. Para exponer o entregar en las clases teóricas, clases prácticas, seminarios y/o tutorías de pequeño grupo. Trabajo realizado en la plataforma de la universidad (www.plataforma.ucv.es).

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
Clase Presencial M1, M2	R1, R2, R3, R4, R5, R6	30,00	1,20
Clases Prácticas M5, M6	R5, R6	10,00	0,40
Exposición de Trabajos en Grupo M2	R5, R6	5,00	0,20
Tutoría M6	R1, R2, R3, R4, R5, R6	10,00	0,40
Evaluación M7	R1, R2, R3, R4, R5, R6	5,00	0,20
TOTAL		**60,00**	**2,40**

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
Trabajo Autónomo del Alumno M8	R1, R2, R3, R4, R5, R6	45,00	1,80
Trabajo en Grupo M9	R1, R2, R3, R4, R5, R6	45,00	1,80
TOTAL		**90,00**	**3,60**

Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido	Contenidos
PRESENTACIÓN ASIGNATURA	Guía Docente Cronograma Introducción
BLOQUE 1: NUTRICIÓN	Tema 1: Alimentación, Nutrición y Salud. Tema 2: Comportamiento Alimentario Tema 3: Nutrientes. Macro y micronutrientes. Tema 4: NIC: [1100]Manejo Nutricional y [5246]Asesoremiento Nutricional
BLOQUE 2- BROMATOLOGÍA	Tema 5: Alimentos Tema 6: Grupos de alimentos
BLOQUE 3: ENFERMERÍA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	Tema 7: Evaluación del estado nutricional. Tema 8: Dieta en el adulto sano. Dieta mediterránea Tema 9: Dieta en el niño sano y adolescente Tema 10: Dieta en edad avanzada Tema 11: Dieta en gestación y lactancia Tema 12: Malnutrición Tema 13: Soporte Nutricional
BLOQUE 4: DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA	Tema 14: NIC: [1120] Terapia Nutricional
BLOQUE 5: HIGIENE ALIMENTARIA	Tema 15: NIC: [6540] Control de Infecciones y [6550] Protección contra Infecciones Alimentarias

Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
PRESENTACIÓN ASIGNATURA	1,00	2,00
BLOQUE 1: NUTRICIÓN	5,00	10,00
BLOQUE 2- BROMATOLOGÍA	5,00	10,00
BLOQUE 3: ENFERMERÍA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	10,00	20,00
BLOQUE 4: DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA	7,00	14,00
BLOQUE 5: HIGIENE ALIMENTARIA	2,00	4,00

Referencias

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1.NIX STACI (2022). Williams. Nutrición básica y dietoterapia, 16.ª Edición. Elsevier. ISBN 978-0-323-65376-3. Disponible en https://www.clinicalkey.com/student/nursing/content/book/3-s2.0-B9788413822440000326

2.SALAS-SALVADO, J (2017). Nutrición y Dietética clínica. 4º Edición. Elsevier- Masson. Barcelona

3.KONRAD, H., GRIMM, P., NOWITZKI-GRIMM, S. (2021). Texto y atlas de nutrición. 8ª Ed. ISBN: 9788491130550 curr. Disponible en https://www.clinicalkey.com/student/nursing/content/toc/3-s2.0-C20200017524

4.KATHELEEN, H., RAYMOND, J. L. (2017). Krausse. Dietoterapia. 14ª ED. ISBN: 9788491130840curr

5.MARTÍN-SALINAS, C. Y COLS. (2017) Nutrición y Dietética. DAE (Enfermería siglo 21) Tercera edición. Madrid.

6.ROYO BORDONADA, M.A. (2017) Nutrición en Salud Pública. Manual Docente de la Escuela nacional de Sanidad ISCIII (http://gesdoc.isciii.es/gesdoccontroller?action=download&id=11/01/2018-5fc6605fd4)

7.MATAIX VERDÚ, J.. (2014). Nutrición para educadores. 2ª Edición . Díaz de Santos. Segunda edición. Madrid

8.ERDAM, J. W., MACDONAL, I. A., ZEISEL, S. H. (2020) Nutrición y Dieta en la prevención de enfermedades. 10ª Edición. McGraw-Hill Interamericana. España.

PÁGINAS WEB RECOMENDADAS

1.SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN COMUNITARIA (http://www.nutricioncomunitaria.org/es/)

2.Base Española de Datos de Composición de alimentos (BEDCA) (https://www.bedca.net/bdpub/index.php)

3.Agencia Española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición (http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

4.Ministerio de Sanidad y Consumo: https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/proteccionSalud/home.htm

5.Fundación Española de la Nutrición https://www.fen.org.es/