Información de la asignatura

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1310306 **Nombre:** Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida

Créditos: 6,00 **ECTS Curso:** 3 **Semestre:** 1

Módulo: Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

Materia: Fundamentos de Nutrición **Carácter:** Obligatoria

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

1313A	Maria Navarro Solera **(Profesor responsable)**	maria.solera@ucv.es
131CAF5	Maria Navarro Solera **(Profesor responsable)**	maria.solera@ucv.es

Organización del módulo

Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Ética y deontología profesional	6,00	Moral Social. Deontología	6,00	4/1
Dietética	6,00	Dietética	6,00	2/2
Fundamentos de Nutrición	18,00	Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida	6,00	3/1
		Nutrición Humana	6,00	2/1
		Nutrición Parenteral y Hospitalaria	6,00	3/2
Patología y Terapia	24,00	Dietoterapia	6,00	4/1
		Farmacología Aplicada a la Nutrición	6,00	3/1
		Fisiopatología	6,00	2/2
		Patología Nutricional	6,00	3/2
Documentación	6,00	Técnicas de Documentación e Investigación	6,00	4/1

Conocimientos recomendados

No requiere concocimientos previos

Resultados de aprendizaje

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

R1	Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.
R2	Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.
R3	Capacidad de trabajar en un laboratorio realizando correctamente las operaciones básicas y observando las normas de seguridad correspondientes. Así como una correcta comprensión de la planificación, desarrollo y finalidad de la experiencia.
R4	Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.
R5	Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; trabajo en equipo; respeto en el trato; cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.

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
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

GENERALES		Ponderación			
		1	2	3	4
CG07	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista.				x
CG10	Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.				x
CG12	Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.				x
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.				x
CG15	Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.				x
CG16	Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.				x
CG17	Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.			x	

CG18	Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.				x
CG26	Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.				x

ESPECÍFICAS		Ponderación			
		1	2	3	4
CE06	Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.				x
CE14	Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.				x
CE26	Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.				x
CE27	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.				x
CE28	Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).				x
CE29	Participar en el diseño de estudios de dieta total.				x
CE31	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.				x
CE33	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.				x
CE34	Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.				x
CE37	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.				x
CE38	Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.				x
CE39	Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.				x

CE40	Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.			x
CE41	Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.			x
CE42	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.			x
CE46	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.			x

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

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R5	5,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.
R1, R2, R4	65,00%	Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
R1, R3, R4	15,00%	Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio
R3, R5	15,00%	Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.

Observaciones

Se necesita una nota mínima de 5 para poder promediar. La asistencia a Prácticas de laboratorio es obligatoria. No podrán presentarse al examen de prácticas aquellas personas que no hayan asistido de forma presencial a las prácticas.

CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:
Según el artículo 22 de la Normativa Reguladora de la Evaluación y Calificación de las Asignaturas de la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada por el profesor responsable de la asignatura a estudiantes que hayan obtenido la calificación de "Sobresaliente". El número de menciones de "Matrícula de Honor" que se pueden otorgar no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos incluidos en la misma acta oficial, salvo que éste sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor".

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. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.
M2	Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.
M3	Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.
M4	Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.
M5	Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.
M7	Atención personalizada y en pequeño grupo. Período 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. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.

M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.

M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASES TEÓRICAS M1	R1, R2, R4, R5	38,00	1,52
CLASES PRÁCTICAS M2	R3, R4, R5	10,00	0,40
LABORATORIO M3	R3, R4, R5	6,00	0,24
SEMINARIO M4	R4, R5	2,00	0,08
TUTORÍAS M7	R5	2,00	0,08
EVALUACIÓN M8	R1, R5	2,00	0,08
TOTAL		**60,00**	**2,40**

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M9	R3, R5	80,00	3,20
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M5	R1, R2, R3, R4, R5	10,00	0,40
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
Introducción	**Introducción** · Alimentación y nutrición: relación dieta – salud · Alimentación y nutrición en las distintas etapas de la vida **Crecimiento y nutrición** · Crecimiento y nutrición · Crecimiento y desarrollo en los distintos periodos de la edad infantil. · Valoración del crecimiento. · Necesidades nutricionales en la etapa de crecimiento. · Efecto del déficit y exceso de macronutrientes y micronutrientes sobre el crecimiento. · Educación alimentaria en la edad infantil.
Nutrición en la gestación - Lactancia	· Nutrición en la preconcepción y fertilidad · Nutrición embarazo. · Nutrición y lactancia.
Necesidades nutricionales del lactante	· Desarrollo fisiológico. · Necesidades de hidratos de carbono. · Necesidades de proteínas · Necesidades de grasas · Necesidades de agua · Necesidades de vitaminas y minerales · Suplementos para el lactante

Alimentación durante el primer año de vida	· Períodos de la alimentación infantil · Leche humana · Inmunología del tracto gastrointestinal y su relación con la lactancia. · Propiedad antialérgica de la leche materna · Beneficios de la lactancia materna. · Desventajas de la alimentación con fórmula artificial · Fórmulas infantiles. · Alimentos distintos de la leche utilizados en la alimentación del lactante
Alimentación del niño de 1-3 años	· Necesidades energéticas · Necesidades de macronutrientes. · Necesidades de vitaminas y minerales · Factores de riesgo nutricional en el niño de 1 a 3 años · Menú diario más adecuado para niños de 1 a 3 años.
Nutrición del niño en edad preescolar y escolar	· Características generales edad prescolar · Características generales edad escolar · Factores que influyen en el crecimiento. · Objetivos nutricionales y dietéticos generales · Factores condicionantes de la nutrición del niño. · Requerimientos de agua, energía, macro y micronutrientes. · Requisitos de las dietas en la infancia · Recomendaciones complementarias a los padres · Recomendaciones dietéticas generales · Alimentación colectiva: comedor escolar y guardería. · Índices de una dieta saludable

Nutrición en la adolescencia	· Crecimiento físico y desarrollo psicosocial en las distintas etapas de la adolescencia · Fisiología del crecimiento en la adolescencia · Cambios fisiológicos en los adolescentes y su repercusión sobre la nutrición. · Fisiología del crecimiento en la adolescencia · Cambios fisiológicos en los adolescentes y su repercusión sobre la nutrición. · Necesidades de energía y macronutrientes durante la adolescencia. · Necesidades de micronutrientes durante la adolescencia. · Recomendaciones para la elaboración de la dieta. · Patrón de elaboración dieta saludable en la adolescencia · Problemas nutricionales en los adolescentes.
Nutrición en el adulto	· Necesidades energéticas · Necesidades de macronutrientes. · Necesidades de micronutrientes · Cambios fisiológicos que condicionan la nutrición5. · Distribución de la dieta · Alimentación durante el climaterio · Recomendaciones para in buen estado nutricional y evitar sobrepeso durante menopausia
Nutrición en el envejecimiento	· Cambios fisiológicos relacionados con la edad · Recomendaciones nutricionales en el anciano. · Distribución de la ración energética · Recomendaciones para dieta saludable · Diseño y programación de dietas de personas mayores · Valoración del riego nutricional en el anciano

Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
Introducción	2,00	4,00
Nutrición en la gestación - Lactancia	3,00	6,00
Necesidades nutricionales del lactante	4,00	8,00
Alimentación durante el primer año de vida	4,00	8,00
Alimentación del niño de 1-3 años	4,00	8,00
Nutrición del niño en edad preescolar y escolar	4,00	8,00
Nutrición en la adolescencia	3,00	6,00
Nutrición en el adulto	4,00	8,00
Nutrición en el envejecimiento	2,00	4,00

Referencias

·Gil, A. Tratado de Nutrición. Volumen I, II y III. Ed. Acción Médica, 2005.
·Krause. Nutrición y Dietoterapia. 8_ ed. México: Interamericana, 1995
·Bueno M, Sarría A y Pérez González, JM. Nutrición en pediatría. Tercera edición. Madrid, Ergón, 2007.
·Martínez, JA. Fundamentos Teórico Prácticos de Nutrición y Dietética, McGRaw-Hill. Madrid, España, 2000
·Soriano del Castillo. J.M ed. (2006).Nutrición Básica Humana.
·Gil, A. (2010). Tratado de Nutrición. Tomos I, II, III, IV. Buenos Aires. Ed.Editorial Médica. Panamericana.

Enlaces, recursos y artículos de interés

·Carrascosa A , Fernández JM, Fernández C , Ferrández A , López-Siguero JP , Sánchez E , Sobradillo D, Yeste D.Estudios españoles de crecimiento 2008. Nuevos patrones antropométricos. Endocrinología y Nutrición. 2008. 55(10):484-506.
·FESNAD. Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la Población Española, 2010. Act Diet. 2010; 14(4):196-197.
·Martínez C, Pedrón C. Valoración del estado nutricional. Consenso. Protocolos diagnóstico-terapéuticos de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica SEGHNP-AEP. 314-318.
·OMS (Organización Mundial de la Salud). El crecimiento y el desarrollo físico infantil.
·Tojo R, Leis R. Crecimiento y desarrollo. En: M. Cruz Tratado de Pediatría, 10ª ed. Madrid: Ergon; 2011.
·Tanner J. Growth at adolescence. London: Blackwell scientific publication, 1962.
·SEGHNP. Sociedad Españoña de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica. Aplicación Nutricional. Galeramartinez.
·Robles-Alonso V, Guarner F. Progreso en el conocimiento de la microbiota intestinal humana. Nutr Hosp. 2013; 28(3):553-557.
·Rodríguez JM, et al. The composition of the gut microbiota throughout life, with an emphasis on early life. Microb Ecol Health Dis. 2015 Feb 2; 26:26050
·Sanchis-Chordá J. Microbioma intestinal, dieta y obesidad: una estrecha relación. Rev Esp Nutr Hum Diet. 2014; Vol. 18(Supl. 1):3–44.
·Basulto J. Se me hace bola. Cuando no comen como queremos que coman. Tercera edición. Grupo Editorial S.A.U:2014.
·Xavi Cañellas, Sanchis- Chordá J. Niños sanos, adultos sanos. Plataforma editorial. 2016
·Xavi Cañellas, Jesús Sanchís, Xavier Aguado y Lucía Redondo. Alimentación prebiótica. Para una microbiota intestinal sana. Plataforma editorial.2017.
·www.aeped.es
·www.consejodietistasnutricionistas.com
·Academia Española de Nutrición y Dietética:acedemianutriciónydietética.org.

·REDNuBe. Red de Nutrición Basada en la Evidencia.
·EFAD. European Federation of the associations of dietitians.

Adenda a la Guía Docente de la asignatura

Dada la excepcional situación provocada por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y teniendo en cuenta las medidas de seguridad relativas al desarrollo de la actividad educativa en el ámbito docente universitario vigentes, se procede a presentar las modificaciones oportunas en la guía docente para garantizar que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura.

Situación 1: Docencia sin limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es inferior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso no se establece ningún cambio en la guía docente.

Situación 2: Docencia con limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es superior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente , se realizarán a través de la simultaneidad de docencia presencial en el aula y docencia virtual síncrona. Los estudiantes podrán atender las clases personalmente o a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En todo caso, los estudiantes que reciben la enseñanza presencialmente y aquéllos que la reciben por videoconferencia deberán rotarse periódicamente.

En el caso concreto de esta asignatura, estas videoconferencias se realizarán a través de:

[X] Microsoft Teams

[ ] Kaltura

Situación 3: Confinamiento por un nuevo estado de alarma.

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, así como las tutorías personalizadas y grupales, se realizarán a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En el caso concreto de esta asignatura, a través de:

[X] Microsoft Teams

[ ] Kaltura

Aclaraciones sobre las sesiones prácticas:

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

MODALIDAD PRESENCIAL

En cuanto a los sistemas de evaluación:

[X] No se van a realizar modificaciones en los instrumentos de evaluación. En el caso de no poder realizar las pruebas de evaluación de forma presencial, se harán vía telemática a través del campus UCVnet.

[ ] Se van a realizar las siguientes modificaciones para adaptar la evaluación de la asignatura a la docencia no presencial

Según la guía docente		Adaptación	
Instrumento de evaluación	% otorgado	Descripción de cambios propuestos	Plataforma que se empleará

El resto de instrumentos de evaluación no se modificarán respecto a lo que figura en la guía docente.

Observaciones al sistema de evaluación: