



GRADO EN
ENFERMERÍA
ENF119
Nutrición y dietética

Asignatura: Nutrición y dietética
Carácter: Básica
Idioma: Español
Modalidad: Presencial
Créditos: 4 ECTS
Curso: 2018-2019
Semestre: 4º
Grupo: 2º
Profesora: Nuria María de Castro de Frutos

1. REQUISITOS PREVIOS

Ninguno

2. BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

- Principios generales de nutrición.
- Clasificación de alimentos y nutrientes.
- Grupos y composición de alimentos.
- Necesidades y planificación alimentaria.
- Dieta y salud: factores de edad y estado fisiológico.
- Dietoterapia.
- Nutrición artificial: enteral, parenteral.

3. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

<p>COMPETENCIAS GENÉRICAS: CG.5. Conocimientos básicos sobre el área de conocimiento y la profesión CG.7. Capacidad de gestión de la información CG.8. Capacidad para la resolución de problemas CG.9. Capacidad para la toma de decisiones CG.16. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica CG.18. Capacidad de aprendizaje y trabajo autónomo</p>	<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE SOBRE COMPETENCIAS GENÉRICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las fuentes de información de interés en ciencias biosanitarias básicas y gestionar su contenido. • Capacidad para aplicar los conocimientos sobre nutrición en situaciones y casos prácticos. • Desarrollo de la capacidad de aprendizaje autónomo.
<p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS: CE.4 Capacidad para reconocer los diversos roles, responsabilidades y funciones de una enfermera. CE.19 Conocimiento relevante de y capacidad para aplicar ciencias básicas</p>	<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE SOBRE COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos básicos de nutrición y dietética. • Conocimiento y capacidad para establecer pautas alimentarias adecuadas

<p>y de la vida.</p> <p>CE.24 Conocimiento relevante de y capacidad para aplicar resolución de problemas y toma de decisiones.</p> <p>CE.25 Conocimiento relevante de y capacidad para aplicar principios de investigación e información.</p>	<p>a la situación y necesidades del individuo o, en su caso, de grupos de humanos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es capaz de calcular necesidades y balances energéticos. • Destreza en la administración de alimentación artificial. • Capacidad para informar y supervisar sobre pautas alimentarias a individuos y grupos, así como participar en educación para la salud sobre estos temas. • Conocimiento y capacidad para aplicar principios de investigación e información.
---	---

4. ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍA

Clases de teoría: (1,2 ECTS) Son clases presenciales en las que se utiliza principalmente la metodología de la clase magistral. En estas clases se exponen por parte del profesor los contenidos de cada tema por medio de explicaciones y presentaciones, junto con indicaciones sobre fuentes de información y bibliografía. El objetivo de estas clases es presentar los contenidos al alumno y aportarle las bases y orientaciones necesarias para su estudio y preparación de forma autónoma, así como para la elaboración de trabajos y materiales y la adquisición de competencias. Se promueve la participación activa del alumno con actividades tipo debate, discusión de casos, preguntas y exposiciones de alumnos, sesiones monográficas de seminario supervisadas por expertos; además el alumno dispondrá previamente de materiales didácticos, que incluirán objetivos, guiones, cronograma y recursos. Estas actividades son adecuadas especialmente para la adquisición de competencias genéricas y específicas relacionadas con conocimientos, comprensión, análisis de contenidos teóricos y prácticos, organización y aplicabilidad, así como la orientación sobre fuentes y recursos bibliográficos.

Tutorías: (0,4 ECTS) Seguimiento personalizado del alumno a través de la resolución de dudas y problemas de la materia.

Trabajo dirigido y trabajo individual: (0,4 ECTS) Los alumnos presentarán individualmente o en grupo un trabajo original basado en la recopilación de datos y la posterior elaboración, interpretación y aplicación clínica, en su caso.

Estudio individual y trabajo autónomo: (1,8 ECTS) El alumno llevará a cabo actividades de estudio, revisión bibliográfica y uso de los demás medios de apoyo al aprendizaje para la preparación de exámenes, así como el trabajo individual o grupal, tanto para la preparación individual como en grupo de trabajos, lecturas, seminarios, trabajos de investigación, etc.

Actividades de evaluación: (0,2 ECTS) Generalmente exámenes teóricos o/y prácticos, en su caso.

5. SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre (BOE 18 de 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.

0 - 4,9 Suspenso (SS)

5,0 - 6,9 Aprobado (AP)

7,0 - 8,9 Notable (NT)

9,0 - 10 Sobresaliente (SB)

La mención de "matrícula de honor" podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

El número de matrículas de honor no podrá exceder de 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso sólo se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

Aquellos estudiantes que, tras la evaluación, sean propuestos para matrícula de honor, deberán realizar un trabajo adicional, según las indicaciones del profesor.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

5.1. Convocatoria Ordinaria:

5.1.1.- Participación, trabajos de asignatura, tutorías/seminarios: 30 %

5.1.2.- Examen final: 70%

Para poder hacer media con las ponderaciones anteriores es necesario obtener al menos una calificación de 5 en el examen final.

5.2. Convocatoria Extraordinaria:

La calificación final de la convocatoria se obtiene como suma ponderada entre la nota del examen final extraordinario (80%) y las calificaciones obtenidas por participación y trabajos presentados en convocatoria ordinaria (20%). Para llegar al aprobado será necesario, en cualquier caso, que la nota del examen sea igual o superior a 5.

5.3. Restricciones:

Para poder hacer la suma ponderada de las calificaciones anteriores, es necesario obtener al menos la calificación de 5 en el examen final correspondiente. Una calificación inferior a 5 en el examen, conllevará suspenso en la asignatura.

El alumno deberá asistir a las tutorías/seminarios, en caso contrario constará como un no presentado con repercusión directa en la calificación correspondiente a las actividades dirigidas que se trabajen en esas tutorías/seminarios.

5.4. Normas de escritura

Se prestará especial atención en los trabajos, prácticas, proyectos y exámenes tanto a la presentación como al contenido, cuidando los aspectos gramaticales y ortográficos. El no cumplimiento de los mínimos aceptables ocasionará que se resten puntos en dicho trabajo.

5.5. Advertencia sobre plagio

El Centro Universitario San Rafael-Nebrija no tolerará en ningún caso el plagio o copia. Se considerará plagio la reproducción de párrafos a partir de textos de autoría distinta a la del estudiante (Internet, libros, artículos, trabajos de compañeros o propios...), cuando no se cite la fuente original de la que provienen. El plagio es un delito.

En caso de detectarse este tipo de prácticas, se considerará Falta Grave y se aplicará la sanción prevista en el Reglamento del Alumno.

6. BIBLIOGRAFÍA

• Bibliografía básica

Cao, J.M. (2001). *Nutrición y dietética*. 2ª Edición. Ed. Masson.

Ibáñez Moya, F.C. (2017). *Nutrición y Dietética. De la Teoría a la práctica*. 1ª Ed. Ediciones Eunate.

Cervera, P., Clapes, J. y Rigolfas, R. (2010). *Alimentación y dietoterapia*. Ed. Interamericana McGraw-Hill.

Mahan, L. K. y Raymond, Janice L. (2017). *Krause. Dietoterapia*. 14ª Ed. Elsevier.

Martín Salinas, C. y Díaz Gómez, J. (2009). *Enfermería S21. Nutrición y Dietética*. Ed. Difusión Avances de Enfermería.

Mataix, F.J. y Carazo, E. (2005). *Nutrición para educadores*. Ed. Díaz de Santos SA

• Bibliografía complementaria

Biesalski, H. y Grimm, P. (2007). *Nutrición: Texto y Atlas*. Ed. Panamericana.

Madrid Vicente, A. (2014). *Tratado de nutrición y dietética*. Ed. A Madrid Vicente.

Mataix Verdú, F.J. (2009). *Nutrición y alimentación humana*. 2ª Ed. Ergon.

Moreiras, O. y Carbajal A. (2016). *Tablas de composición de alimentos: guía práctica*. 18ª Ed. Pirámides.

Moreiras, O., Carbajal A., Cabrera, I. y Cuadrado, CI (2009). *Tablas de composición de alimentos*. 13ª Ed. Pirámides.

Escott-Stump, S. (2012). *Nutrición, diagnóstico y tratamiento*. 7ª Ed. Ed. Wolters Kluwer Health, Lippincott Williams & Wilkins.

Salas-Salvado, J., Trallero Casañas R., Salo i Sola, M. E. y Burgos Peláez, R. (2014). *Nutrición y dietética clínica*. 3ª Ed. Elsevier Masson

• Libros electrónicos (Ingebook)

Cervera, P., Clapes, J. y Rigolfas, R. (2014). *Alimentación y dietoterapia: nutrición aplicada en la salud y en la enfermedad*. Ed. Interamericana McGraw-Hill: <https://biblioteca.nebrija.es/cgi-bin/opac/?TITN=69508>

Calvo Carrillo, M. C. y Mendoza Martínez, E. (2017). *Toxicología de los alimentos*. McGraw-Hill Interamericana: <https://biblioteca.nebrija.es/cgi-bin/opac/?TITN=76776>

Burgos de Santiago, M., Barrera Bustillos, M. E., Cruz Bojórquez, R. M. y Bezares Sarmiento, V. R. (2014). *Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano*. 3ª Ed. McGraw-Hill: <https://biblioteca.nebrija.es/cgi-bin/opac/?TITN=73904>

Pérez-Lizaur A. B. y García-Campos, M. (2014). *Diets normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad*. 6ª Ed. McGraw-Hill: <https://biblioteca.nebrija.es/cgi-bin/opac/?TITN=81699>

Thompson, J. L y Manore, M. M. (2014). *Nutrición*. 1ª Ed. Pearson. <https://biblioteca.nebrija.es/cgi-bin/opac/?TITN=81701>

7. BREVE CURRICULUM

Nuria María de Castro de Frutos es Doctora en Biología (2016) con Mención Europea por la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Su carrera investigadora se ha desarrollado en la Universidad Complutense de Madrid y en la Universidad de Reading (Reino Unido). Fruto de dichas investigaciones han sido numerosas publicaciones en revistas científicas y un gran número de contribuciones a congresos nacionales e internacionales. Miembro del equipo investigador en numerosos Proyectos de I+D+i financiados por convocatorias públicas y de especial relevancia con empresas. Posee el Título Propio de la Universidad Complutense: “Técnicas Inmunoematológicas y Electroforéticas aplicables al Tejido Sanguíneo Humano” y el Certificado de Aptitud Pedagógica (CAP) (Didáctica de las Ciencias Naturales). Colaboradora Honorífica del Departamento de Fisiología Animal de la Facultad de Ciencias Biológicas (UCM) durante los años 2006-2007 y 2011-2012. Es coautora del capítulo: “Aplicaciones clínicas de la Terapia Celular” perteneciente al libro electrónico: *Terapia Génica ¿Memoria o esperanza?*. Ha realizado colaboraciones docentes en el Departamento de Fisiología de la Facultad de Biológicas en la Universidad Complutense de Madrid y ha sido profesora adjunta de Biología y Neurociencias en el Centro Universitario Villanueva.

Actualmente forma parte del equipo docente del Centro Universitario San Rafael-Nebrija donde ha impartido las asignaturas de Bioquímica y Fisiología Humana, y ha sido Coordinadora de Relaciones Internacionales durante el curso 2017-2018.

8. LOCALIZACIÓN DEL PROFESOR

Centro Universitario de Ciencias de la Salud San Rafael-Nebrija.

Despacho: 2.5

Teléfono: 915641868

Correo electrónico: ncastro@nebrija.es

Fax: 913441357

Horario de atención (previa cita por correo electrónico): martes de 15:30-16:30 y jueves de 12:30 a 13:30 y 18:40 a 19:30.

9. CONTENIDO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TÍTULO: Grado en Enfermería CURSO ACADÉMICO: 2018-2019
 ASIGNATURA: ENF119-Nutrición y dietética
 CURSO: 2º SEMESTRE: 4º CRÉDITOS ECTS: 4

Semana	Sesión	Sesiones de Teoría, Práctica y Evaluación continua	Estudio individual y trabajos prácticos del alumno	Horas Presenciales	Horas/Semana Estudio teórico/práctico y trabajo.
1-4	1-8	<u>I. PRINCIPIOS DE NUTRICIÓN</u> Presentación de la asignatura. Generalidades sobre la nutrición humana. Necesidades energéticas. Nutrientes: Hidratos de carbono. Lípidos. Proteínas. Vitaminas. Elementos minerales. El agua.		8.0	
5-7	8-14	<u>II. LOS ALIMENTOS</u> Los alimentos: Leche y productos lácteos. Carnes, pescados y huevos. Legumbres, tubérculos y frutos secos. Verduras y hortalizas. Frutas. Cereales y azúcar. Alimentos grasos.		6.0	
8-9	15-17	<u>III.EQUILIBRIO ALIMENTARIO</u> Alimentación equilibrada del adulto sano. Alimentación durante la gestación y la lactancia. Alimentación en la infancia y adolescencia. Alimentación en la tercera edad.		3.0	
8-14	18-27	<u>IV. NUTRICIÓN APLICADA. DIETOTERAPIA.</u> Evaluación del estado nutricional. Malnutrición. Dietética. Las dietas en el hospital. La dieta en la obesidad. Anorexia y bulimia. Dieta en las enfermedades gastrointestinales. La dieta en la patología renal. La dieta en la diabetes. El paciente cardiovascular y la dieta. Otras dietas.		10.0	
14-15	28-30	<u>V. NUTRICIÓN ARTIFICIAL</u> Nutrición enteral y alimentación por sonda. Nutrición Parenteral.		3.0	
		Evaluación Final Ordinaria		2.0	
		Evaluación Final Extraordinaria		2.0	
		Tutorías y dirección trabajos (presencial y on-line)		10.0	
Total				44 horas	+ 56 horas trabajo autónomo = 100 horas (4 ECTS)