



**Universidad de Granada**  
**Departamento de Enfermería**

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA:  
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**TITULACIÓN:  
GRADO EN ENFERMERÍA  
FACULTAD DE ENFERMERÍA  
MELILLA**

**CURSO ACADÉMICO 2012-2013**

*(Aprobada por el Consejo de Departamento en sesión ordinaria de 11 de julio de 2012)*



## GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

## NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Formación Básica Transversal	Alimentación, Nutrición, Dietética y Farmacología	2º	1º	6	Formación Básica
<b>PROFESOR</b>			<b>DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS</b>		
Juan Ríos Ortiz			<b>Juan Ríos Ortiz</b> Facultad de Enfermería de Melilla C/Santander 1. 52071 Melilla <a href="mailto:jrios@ugr.es">jrios@ugr.es</a>		
			<b>HORARIO DE TUTORÍAS</b>  Martes de 17 a 18 h. Campus Melilla. (Despacho 212)  Miércoles de 10 a 12 h. H. Comarcal (Despacho Urología)		
<b>GRADO EN EL QUE SE IMPARTE</b>			<b>OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR</b>		
Grado en Enfermería					
<b>PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES</b>					
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS</b>					
Nutrición y Dietética. Valoración del estado nutricional de las personas. Dietoterapia. Intervención de Enfermería en el tratamiento dietético de diversas alteraciones de la salud.					
<b>COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS</b>					
<b>Competencias básicas transversales y genéricas:</b> 1.1. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. 1.4. Resolución de problemas. 1.5. Capacidad de aprender					



- 1.7. Toma de decisiones.
- 1.12. Planificación y gestión del tiempo.
- 1.13. Capacidad de gestión de la información

**Competencias específicas:**

- 2.2. Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
- 2.5. Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

**OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)**

- El estudiante adquirirá nociones básicas sobre alimentos, nutrientes y necesidades de energía en distintas etapas de la vida.
- El estudiante demostrará conocimientos básicos sobre la prevención y tratamiento dietético en las patologías de mayor prevalencia.
- El estudiante obtendrá conocimientos y habilidades para actuar en los distintos niveles de la sanidad, en la promoción de la salud, prevención de determinadas patologías e identificación de problemas derivados de una mal nutrición.
- El estudiante demostrará las habilidades y destrezas necesarias para transmitir y adaptar estos conocimientos al nivel sociocultural de la / las personas a las que va dirigido.

**TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA****TEMARIO TEÓRICO:**PARTE I: Introducción a la nutrición

- Tema 1. Alimentación y nutrición.
- Tema 2. Carbohidratos.
- Tema 3. Proteínas.
- Tema 4. Grasas.
- Tema 5. Vitaminas y minerales.
- Tema 6. Líquidos

PARTE II: Nutrición clínica

- Tema 7. Alimentación del paciente.
- Tema 8. Obesidad y desórdenes alimentarios.
- Tema 9. Enfermedades Gastrointestinales.
- Tema 10. Enfermedades Cardiovasculares.
- Tema 11. Enfermedades Renales.
- Tema 12. Enfermedades Neurológicas.
- Tema 13. Diabetes
- Tema 14. Nutrición en situaciones especiales: Inmunodeficiencias, Cáncer, Quemados, y paciente traumatológico.



**TEMARIO PRÁCTICO**PRÁCTICAS

**Práctica 1.** Valoración nutricional: parámetros antropométricos, bioquímicos e inmunológicos.

**Práctica 2.** Manejo de registros de valoración nutricional.

**Práctica 3.** Cálculo de una dieta equilibrada: estimación de necesidades energéticas, distribución de principios inmediatos y manejo de tablas de composición de alimentos.

SEMINARIOS

**Seminario 1:** Preparación saludable de alimentos.

**Seminario 2:** Nutrición enteral y parenteral.

CASOS PRÁCTICOS

Estudio, presentación y debate de **4 casos prácticos:**

- Análisis de datos de la valoración del paciente
- Elaboración de un Plan de Cuidados (Clasificación NANDA-I, NOC y NIC)

**BIBLIOGRAFÍA**

## BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Aranceta J. *Dieta y el riesgo cardiovascular*. Aula Magna. 1ª Edición. 2007.
- Martyn K. *Nutrition made incredibly easy*. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins. 2ª Edición. 2007.
- Brown Judith E. *Nutrición en las diferentes etapas de la vida*. México: Interamericana. 2ª edición. 2006.
- Gil Hernández, A. *Tratado de nutrición. Tomo I: Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos, Tomo III: Nutrición humana en el estado de salud, Tomo IV: Nutrición clínica*. Madrid: Acción Médica. 1ª edición. 2005.
- Mataix Verdú J, Caraza Marín E. *Nutrición para educadores*. Madrid: Díaz de Santos. 2ª edición .2005
- Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. *Alimentación y Dietoterapia*. Madrid: Interamericana, 4ª edición. 2004
- Bowling Tim. *Apoyo nutricional para niños y adultos*. Manual para la práctica hospitalaria. México: Interamericana. 2004

**Tablas de composición de alimentos:**

- Mataix J. Tabla de composición de alimentos españoles. 4ª Edición. Universidad de Granada, 2003.

**Revistas Recomendadas:**

- Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. Órgano de expresión de la Sociedad Española de Nutrición Básica Aplicada.
- The American Journal of Clinical Nutrition.
- Endocrinología y Nutrición.:



**ENLACES RECOMENDADOS**

Nestlé Health Care Nutrition <http://www.nestlenutrition.es/>  
 Nestlé Nutrición <http://www.nestle.es/nutricion/>  
 Organización Mundial de la Salud <http://www.who.int/es/>  
<http://es.scribd.com/doc/13399818/Formula-de-Harris>  
 Diabetes a la carta <http://www.diabetesalacarta.org/>  
 Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad [www.seedo.es](http://www.seedo.es)

**METODOLOGÍA DOCENTE**

- **Clases teóricas: 35 horas presenciales.**

Descripción: Presentación en el aula de los conceptos fundamentales y desarrollo de los contenidos propuestos Propósito: Transmitir los contenidos de la materia motivando al alumnado a la reflexión, facilitándole el descubrimiento de las relaciones entre diversos conceptos y formarle una mentalidad crítica.

- **Seminarios: 5 horas presenciales.**

Descripción: Modalidad organizativa de los procesos de enseñanza y aprendizaje donde tratar en profundidad una temática relacionada con la materia. Incorpora actividades basadas en la indagación, el debate, la reflexión y el intercambio. Propósito: Desarrollo en el alumnado de las competencias conceptuales e instrumentales / procedimentales de la materia.

- **Prácticas y casos prácticos: 15 horas presenciales.**

Descripción: Modalidad organizativa enfocada hacia la adquisición y aplicación específica de habilidades instrumentales sobre una determinada temática (discusión y debate de supuestos prácticos y presentación y defensa de trabajos). Propósito: Desarrollo en el alumnado de las competencias procedimentales de la materia.

- **Tutorías académicas y evaluación: 5 horas presenciales.**

Descripción: manera de organizar los procesos de enseñanza y aprendizaje que se basa en la interacción directa entre el estudiante y el profesor. Propósito: 1) Orientan el trabajo autónomo del alumnado, 2) profundizar en distintos aspectos de la materia y 3) orientar la formación académica-integral del estudiante.

- **Estudio y trabajo autónomo: 90 horas no presenciales.**

Descripción: 1) Actividades (guiadas y no guiadas) propuestas por el profesor/a a través de las cuales y de forma individual se profundiza en aspectos concretos de la materia posibilitando al estudiante avanzar en la adquisición de determinados conocimientos y procedimientos de la materia. 2) Estudio individualizado de los contenidos de la materia. 3) Realización de trabajos individuales para los seminarios y del trabajo monográfico.

Propósito: Favorecer en el estudiante la capacidad para autorregular su aprendizaje, planificándolo, diseñándolo, evaluándolo y adecuándolo a sus especiales condiciones e intereses.



PROGRAMA DE ACTIVIDADES								
Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales					Actividades no presenciales	
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas y exposición de casos	Seminarios	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)
Semana 1 24/09 – 28/09	Temas 1 al 3	4			1		5	
Semana 2 01/10 – 05/10	Temas 4 al 6	5					4	
Semana 3 08/10 – 12/10	Tema 6	3					2	
Semana 4 15/10 – 19/10	Tema 7	3	Práctica 1 (2h)				8	
Semana 5 22/10 – 26/10	Tema 8	3	Práctica 2 (2h)				6	
Semana 6 29/10 – 02/11	Tema 9	3					4	
Semana 7 05/11 – 09/11	Tema 10	2	Práctica 3 sesión I (1,5h)				7	
Semana 8 12/11 – 16/11	Tema 11	3	Práctica 3 sesión II (1,5h)				5	2
Semana 9 19/11 – 23/11	Tema 12	3		Seminario 1 (2h)			4	2
Semana 10 26/11 – 30/11	Tema 13	3		Seminario 2 sesión I (1,5h)			6	6
Semana 11 03/12 – 07/12	Tema 14	3		Seminario 2 sesión II (1,5h)			5	
Semana 12 10/12 –	-	-	Caso 1 (2h)		1,5		7	



14/12								
Semana 13 17/12 – 21/12	-	-	Caso 2 (2h)				7	
Semana 14 08/01 – 11/01	-	-	Caso 3 (2h)				7	
Semana 15 14/01 – 18/01	-	-	Caso 4 (2h)				3	
Semana 16 21/01 – 25/01	-	-						
01/02/2013						2,5		
Total horas		35	15	5	2,5	2,5	80	10
		60					90	

#### EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

##### EVALUACION

###### Teoría

- Criterios y aspectos a evaluar:

Nivel de adquisición y dominio de los conceptos básicos de la materia.

- Procedimiento de evaluación:

Examen de conocimientos basado en una prueba objetiva de 100 preguntas de respuesta múltiple con cuatro opciones posibles.

La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula:

1º) Puntuación del test (P)= aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta)

2º) Calificación del test (C)= P x 7/N (7: puntuación máxima a obtener en esta prueba; N: nº de preguntas)

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 70%

###### Prácticas y seminarios:

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada para la realización de las técnicas y procedimientos propios de la materia, poniendo de manifiesto el conocimiento de las habilidades y destrezas inherentes a la misma.

Nivel de adecuación, riqueza y rigor en los procesos de trabajo individual.

Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

Asistencia a las prácticas y seminarios (La asistencia será obligatoria. Solo se admitirá una falta, siempre que sea por razones justificadas. En casos excepcionales (enfermedad grave o accidente) se buscará conjuntamente la solución más adecuada).

Al comienzo de cada práctica/seminario se realizará una pregunta corta sobre los contenidos trabajados en la sesión



anterior.

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 10%

#### Casos prácticos

- Criterios y aspectos a evaluar:

Capacidad demostrada de análisis, síntesis e interpretación del material básico para cada uno de los seminarios

Capacidad para la presentación y discusión del material de base.

Capacidad de relación, reflexión y crítica en las diferentes actividades.

- Procedimiento de evaluación:

Análisis de un caso práctico, elaboración de un plan de cuidados escrito y exposición oral del mismo. Se realizará en grupos de 3-4 alumnos, en función del número de estudiantes en el grupo pequeño.

- Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 20%

#### EVALUACION GLOBAL DE LA MATERIA

1.- Temario teórico (examen de la materia): 70% de la nota final

2.- Actividades prácticas y seminarios: 10% de la nota final

3.- Casos prácticos: 20% de la nota final

#### Condiciones para la evaluación global

1. La calificación global es el resultado de sumar los puntos obtenidos en cada una de las partes de la evaluación. Para ello será necesario haber obtenido al menos la mitad de los puntos en cada una de las partes.

2. Cada parte de la evaluación que haya sido superada (haber obtenido al menos la mitad de los puntos) en la primera (Febrero) y/o segunda (Septiembre) convocatoria, conservará este carácter durante el siguiente curso académico (Febrero y Septiembre).

3. Las fechas pactadas entre los profesores y los alumnos a lo largo del curso, para la entrega de trabajos o la realización de alguna actividad docente, son obligatorias para todos.

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 (B.O.E. 18 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.

#### INFORMACIÓN ADICIONAL

Se utilizará la Plataforma SWAD para el desarrollo de la Materia

