

Plan 243 Dip. en Enfermería (Plan 1998)

Asignatura 43509 NUTRICION Y DIETETICA

Grupo 1

### Presentación

### Programa Básico

### Objetivos

Al finalizar el periodo de enseñanza el alumno será capaz de: 1. Situar la importancia de la dietética en los cuidados de enfermería. 2. Identificar los diferentes alimentos y los nutrientes que los componen, así como su función en el organismo y la importancia que tienen para la salud. 3. Realizar valoración del estado nutricional de un individuo. 4. Determinar necesidades nutricionales del individuo y/o de la comunidad. 5. Considerar las distintas situaciones fisiológicas por las que se puede atravesar a lo largo de la vida, adaptando la dieta a cada caso. 6. Manejar la dieta de forma que se adecue a las enfermedades en que ésta tiene un papel determinante. 7. Elaborar menús para personas sanas o enfermas. 8. Manejar las técnicas de nutrición artificial. 9. Intervenir con eficacia en los aspectos dietéticos del desempeño de la labor de enfermería.

### Programa de Teoría

Temas:

1. La alimentación como necesidad básica. Implicaciones para la enfermera
2. Generalidades sobre nutrición humana:  
Nutrientes. Importancia para la salud.  
Digestión, absorción y metabolismo. Breve recuerdo.
3. Los alimentos.  
Grupos de alimentos y contenido nutricional de los mismos.  
Sustancias no nutritivas contenidas en los alimentos  
Nuevos alimentos
4. Valoración del estado nutricional.  
Valoración nutricional clásica y nuevos métodos
5. Alimentación saludable
6. Necesidades nutricionales del adulto sano.  
Necesidades de energía. Métodos de cálculo.  
Necesidades y recomendaciones de nutrientes.
- 7 Alimentación a lo largo del ciclo vital.  
Gestación y lactación.  
Infancia y adolescencia.  
El anciano.  
La alimentación en otras situaciones de salud.
8. Modificaciones en la composición de la dieta con finalidad terapéutica. En energía. En nutrientes: cuantitativamente y cualitativamente. En consistencia.
10. Soporte nutricional. Ciudadanos de enfermería.

### Programa Práctico

Los créditos prácticos consisten en el trabajo de los alumnos, en pequeños grupos, tutorizados por la profesora y en prácticas de aula que tendrán lugar en la ubicación que se determine a tal fin, o en el propio aula donde se desarrollen las sesiones teóricas.

---

LA finalidad de los créditos prácticos es afianzar los contenidos teóricos y proporcionar los instrumentos necesarios para el desarrollo de habilidades prácticas en el alumnado

---

## Evaluación

A través de un examen tipo test al finalizar el periodo de enseñanza. En dicho examen se incluirán preguntas sobre conocimientos teóricos y aspectos prácticos de la materia tratada. Por otra parte se evaluarán los trabajos realizados en grupo, actuando esta evaluación como moduladora de la nota final, siempre al alza

---

## Bibliografía

- \* Cao Torija, M. J. "Enfermería, nutrición y dietética". Ed. Masson.
  - \* Cervera, P. "Alimentación y dietoterapia". Ed. Interamericana, McGraw-Hill.
  - \* Hernández Rodríguez, M., Sastre Gallego, A. Tratado de nutrición. Ed. Diaz de santos
  - \* Linder, M. C., Nutrición, aspectos bioquímicos, metabólicos y clínicos. Ed. Eunsa.
  - \* Mahan, Katheen, L., Escott-Stump. S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. Ed. Interamericana. Macgraw-Hill
  - \* Mataix Verdú, J. Nutrición y alimentación humana. ED Ergon
-