

Plan 243 Dip. en Enfermería (Plan 1998)

Asignatura 43509 NUTRICION Y DIETETICA

Grupo 1

Presentación

la presente asignatura pretende sentar las bases para una correcta actuación enfermera en problemas alimentarios y nutricionales de personas sanas y enfermas

Programa Básico

OBJETIVO GENERAL :

La asignatura de Nutrición y Dietética tiene como objetivo proporcionar al alumno/a los conocimientos necesarios para intervenir correctamente en aspectos que tiene que ver con la promoción de la salud, la prevención y el tratamiento de las enfermedades a través del manejo de los alimentos y la confección de dietas adaptadas, tanto a situaciones de salud como de enfermedad.

El contenido de la asignatura contempla básicamente aspectos en relación con los alimentos, su contenido en nutrientes, el establecimiento de dietas saludables considerando el momento del ciclo vital y la intervención nutricional en caso de enfermedad que obligue a la modificación de la dieta

CONTENIDO:

- La enfermería y la alimentación de las personas sanas y enfermas
- Nutrición y salud
- Los alimentos, clasificación y composición nutricional
- Necesidades y recomendaciones nutricionales
- Alimentación saludable. Guías alimentarias
- La alimentación a lo largo del ciclo vital
- Modificaciones de la dieta con finalidad terapéutica
- Soporte nutricional

PRÁCTICAS :

Los créditos prácticos consisten en prácticas en el mismo aula donde se desarrollan las sesiones teóricas, en el tiempo estimado para tal fin y el trabajo de los alumnos, en pequeños grupos o individualmente tutorizados por el profesor sobre los contenidos del programa

Objetivos

Objetivos específicos:

- 1.Situar la importancia de la dietética en los cuidados de enfermería.
- 2.Definir conceptos básicos y considerar los factores que determinan el comportamiento alimentario.
3. Recordar conocimientos elementales sobre nutrientes, situando la importancia que tienen para la salud
3. Clasificar los alimentos en función de su contenido nutricional y considerar las modificaciones que la industria realiza sobre los alimentos
- 4.Interpretar los distintos métodos de evaluación del estado nutricional del individuo.
- 5.Determinar necesidades y requerimientos nutricionales del individuo

6. Considerar las distintas situaciones fisiológicas por las que se puede atravesar a lo largo de la vida, adaptando la dieta a cada caso.

7. Manejar la dieta de forma que se adecue a las enfermedades en que ésta tiene un papel determinante.

8. Elaborar menús para personas sanas o enfermas

9. Manejar las técnicas de soporte nutricional

10. Intervenir con eficacia en competencias enfermeras que tienen que ver con la alimentación

Programa de Teoría

1. La alimentación como necesidad básica. Papel de enfermería

2. Generalidades sobre nutrición humana: Nutrientes. Importancia para la salud. Digestión, absorción y metabolismo.

3. Valoración del estado nutricional. Elección y validación de métodos. Valoración nutricional clásica y nuevos métodos.

4. Los alimentos. Grupos de alimentos y contenido nutricional de los mismos. Sustancias no nutritivas contenidas en los alimentos. Nuevos alimentos.

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. La dieta como factor de riesgo/prevención en algunas enfermedades

9. Modificaciones en la composición de la dieta con finalidad terapéutica

- En energía
- En nutrientes: Cuantitativamente, Cualitativamente
- En consistencia

10. Soporte nutricional. Cuidados en enfermería

Programa Práctico

Los créditos prácticos consisten en prácticas en el mismo aula donde se desarrollan las sesiones teóricas, en el tiempo estimado para tal fin y el trabajo de los alumnos, en pequeños grupos o individualmente tutorizados por el profesor sobre los temas que se determinen.

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.

Bibliografía

- CAO TORIJA, M.J. "Enfermería, nutrición y dietética". Ed. Masson. 2ª Edición. 2001
- VAZQUEZ, C., DE COS, A., LOPEZ-NOMDEDEU, C. "Alimentación y nutrición. Manual Teorico-práctico". Ed Diaz de Santos. 1998
- MARTIN, C., MOTILLA, T., DIAZ, J., MARTINEZ, P. "Enfermería 21. Nutrición y dietética". Ed. DAE. 2000.
- MATAIX VERDU J. "Nutrición y alimentación humana". Ed Ergon. 2003
- CERVERA P., CLAPES, F., RIGOLFAS, R. "Alimentación y dietoterapia". Ed. Interamericana-McGraw-Hill. 1993.
- MUÑOZ, M., ARANCETA, J., GARCIA-JALON, I. Nutrición aplicada y dietoterapia. Ed. EUNSA. 2ª Edición. 2004.
- ROJAS HIDALGO "Dietética, principios y aplicaciones". Ed. CEA
- HERNANDEZ RODRIGUEZ, M. "Alimentación infantil". Ed. CEA
- MOREIRAS, O. "La composición de los alimentos". Ed. Eudema
-

