

Plan 475 Grado en Enfermería (Valladolid)

Asignatura 46173 NUTRICIÓN HUMANA

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Objetivos

Al finalizar la materia el estudiante será capaz de :

Manejar conceptos básicos respecto a la nutrición y su repercusión en la salud en individuos y colectividades

Identificar los alimentos , sus propiedades fisiológicas, nutricionales, funcionales y tecnológicas en el marco de la calidad y seguridad alimentarias

Determinar necesidades energéticas y nutricionales del individuo a lo largo del ciclo vital

Manejar tablas de recomendaciones de ingestas nutricionales, objetivos nutricionales , guías alimentarias y tablas de composición de alimentos

Evaluar el estado nutricional en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos de individuos y colectividades

Participar en la toma de decisiones en cuanto a intervención Nutricional en individuos y colectividades.

Programa de Teoría

- .- Energía y Nutrientes : Macronutrientes y Micronutrientes . Digestión, absorción y Metabolismo
- .- Bases del metabolismo energético: Determinación . Balance energético
- .- Evaluación del estado Nutricional. Análisis de la Ingesta. Antropometría. Composición corporal. Otros
- .- Bromatología: Alimentos y bebidas
- .- Alimentación saludable. Base para una Nutrición óptima
- .- Adaptación de la alimentación a las diferentes etapas del ciclo vital y otras situaciones fisiológicas

Programa Práctico

Los créditos prácticos consisten en trabajos de los alumnos, en pequeños grupos o individualmente, tutorizados por las profesoras sobre los temas que se determinen.

Evaluación

La evaluación consta de 3 partes:

Trabajos propuestos: 20 % de la calificación

Defensa oral de trabajos propuestos 10 % de la calificación

Prueba objetiva individual sobre las distintas unidades didácticas: 70% de la calificación

Bibliografía