

Plan 475 GRADO EN ENFERMERÍA
 Asignatura 46173 NUTRICIÓN HUMANA
 Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

obligatoria

Créditos ECTS

6 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

Generales

- C.G. 1. Deben demostrar poseer y comprender conocimientos en el área de enfermería y que incluyan también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de enfermería
- C.G. 2. Serán capaces de aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y poseer las competencias que demuestren por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro del área de enfermería.
- C.G. 3. Deben demostrar la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (dentro del área de enfermería) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- C.G. 4. Deben ser capaces de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- C.G. 5. Serán capaces de desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Transversales :

- C. T. 1. Capacidad para trabajar en equipo
- C. T. 5. Capacidad para comunicarse adecuadamente de forma verbal y no verbal y establecer relaciones interpersonales
- C. T. 8. Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones
- C. T. 13. Capacidad de aprender

Específicas :

- C.E.6. Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable.
- C.E.7. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
- C.E.8. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
- C.E.26. Aplicar los métodos y procedimientos necesarios en su ámbito para identificar los problemas de salud más relevantes en una comunidad.
- C.E.29. Conocer las alteraciones de salud del adulto, identificando las manifestaciones que aparecen en sus distintas fases

C.E.53. Individualizar el cuidado considerando la edad, el género, las diferencias culturales, el grupo étnico, las creencias y valores

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Transmitir los fundamentos básicos de la Nutrición humana y desarrollar conocimientos, habilidades y actitudes encaminados a complementar la formación básica para el ejercicio profesional de la enfermería
- 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.
- Establecer las bases de la alimentación saludable

Contenidos

Energía y Nutrientes : Macronutrientes y Micronutrientes .
Digestión, absorción y Metabolismo
Evaluación del estado Nutricional. Análisis de la Ingesta. Antropometría. Composición corporal. Otros
Bases del metabolismo energético: Determinación . Balance energético
Bromatología: Alimentos y bebidas
Alimentación saludable. Base para una Nutrición óptima. Ciclo vital

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Clases teóricas, practicas de aula , actividades académicamente dirigidas ,revisión de material documental y trabajo personal del estudiante

Criterios y sistemas de evaluación

70 % de la nota a través de prueba objetiva de conocimientos
30 % restante :
10 % asistencia y elaboración de trabajos de practicas de laboratorio obligatorias
20% valoración de trabajos elaborados en grupos estructurados para aprendizaje cooperativo, debidamente dirigidos .
En el caso de no realización de los trabajos por causas justificadas, la evaluación será la siguiente
100 % de la nota a través de prueba objetiva de conocimientos teóricos y prácticos; mínimo para aprobar 6

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Apoyo tutorial: el que figura para las profesoras responsables en la pag web de la UVa.
Documentación, bibliografía y pag.web de apoyo

Calendario y horario

el descrito en el genral de Enfermería .
Algunas prácticas concretas se convocarán oportunamente

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

HORAS PRESENCIALES

Clases teóricas

Clases prácticas

Actividades académicamente dirigidas

Evaluación

44 horas

8 horas

8 horas (seminarios en grupos de 20 estudiantes)

2 horas

HORAS NO PRESENCIALES

Trabajo autónomo sobre contenidos teóricos

Trabajo autónomo sobre contenidos prácticos

Realización de trabajos, informes, memorias ...

Preparación orientada a la evaluación

30 horas

20 horas

10 horas

30 horas

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

María José Cao Torija.
María José Castro Alija

mjcao@enf.uva.es
mjcasalija@gmail.com

Idioma en que se imparte

castellano