

Plan 476 GRADO EN ENFERMERÍA
Asignatura 46218 NUTRICIÓN HUMANA
Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Básica

Créditos ECTS

6

Competencias que contribuye a desarrollar

Transversales o genéricas .

- C. T.1. Capacidad para trabajar en equipo
- C.T.2. Capacidad para aplicar el razonamiento crítico
- C.T.3. Capacidad de análisis y síntesis
- C.T.5. Capacidad para comunicarse adecuadamente de forma verbal y no verbal y establecer relaciones interpersonales
- C.T.6. Capacidad para reconocer la diversidad y multiculturalidad
- C.T.7. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica
- C.T.9. Capacidad para trabajar en base a criterios de calidad
- C.T.10. Capacidad para desarrollar la creatividad
- C.T.13. Capacidad de aprender
- C.T.14. Capacidad para planificar y evaluar
- C.T.15. Capacidad para relacionarse en la lengua materna
- C.T.17. Capacidad para usar adecuadamente medios informáticos y nuevasTecnologías
- C.T.18. Capacidad para demostrar habilidades de investigación
- C.T. !9. Capacidad para desarrollar habilidades de gestión de la información

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. 9. Aplicar las tecnologías y sistemas de información y comunicación de los cuidados de salud.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

El estudiante demostrará haber adquirido conocimientos sobre:

1. Conceptos básicos de nutrición como calorías, metabolismo basal, consumo y balance energético.
2. Factores que condicionan las necesidades específicas de nutrientes en el adulto sano.
3. Procedimientos para valorar la tasa de metabolismo basal, las necesidades de energía individual y del balance energético.
4. Métodos de evaluación de la composición corporal
5. Métodos utilizados en la valoración del estado nutricional
6. Ingestas nutricionales de referencia y objetivos nutricionales

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Clases magistrales participativas.
- Trabajo autónomo: lecturas dirigidas, tutorías, trabajos personales.
- Trabajo en grupo: seminarios, sesiones de laboratorio, talleres, resolución de problemas.

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)

Lucía Luisa Pérez Gallardo: llpegall@bio.uva.es. Tfno. 975129198
Zoraida Verde Rello

Idioma en que se imparte

Castellano