

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Asignatura	Dietética y Dietoterapia		
Materia	ALIMENTACION Y CUIDADOS		
Módulo			
Titulación	Grado enfermería		
Plan		Código	
Periodo de impartición	1er semestre 2º Curso	Tipo/Carácter	OB
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	segundo
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	español		
Profesor/es responsable/s	María José Cao Torija María José Castro Alija		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	mjcao@enf.uva.es mjcastro@ped.uva.es		
Horario de tutorías	El que figura en la web de Departamento de Enfermería		
Departamento	Enfermería		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La presente asignatura establece las bases para la actuación enfermera en la dieta de individuos sanos, en distintas situaciones fisiológicas, en la prevención de la enfermedad a través de la dieta saludable y la atención desde el punto de vista de la dieta a personas enfermas, en aquellos casos en que la enfermedad es susceptible de mejorar a través de la alimentación, o que esta se manifiesta como coadyuvante en el tratamiento de la misma.

1.2 Relación con otras materias

Relacionada directamente con Nutrición Humana y con Enfermería en todas las etapas del ciclo vital y en las Alteraciones de la salud

1.3 Prerrequisitos

Es conveniente que los estudiantes tengan conocimientos de materias como: Bioquímica, Anatomofisiología, Biología y Nutrición





2. Competencias

2.1 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

2.2 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
- CE 53 . Individualizar el cuidado considerando la edad, el género, las diferencias culturales, el grupo étnico, las creencias y valores



3. Objetivos

Al finalizar la materia el estudiante será capaz de:

- Actuar como agente de cambio para lograr un hábito alimentario más saludable en la población
- Elaborar protocolos de atención nutricional
- Llevar a cabo intervenciones nutricionales de eficacia terapéutica
- Manejar la dieta de forma que se adecue a las situaciones fisiológicas y alteraciones de la salud
- Reconocer aquellas enfermedades para las que la dieta se convierte en elemento imprescindible de terapia.
- Ofrecer consejo dietético en los problemas de salud de mayor prevalencia.
- Elaborar menús para dietas teniendo en cuenta su eficacia como elemento de interés en el cuidado
- Administrar correctamente dietas terapéuticas en actuaciones extra e intrahospitalarias.
- Manejar técnicas de soporte nutricional





4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 1:

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Al comienzo de la asignatura para establecer las bases de la actuación enfermera en dietética y dietoterapia y ofrecer consejo a individuos sanos

b. Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el periodo de enseñanza el alumno será capaz de:

- Actuar como agente de cambio para lograr un hábito alimentario más saludable en la población
- Elaborar protocolos de atención nutricional
- Ofrecer consejo dietético
- Llevar a cabo intervenciones nutricionales de eficacia terapéutica
- Manejar la dieta de forma que se adecue a las situaciones fisiológicas y patológicas

c. Contenidos

Papel de la Enfermería en la alimentación de personas sanas y enfermas
Protocolos de atención nutricional
Consejo dietético
Dietas terapéuticas

d. Métodos docentes

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

e. Plan de trabajo

- Introducción teórica
- Manejo práctico en el aula de los contenidos tratados
- Consolidación de conocimientos
- Dietas terapéuticas: modificadas en energía, en macro y micronutrientes y en consistencia

f. Evaluación

A través de prueba objetiva y valoración de habilidades prácticas

g. Bibliografía básica

De Luis Román D, y cols.(2010). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Ed. Díaz de Santos. Madrid

Gil Hernández, Á. (2017): Tratado de nutrición (4 tomos), segunda edición, Ed. Panamericana, Madrid.

Salas-Salvadó J, y cols. (2010). Nutrición y Dietética Clínica. Ed. Elsevier Masson



Mataix Verdu, J (2009). Nutrición y Alimentación humana. Tomo I: Nutrientes y alimentos. Tomo II: Situaciones Fisiológicas y Patológicas. ED .Ergon

SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria) (2004). Guía de alimentación saludable. SENC, Madrid

h. Bibliografía complementaria

Cao Torija, M.J (2006) Enfermería, nutrición y dietética. Ed. Masson.

Cervera P., et col (2004) Alimentación y dietoterapia". Ed. Interamericana-McGraw-Hill.

Johnson M, Bulechek G. et col (2006) Interrelaciones NANDA, NOC y NIC. Elsevier España S.A.. Madrid

i. Recursos necesarios

Material necesario para el desarrollo de seminarios: Tablas de composición de alimentos. Programas informáticos. Ordenador. calculadora

Bloque 2:

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Avanzando en los conocimientos aplicándolos a la enfermedad que sea susceptible de mejora a través de la alimentación

b. Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el periodo de enseñanza el alumno será capaz de:

- Manejar la dieta de forma que se adecue a las situaciones de alteraciones de la salud
- Reconocer aquellas enfermedades para las que la dieta se convierte en elemento imprescindible de terapia.
- Ofrecer consejo dietético en los problemas de salud de mayor prevalencia.
- Elaborar menús para dietas teniendo en cuenta su eficacia como elemento de interés en el cuidado
- Administrar correctamente dietas terapéuticas en actuaciones extra e intrahospitalarias.

c. Contenidos

Recomendaciones nutricionales y consejo dietético en:

- Riesgo cardiovascular
- Obesidad y síndrome metabólico
- Diabetes
- Desnutrición ; adaptación al ayuno y síndrome de realimentación
- Trastornos del comportamiento alimentario
- Alteraciones gastrointestinales
- Alteraciones nefrológicas
- Patologías inmunonutricionales
 - Alergias e intolerancias
- Prevención y tratamiento del cáncer

La dieta como coadyuvante del tratamiento en otras patologías

d. Métodos docentes



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

e. Plan de trabajo

- Introducción teórica
- Manejo práctico en el aula de los contenidos tratados
- Consolidación de conocimientos

f. Evaluación

A través de prueba objetiva y control de habilidades practicas

g. Bibliografía básica

De Luis Román D, y cols.(2010). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Ed. Díaz de Santos. Madrid

Gil Hernández, Á. (2017): Tratado de nutrición (4 tomos), segunda edición, Ed. Panamericana, Madrid.

Salas-Salvadó J, y cols. (2019). Nutrición y Dietética Clínica Ed. Elsevier Masson

Mataix Verdu, J (2009). Nutrición y Alimentación humana. Tomo I: Nutrientes y alimentos. Tomo II: Situaciones Fisiológicas y Patológicas. ED .Ergon

SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria) (2018). Guía de alimentación saludable. SENC, Madrid

h. Bibliografía complementaria

Cao Torija, M.J (2004) "Enfermería, nutrición y dietética". Ed. Masson.

Cao Torija; Maria Jose Castro Alija M.J. Calvo Bruzos S. C. - 1. 2015 Alimentación, Nutrición y Salud. Los nuevos estilos de vida. Manual de Alimentación. Planificación alimentaria. pp 23 - 44. UNED. ISBN 978-84-362-6975-8

Castro Alija M.J. Cao Torija; Maria Jose Calvo Bruzos S. C. - 1. 2015 Errores y Mitos en alimentación. Manual de Alimentación. Planificación alimentaria. pp 497 - 514. UNED. ISBN 978-84-362-6975-8

Castro Alija M.J. ; Cao Torija; M.J. Calvo Bruzos S. C. - 1. 2016. Hábitos saludables en las distintas etapas del ciclo vital. Alimentación, Nutrición y Cáncer: prevención y tratamiento. : 47 - 75. UNED. ISBN 978-84-362-6976-5

Cao Torija; Maria Jose Castro Alija M.J. Calvo Bruzos S. C. - 1. 2016. Una visión global de la alimentación en el mundo. Alimentación, Nutrición y Cáncer: prevención y tratamiento. : pp 27 - 46. UNED. ISBN 978-84-362-6976-5

Castro Alija María José; Cao Torija .María José. Dietas mágicas o milagrosas. Manual de Obesidad. pp. 125 - 134. Dykinson S.L., 2019.

i. Recursos necesarios

Material necesario para el desarrollo de seminarios: Tablas de composición de alimentos. Programas informáticos. Ordenador. Calculadora



Bloque 3:

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Como final y tras el conocimiento de sanos y enfermos, para complementar o suplir la alimentación oral si es preciso

b. Objetivos de aprendizaje

Al finalizar el periodo de enseñanza el alumno será capaz de:

- Administrar correctamente dietas terapéuticas en actuaciones extra e intrahospitalarias.
- Manejar las técnicas de soporte nutricional

c. Contenidos

Las dietas en el hospital. Unidades de Nutrición.

Soporte nutricional

- Complementos y suplementos
 - Nutrición enteral
 - Nutrición parenteral
 - Fórmulas
 - Protocolos
 - Vías de administración y cuidados
- Registros y evaluación

d. Métodos docentes

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

e. Plan de trabajo

Introducción teórica
Manejo práctico
Consolidación de conocimientos

f. Evaluación

A través de prueba objetiva y control de habilidades practicas

g. Bibliografía básica

De Luis Román D, y cols.(2010). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Ed. Díaz de Santos. Madrid

Gil Hernández, Á. (2017): Tratado de nutrición (4 tomos), segunda edición, Ed. Panamericana, Madrid.

Salas-Salvadó J, y cols. (2019). Nutrición y Dietética Clínica. Ed. Elsevier Masson

Mataix Verdu, J (2009). Nutrición y Alimentación humana. Tomo I: Nutrientes y alimentos. Tomo II: Situaciones Fisiológicas y Patológicas. ED .Ergon



SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria) (2017). Guía de alimentación saludable. SENC, Madrid

Páginas Web de interés:

www.ienva.org

Instituto de Investigación de Endocrinología y Nutrición Clínica, Universidad de Valladolid

www.eufic.org.

Consejo europeo de información sobre la alimentación

www.seh-lelha.org.

Sociedad española de Hipertensión.

www.seedo.es.

Sociedad española para el estudio de la Obesidad

www.sediabetes.org.

Sociedad española de diabetes.

www.nutricioncomunitaria.org.

Sociedad española de nutrición comunitaria.

www.fisterra.com.

Atención primaria en la red.

i. Recursos necesarios

Vademécum productos dietéticos sondas y equipos de nutrición artificial

j. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
6	Segundo semestre segundo curso grado en enfermería

Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.



5. Métodos docentes y principios metodológicos

Los expresados en cada unidad didáctica, consistentes en:

Actividades presenciales: que consistirán en:

- Clases magistrales
- Prácticas de aula
- Tutorías
- Aprendizaje cooperativo
- Actividades de evaluación

Actividades no presenciales: que consistirán en:

- Trabajo personal del estudiante
- Actividades de aprendizaje cooperativo, con grupos formales

Tutorías

- Se asesorará y/o dirigirá a los alumnos durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje de manera que se les facilite la consecución de los objetivos y el alcance de las competencias.

Plataforma virtual: -Guía docente

- Artículos y textos para trabajos de grupo y comentarios.
- Ejercicios a resolver por los estudiantes.
- Guías de actividades

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teóricas	48	Estudio y trabajo autónomo individual	60
Clases prácticas	12	Estudio y trabajo autónomo grupal	30
Laboratorios			
Prácticas externas, clínicas o de campo			
Seminarios			
Otras actividades			
Total presencial	60	Total no presencial	90



7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Examen	un 70%	habrá que lograr una calificación mínima de 3,5 (sobre 7) para poder superar la asignatura
Trabajo cooperativo	un 30%	habrá que lograr una calificación mínima de 2 (sobre 3) para poder superar la asignatura

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - ...Los citados en la tabla
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - ...Los citados en la tabla. Se guardará la nota del trabajo cooperativo

8. Consideraciones finales

Excepcionalmente, para los/ las estudiantes que por circunstancias personales no pudiera cumplir con la elaboración en grupo del trabajo cooperativo, se establece un sistema de evaluación alternativo; Para ello los/las alumnos deben comunicar en las tres primeras semanas de clases estas circunstancias y acreditarlas documentalmente.

Se valorará el caso y decidirá si resulta oportuna la excepcionalidad.

Igualmente, se considerará la realización de esta evaluación para el alumnado que no pueda concluirla del modo convencional por causas imprevistas.

Los alumnos acogidos a esta modalidad serán calificados mediante la presentación de a un examen final con contenidos teóricos y prácticos, cuyo valor supone el 100% de la calificación, en el que habrá que lograr una calificación mínima de 6 (sobre 10) para poder superar la asignatura