

**Guía docente de la asignatura. Curso 2019/20**

Asignatura	NUTRICIÓN BÁSICA		
Materia	Nutrición		
Módulo			
Titulación	Grado en Fisioterapia		
Plan	555	Código	41407
Periodo de impartición	1.º semestre	Tipo/Carácter	OP
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	3.º
Créditos ECTS	3		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	Zoraida Verde Rello		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	zoraida.verde@uva.es , 975-129182, despacho n.º 17 (módulo 4, 1.ª planta)		
Departamento	Bioquímica y Biología molecular y Fisiología		
Horario de tutorías	Ver en: http://www.uva.es -> Grados -> Grado en Fisioterapia -> Tutorías (http://www.uva.es/export/sites/uva/2_docencia/2.01_grados/2.01.02_ofertaformativagradados/2.01.02.01_alfabetica/Grado-en-Fisioterapia/)		

1. Situación / Sentido de la Asignatura**1.1 Contextualización**

Los avances en temas de Nutrición y alimentación han experimentado un gran avance en las últimas décadas, poniendo en evidencia la importancia de la alimentación para la salud. La formación en temas de alimentación y nutrición constituyen un reto para el profesional sanitario ya que debe proporcionar información rigurosa, veraz y práctica al paciente.

Se abordan temas sobre fundamentos y aplicaciones de la nutrición y la dietética, destacando la información actualizada sobre la composición de los alimentos, las ingestas de referencia recomendadas, la evaluación del estado nutricional y la nutrición en las diferentes etapas de la vida.

1.2 Relación con otras materias

Biología, Bioquímica y Biología molecular, Estadística, Fisiología humana, Salud pública.

1.3 Prerrequisitos

Recomendaciones:

- Conocimientos de Bioquímica y Fisiología humana,
- Herramientas matemáticas: aritmética y álgebra conocimientos elementales, representación e interpretación de gráficas de funciones sencillas.



2. Competencias

2.1 Generales

G2. Conocer y comprender las ciencias, los modelos, las técnicas y los instrumentos sobre los que se fundamenta, articula y desarrolla la Fisioterapia.

G4. Adquirir la experiencia clínica adecuada que proporcione habilidades intelectuales y destrezas técnicas y manuales; que facilite la incorporación de valores éticos y profesionales; y que desarrolle la capacidad de integración de los conocimientos adquiridos; de forma que, al término de los estudios, los estudiantes sepan aplicarlos tanto a casos clínicos concretos en el medio hospitalario y extrahospitalario, como a actuaciones en la atención primaria y comunitaria.

G11. Proporcionar una atención de fisioterapia eficaz, otorgando una asistencia integral a los paci

G.13. Saber trabajar en equipos profesionales como unidad básica en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal de las organizaciones asistenciales.

G17. Comprender la importancia de actualizar los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que integran las competencias profesionales del fisioterapeuta.

G19. Comunicarse de modo efectivo y claro, tanto de forma oral como escrita, con los usuarios del sistema sanitario así como con otros profesionales.

2.2 Específicas

E4. Conocer y desarrollar la teoría de la comunicación y las habilidades interpersonales.

E5. Comprender las teorías del aprendizaje a aplicar en la educación para la salud y en el propio proceso de aprendizaje a lo largo de toda la vida.

E7. Identificar los factores que intervienen en el trabajo en equipo y en situaciones de liderazgo.

E37. Incorporar la investigación científica y la práctica basada en la evidencia como cultura profesional.

E39. Identificar los déficits de conocimiento y realizar una búsqueda bibliográfica eficiente.

E40. Trabajar en un equipo multidisciplinar y colaborar con los prescriptores en el uso racional del medicamento

E48. Valorar la importancia de los aspectos moleculares en las Ciencias de la Salud por sus implicaciones tanto fisiológicas como patológicas.

3. Objetivos

Al finalizar esta materia, el estudiante será capaz de:

1. Manejar conceptos básicos respecto a la nutrición y su repercusión en la salud en individuos y colectividades.
2. Identificar los alimentos, sus propiedades fisiológicas, nutricionales, funcionales y tecnológicas en el marco de la calidad y seguridad alimentarias.
3. Determinar necesidades energéticas y nutricionales del individuo a lo largo del ciclo vital.
4. Manejar tablas de recomendaciones de ingestas nutricionales, objetivos nutricionales, guías alimentarias y tablas de composición de alimentos.
5. Evaluar el estado nutricional en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos de individuos y colectividades.
6. Participar en la toma de decisiones en cuanto a intervención nutricional en individuos y colectividades.

4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teóricas	20	Estudio y trabajo autónomo individual	34
Laboratorios	8	Estudio y trabajo autónomo y en grupo	11
Prácticas externas, clínicas o de campo	2		
Otras actividades			
Total presencial	30	Total no presencial	45



5. Bloques temáticos

Bloque 1: Necesidades nutritivas del organismo humano y Valoración nutricional

Carga de trabajo en créditos ECTS: 1,5

a. Contextualización y justificación

Esta parte recoge los fundamentos teóricos y sesiones prácticas sobre la estimación de las necesidades de energía y nutrientes a nivel individual y colectivo, y la evaluación del estado nutricional.

b. Objetivos de aprendizaje

1, 3, 4, 5 y 6 de página 2.

c. Contenidos

Programa de clases teóricas

Tema 1. Desarrollo histórico del conocimiento científico de la Nutrición.

Tema 2. Necesidades de energía. I.

Tema 3. Necesidades de energía. II.

Tema 4. Necesidades de proteínas.

Tema 5. Necesidades de vitaminas.

Tema 6. Necesidades de minerales.

Tema 7. El agua en la nutrición humana.

Tema 8. Fibra dietética.

Programa de clases prácticas y seminarios

1.- Estimación de los requerimientos de energía (individuales y para grupos de población). Manejo de tablas de IDR y objetivos nutricionales.

2.- Evaluación del estado nutricional. Valoración de la composición corporal.

d. Métodos docentes

Clase magistral participativa y asistida por técnicas informáticas.

Prácticas de laboratorio.

Talleres/seminarios

Trabajos en grupo e individuales.

Tutorías.

e. Plan de trabajo

Clases teóricas (11 h), laboratorio (4 h trabajo individual y en grupo).

En las clases de teoría los alumnos dispondrán del material relativo a los temas que se desarrollen. En el resto de las sesiones los estudiantes trabajarán sobre temas concretos o aspectos puntuales de la materia.

Al iniciarse la asignatura, los alumnos dispondrán de la organización temporal de todas las clases: teóricas, talleres, prácticas y seminarios correspondientes a este bloque.

f. Evaluación

- Examen escrito (se valoran la demostración de conocimientos teóricos y su aplicación a la resolución de problemas o casos prácticos y las capacidades de análisis y síntesis aplicadas a la asignatura): 60% de la calificación final.



- Otras actividades (se valoran la implicación, la participación, la buena ejecución del trabajo, la corrección y calidad de los trabajos entregados o expuestos, la forma de tratar y presentar datos bibliográficos o resultados experimentales y el cumplimiento de las fechas de presentación o entrega de trabajos): 40% de la calificación final.

g. Bibliografía básica

TÍTULO	AUTOR/ES	AÑO	EDITORIAL
Nutrición y alimentación humana. I y II.	Mataix Verdu	2015	Ergon
Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano.	Bezares Sarmiento y col.	2014	McGraw-Hill
Nutrición en las diferentes etapas de la vida	Brown y col.	2014	McGraw-Hill Interamericana
Lo esencial en metabolismo y nutrición	Appleton y Vanbergen	2013	Elsevier
Fundamentos de nutrición y dietética, bases metodológicas y aplicaciones	Martínez Hernández y col.	2011	Panamericana
Educación en la alimentación y la nutrición	Rigolfas y col.	2010	Tibidabo

h. Bibliografía complementaria

- Nutrición y dieta en la prevención de enfermedades / ed. por John W. Erdman, Jr., Ian A. Macdonald, Steven H. Zeisel. México, D.F. [etc.] : MCGrawHillEducation, cop. 2014.
- Nutrición en la salud y la enfermedad / ed. A. Catharine Ross ... [et al.]. Barcelona [etc.] : Wolters Kluwer Health, D.L. 2014.

i. Recursos necesarios

Los alumnos tendrán disponible toda la información y documentación del curso (guía de la asignatura, convocatorias de prácticas, presentaciones de los temas, artículos, ejercicios, actividades, materiales adicionales, etc.) en plataformas virtuales.



Bloque 2: Composición de alimentos y Nutrición en las distintas etapas de la vida

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

En esta parte se aborda la composición, conservación y seguridad de los alimentos y también incluye temas tan importantes como la nutrición en las diferentes etapas de la vida y la relación entre dieta y salud.

b. Objetivos de aprendizaje

1, 2, 4 y 6 de la página 2.

c. Contenidos

Programa de clases teóricas

Tema 9. Principales grupos de alimentos vegetales.

Tema 10. Principales grupos de alimentos animales.

Tema 11. Los nuevos alimentos.

Tema 12. Seguridad alimentaria.

Tema 13. Conservación de alimentos.

Tema 14. La alimentación en las distintas etapas de la vida.

Tema 15. Dieta y salud en el mundo actual.

Programa de clases prácticas/seminarios

3.- Composición nutricional de alimentos. Manejo de tablas y bases de datos de composición de alimentos.

4.- Componentes funcionales.

d. Métodos docentes

Clase magistral participativa y asistida por técnicas informáticas.

Seminarios.

Trabajos en grupo e individuales.

Tutorías.

e. Plan de trabajo

Clases de aula (9 h), sesiones de laboratorio (4 h de trabajo individual y en grupo), práctica externa.

Ver página 3

f. Evaluación

Ver página 4

g. Bibliografía básica

Ver página 4

h. Bibliografía complementaria

Ver página 4

i. Recursos necesarios

Ver página 4

**6. Temporalización (por bloques temáticos)**

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Bloque I	1,5	Febrero-marzo de 2019
Bloque II	1,5	

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Examen oficial	60%	Periodo de exámenes Mínimo: 5 sobre 10
Evaluación continua	40%	Entregas en función del calendario de las actividades programadas. Obligatorio alcanzar un mínimo para superar la asignatura

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - Los descritos en la tabla anterior
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - Los mismos

8. Consideraciones finales

La nota de las clases de las actividades realizadas se conserva durante cuatro cursos académicos consecutivos. Las calificaciones se harán de acuerdo al RD 1125/2003 de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.