



Proyecto/Guía docente de la asignatura Dietética y Dietoterapia

| | | | |
|--|---|----------------------|---------|
| Asignatura | Dietética y Dietoterapia | | |
| Materia | ALIMENTACION Y CUIDADOS | | |
| Módulo | Ciencias propias de la titulación | | |
| Titulación | Grado enfermería | | |
| Plan | 2010 | Código | 46176 |
| Periodo de impartición | Segundo 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 mariajose.castro@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.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: Enfermería: Consejo , protocolos y dietas

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

Bloque 2: La dieta en las principales alteraciones de la salud

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

Bloque 3: Soporte nutricional

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



e. Plan de trabajo

- Clases teóricas a través de distintas metodologías presencial y on line (síncronas por videoconferencia a través de plataformas, metodología inversa, parcial a través de video)
- Prácticas de aula presenciales en las que se consolidarán y aplicarán los contenidos teóricos
- Consolidación de conocimientos
- Aprendizaje práctico cooperativo

g Material docente

Bibliografía básica

- Libros
- 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
- Capítulos de libros
- Castro M^a José; Cao M^a José (2005) Guías Dietéticas para el consumo de aceite de oliva En: El aceite de oliva y la dieta mediterránea. Nutrición y Salud volumen 7 (pp: 77-93). Madrid: Servicio de Promoción de la Salud. Instituto de Salud Pública. Dirección General de Salud pública y Alimentación. Consejería de Sanidad y Consumo. ISBN: M. 8.347-2005.
- Castro, M^a José; Cao, M^a José (2011a) Cuidados enfermeros en la obesidad. En: Cuidados enfermeros al paciente crónico (pp.759-770). Serie Cuidados avanzados. Madrid: Ed. Difusión Avances enfermería. DAE. ISBN: 978-84-92815-20-3.
- Castro, M^a José; Cao, M^a José (2011b) Cuidados enfermeros en los problemas de alimentación y autoimagen. En: Cuidados enfermeros al paciente crónico (pp. 801-815). Serie Cuidados avanzados. Madrid: Ed. Difusión Avances enfermería. DAE. ISBN: 978-84-92815-20-3.
- Castro, M^a J.; Palma, S.; González, A.; Gómez, C. (2013) Cap 25: Los trastornos de la conducta alimentaria asociados al deporte. En: Alimentación y Nutrición en la vida activa: Ejercicio Físico y Deporte. Madrid: UNED. ISBN 978-84-362-6706-8
- López, B.; Palma, S.; Castro, M^a J.; Gómez, C. (2013) Cap. 13: Alimentos otras aproximaciones en el deporte. En: Alimentación y Nutrición en la vida activa: Ejercicio Físico y Deporte. Madrid: UNED. ISBN 978-84-362-6706-8



- 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

G 2. Bibliografía complementaria

- Cao Torija, M.J (2004) "Enfermería, nutrición y dietética". Ed. Masson.
- Cervera P., et col (1999) "Alimentación y dietoterapia". Ed. Interamericana-McGraw-Hill.
- Martin, C. et col . "Enfermería 21. Nutrición y dietética". Ed. DAE. 2000.
- Johnson M, Bulechek G. et col (2006) Interrelaciones NANDA, NOC y NIC. Elsevier España S.A.. Madrid

G.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

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.

h. Recursos necesarios

Material para revisiones bibliográficas y artículos de investigación para ampliar, estudiar y analizar los contenidos de las clases teóricas y para la elaboración de trabajos.

Material audiovisual y recursos informáticos: -Material audiovisual y programas informáticos para reforzar los conceptos adquiridos en las clases teóricas y prácticas

Para poder llevar a cabo la docencia on line síncrona será necesario disponer de equipos informáticos adaptados, con cámara y micrófono así como suficiente nivel de red wifi y que los estudiantes dispongan de equipos para poder seguir el sistema

j. Temporalización

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

5. Métodos docentes y principios metodológicos

Los expresados en cada unidad didáctica, consistentes en:

Actividades presenciales: que consistirán en:

- Clases teóricas a través de distintas metodologías on line (síncronas por videoconferencia a través de plataformas, metodología inversa, parcial a través de video)
Cada hora de docencia teórica online que vaya dirigida a todo el grupo, corresponde a la docencia de 1 hora síncrona y a 1 hora de complemento formativo asincrónico
- Prácticas de aula presenciales en las que se consolidarán y aplicarán los contenidos teóricos
- Consolidación de conocimientos
- Aprendizaje práctico cooperativo

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. (presenciales o virtuales previa cita)

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 o PRESENCIALES A DISTANCIA | 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 |

Las clases teóricas están programadas de manera síncrona en el horario, por cada hora programada se contabilizará otra no síncrona

Las prácticas de aula serán presenciales

7. Sistema y características de la evaluación

Se propone un sistema de evaluación continua

| INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO | PESO EN LA NOTA FINAL | OBSERVACIONES |
|-----------------------------|-----------------------|--|
| Examen final | Un 50% | Es necesario obtener al menos 2,5 puntos (sobre 5) para poder sumar con el resto de los criterios de evaluación |
| Trabajo cooperativo | Un 30% | |
| Prueba/trabajo intermedia 1 | Un 10% | |
| Prueba/trabajo intermedia 2 | Un 10% | |



CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - ...Los citados en la tabla
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - ...Los citados en la tabla. Examen final en segunda convocatoria

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,

