

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Asignatura	DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA		
Materia	Alimentación y cuidados		
Módulo	Asignatura PROPIA de la Titulación		
Titulación	GRADO EN ENFERMERÍA		
Plan	476	Código	46221
Periodo de impartición	2º CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OB (Obligatoria)
Nivel/Ciclo	GRADO	Curso	SEGUNDO
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	ESPAÑOL		
Profesor/es responsable/s	JULIA GOMEZ CASTRO		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	juliamaria.gomez@uva.es		
Departamento	ENFERMERÍA		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La asignatura de Dietética y Dietoterapia pretende aportar conocimientos al futuro profesional de enfermería, sobre las necesidades nutricionales en las personas sanas y con problemas de salud. Valorar como a través de un hábito alimentario más saludable se puede prevenir y tratar ciertas patologías. Como el tratamiento dietético puede ser una parte importante del tratamiento de ciertas enfermedades.

1.2 Relación con otras materias

Se recomienda que los estudiantes posean ya conocimientos de algunas materias que se imparten en el primer curso del grado: Estructura y función del cuerpo humano, Biología y Nutrición.

1.3 Prerrequisitos

Cierto conocimiento de Anatomía, 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.

C.G. 8. Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones.

C.G.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

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



3. Objetivos

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
- 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 las técnicas de soporte nutricional





4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 1: “Fundamentos de enfermería en dietética”

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

La asignatura de Dietética y Dietoterapia consiste en el aprendizaje de estrategias para adaptar las dietas generales a dietas terapéuticas que cubran los requerimientos nutricionales de situaciones patológicas con el objetivo de favorecer un estado óptimo de salud. Muchas enfermedades precisan el seguimiento de una dieta terapéutica: Enfermedades originadas por una alimentación inadecuada y enfermedades sin origen dietético pero susceptibles de mejorar con la alimentación.

b. Objetivos de aprendizaje

Entender la importancia de la alimentación en la prevención y el tratamiento de distintas patologías. Saber interpretar el estado nutricional de un paciente, así como su historia dietética y clínica para realizar recomendaciones dietéticas adecuadas. Conocer la organización y el funcionamiento de una unidad hospitalaria de soporte nutricional. Conocer las dietas hospitalarias y sus aplicaciones.

c. Contenidos

- Tema 1. Papel de enfermería en la alimentación de personas sanas y enfermas.
- Tema 2. Protocolos de atención nutricional y consejo dietético.
- Tema 3. Valoración del estado nutricional
- Tema 4. Manipulación higiénica de los alimentos.
- Tema 5. Toxiinfecciones de origen alimentario.
- Tema 6. Dietas terapéuticas modificadas en energía, en macro y micronutrientes y en consistencia.
- Tema 7. Generalidades del soporte nutricional.
- Tema 8. Nutrición Enteral.
- Tema 9. Nutrición parenteral

Bloque 2: “Dietoterapia”

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Muchas enfermedades precisan el seguimiento de una dieta terapéutica: Enfermedades originadas por una alimentación inadecuada y enfermedades sin origen dietético pero susceptibles de mejorar con la alimentación.

b. Objetivos de aprendizaje

Conocer las interrelaciones entre las diferentes patologías y los procesos nutricionales. Conocer las necesidades nutricionales de diversas enfermedades. Saber diseñar dietas adaptadas a distintas patologías.

c. Contenidos

Tema 10. Estrategia nutricional en la obesidad.

Tema 11. Estrategia nutricional en la diabetes.

Tema 12. Estrategia nutricional en otras enfermedades metabólicas.

Tema 13. Estrategia nutricional en las enfermedades cardiovasculares.

Tema 14. Estrategia nutricional en las patologías renales.

Tema 15. Estrategia nutricional en las enfermedades respiratorias.

Tema 16. Estrategia nutricional en la prevención del cáncer.

Tema 17. Estrategia nutricional en enfermedades de estrés metabólico: cáncer, SIDA,

d. Métodos docentes

- Presentación en aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados al contenido teórico.
- Realización de actividades para desarrollar en las clases presenciales y en las horas de estudio personal del alumno.

e. Plan de trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES	DISTRIBUCIÓN	
	Teoría	Prácticas
BLOQUE I: Fundamentos de enfermería dietética	6h	4h
BLOQUE II: Dietoterapia	24h	26h

f. Evaluación

La evaluación se centra en las competencias que el alumno ha de adquirir en esta asignatura. Para superar la asignatura es necesario aprobar cada una de las partes $\geq 5,0$

- Prueba objetiva de evaluación de los conocimientos teórico- prácticos: 70% de la nota final.
- Trabajo grupal: 30% de la nota final.

g Material docente

g.1 Bibliografía básica

Schlienger, Jean-Louis. *Dietética en la práctica médica* / . Barcelona: Elsevier ,, 2018. Print.

Salas-Salvadó, Jordi. *Nutrición y dietética clínica* . 2a ed. Barcelona, etc: Elsevier, 2008. Print.

Alimentación, nutrición y dietética : manual . Madrid: Editorial CEP S.L., 2010. Print.

Cao Torija, María José. *Nutrición y dietética* . 2a ed., reimp. rev., reimp. Barcelona [etc: Masson, 2004. Print.

Mahan, L. Kathleen, Marie V Krause, and Janice L Raymond. *Krause dietoterapia* . Ed. en español de la 14a ed. de la obra original en inglés. Barcelona: Elsevier, 2017. Print.

González Caballero, Marta. *Dietética y dietoterapia* . Alcalá La Real (Jaén): Formación Alcalá, 2009. Print.

Gil Hernández, Ángel, and Rosa Burgos Peláez. *Tratado de nutrición. T. 5, Nutrición y enfermedad* . 3a ed. Madrid [etc: Médica Panamericana, 2017. Print.

g.2 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

Nutrición K: programa para calcular dietas <http://www.kelloggs.es/>

Agencia Española de Seguridad Alimentaria <http://www.aesan.msc.es>

Sociedad española de obesidad: <https://www.seedo.es/>

Sociedad española de diabetes: <https://www.sediabetes.org/>

h. Recursos necesarios

- Cañón de proyección.
- Ordenadores portátiles.
- Aplicación NANDA-NOC-NIC http://www.educsa.es/acceso_intranet
- Plataforma MOODLE
- Fondo bibliográfico de la Universidad.

5. Métodos docentes y principios metodológicos

Los métodos docentes seleccionados se utilizan en cada bloque y contribuyen a facilitar al alumno un aprendizaje participativo que le permita desarrollar el pensamiento crítico y analítico mediante una enseñanza presencial, que incluye:

- Clase expositiva y participativa, que fomente el debate y la reflexión.
- Seminarios
- Proyección de documentales / películas
- Estudio de casos en el que los alumnos deberán analizar y buscar soluciones a determinados problemas, mediante el trabajo en equipo.
- Dinámicas grupales.
- Trabajo personal del estudiante.
- Exposición de trabajos.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES o PRESENCIALES A DISTANCIA ⁽¹⁾	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teóricas	30	Estudio, búsquedas y preparación de seminarios. Trabajos individual y grupal.	90
Clases prácticas	18		
Laboratorios	6		
Prácticas externas, clínicas o de campo	2		
Seminarios	4		
Total presencial	60	Total no presencial	90
TOTAL presencial + no presencial			150

(1) Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sigue una videoconferencia de forma sincrónica a la clase impartida por el profesor.

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Prueba objetiva conocimientos teórico-prácticos: <ul style="list-style-type: none">• Prueba escrita tipo test.• Prueba escrita preguntas cortas y de aplicación práctica.	70%	Se requiere aprobar el examen final, como mínimo con 5, para la evaluación global.
Trabajos propuestos	20%	Debe estar aprobados $\geq 5,0$
Defensa de los trabajos propuestos	10%	Debe estar aprobados $\geq 5,0$

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - ... Para superar la asignatura es necesario promediar entre la evaluación de resultados y las prácticas o evaluación continua.
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - ... Se conserva la calificación de la evaluación continua de las prácticas, siempre que estén superadas, para el curso académico siguiente.

8. Consideraciones finales

El sistema de calificaciones a emplear será el establecido por el Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre EVALUACIÓN TRABAJOS:

- Se recuerda que el plagio (copia literal y sin referencias) en cualquier actividad o trabajo de prácticas supondrá un suspenso en la calificación del ejercicio en el que se haya detectado.
- Es obligatoria la asistencia a prácticas. Aquel alumno que no pueda asistir por una causa justificada y documentada, se le indicará cómo tendrá que recuperarlas para poder superarlas en la evaluación de las mismas.



TUTORÍAS:

- Se acordará con el profesor día y hora.
- En los días previos a la entrega de los trabajos, no se concederán tutorías para revisión de los mismos.

