

Curso académico 2020-2021

Identificación y características de la asignatura			
Asignatura	NUTRICIÓN HUMANA		
Materia	Nutrición		
Módulo	Básico		
Titulación	Grado en Enfermería		
Plan	479	Código	46503
Período de impartición	2º semestre	Tipo/Carácter	BCE
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Vacante (a expensas concurso profesorado convocado BOP 20/05/2020)		
Profesor coordinador (si hay más de uno)			
Datos de contacto			

1. Situación y sentido de la asignatura

1.1. Contextualización

A lo largo de la asignatura se explican los aspectos básicos de la alimentación y la nutrición, los alimentos y su composición y se avanza hacia las aplicaciones de mayor interés en el ejercicio práctico del profesional de enfermería: pautas de alimentación saludable, evaluación del estado nutricional y dieta equilibrada en las distintas etapas del ciclo vital.

Los conocimientos de esta asignatura permiten alcanzar el máximo potencial de salud de individuos y comunidades, así como la prevención de la enfermedad, a través de la alimentación saludable, dentro de un estilo de vida saludable.

1.2. Relación con otras materias

Se basa en los conocimientos de materias como Estructura y función del cuerpo humano, Biología y Bioquímica. Se amplía con la asignatura Dietética y Dietoterapia ubicada en el segundo cuatrimestre del segundo curso de la titulación de grado en enfermería, y su aplicación se hace necesaria en los planes de cuidados de enfermería que se explican en diversas materias del curriculum de grado.

1.3. Prerrequisitos

Los alumnos matriculados en la asignatura de Nutrición Humana, pueden tener un mejor aprovechamiento si previamente han adquirido competencias específicas en las asignaturas del primer cuatrimestre y la capacidad de relacionar los contenidos de las mismas.

2. Competencias

2.1. Competencias 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. Competencias 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. 29. - Conocer las alteraciones de salud del adulto, identificando las manifestaciones que aparecen en sus distintas fases.

3. Resultados de aprendizaje

Objetivos:

- Conocer los fundamentos de la nutrición y la alimentación y su relación con el mantenimiento de la salud
- Estudiar e identificar los grupos de alimentos y nutrientes así como establecer los requerimientos energéticos y nutricionales de los individuos a lo largo de la vida
- Evaluar el estado nutricional y comprender la importancia de una Intervención Nutricional adecuada.

Resultados de aprendizaje:

Al finalizar esta materia, el estudiante será capaz de:

- Comprender conceptos básicos respecto a la nutrición y su repercusión en la salud en individuos y colectividades
- Identificar los alimentos , sus propiedades fisiológicas, nutricionales, funcionales y tecnológicas en el marco de la calidad y seguridad alimentarias
- Determinar necesidades energéticas y nutricionales del individuo a lo largo del ciclo vital
- Manejar tablas de recomendaciones de ingestas nutricionales, objetivos nutricionales , guías alimentarias y tablas de composición de alimentos
- Evaluar el estado nutricional en función de parámetros antropométricos, bioquímicos y dietéticos de individuos y colectividades
- Manejar la dieta de forma que se adecue a las distintas situaciones fisiológicas a lo largo del ciclo vital
- Actuar como agente de cambio para lograr un hábito alimentario más saludable en la población
- Participar en la toma de decisiones en cuanto a intervención Nutricional en individuos y colectividades.

4. Contenidos

4.1. Bloque teórico

BLOQUE I. PRINCIPIOS DE NUTRICIÓN

Tema 1. Conceptos fundamentales de alimentación y nutrición.

Tema 2. Necesidades energéticas y utilización de nutrientes.

Tema 3. Proteínas.

Tema 4. Lípidos.

Tema 5. Hidratos de carbono y fibra dietética.

Tema 6. Micronutrientes: vitaminas y minerales.

Tema 7. Digestión, absorción y metabolismo.

Tema 8. Los alimentos. Grupos de alimentos

Tema 9. Los nuevos alimentos.

Tema 10. Diseño de una dieta.

Tema 11. Evaluación del estado nutricional.

BLOQUE II. ALIMENTACIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL CICLO VITAL

Tema 12. Alimentación saludable.

Tema 13. Nutrición de la mujer durante la gestación y la lactancia.

Tema 14. Nutrición en la infancia y adolescencia.

Tema 15. Nutrición y envejecimiento.

Tema 16. Nutrición, actividad física y deporte.

BLOQUE III. NUTRICIÓN Y ENFERMEDAD

Tema 17. Nutrición, sobrepeso y obesidad.

Tema 18. Nutrición y trastornos del comportamiento alimentario.

Tema 19. Nutrición y diabetes.

Tema 20. Nutrición en reacciones adversas a los alimentos.

Bibliografía básica

- Gil, A. Tratado de Nutrición. 2ª edición 2010. Tomo I: Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición. Tomo II: Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. Tomo III. Nutrición Humana en el Estado de Salud. Editorial Médica Panamericana
- Cervera P., Clapés J., Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. Interamericana 4ª edición 2004.
- Vázquez C., de Cos A.I., Lopez-Nomdedeu, C. Alimentación y Nutrición. Díaz de Santos. 2ª edición 2005.
- Planas M., Pérez- Portaballa, C. Fisiopatología aplicada a la Nutrición. Ediciones Mayo. 2002.
- Mataix Verdu J. Nutrición y alimentación humana, 2ª edición (Volumen 1 y 2). Ergón.2009
- Manual Práctico de Nutrición y Salud. Kellogg's. 2012.

Bibliografía complementaria

- Planas Vila M, Escudero Álvarez E. Evaluación clínica del estado nutricional. En: Salas-Salvadó J, Bonada i Sanjaume A, Trallero Casañas R, Saló i Solá ME, Burgos Peláez R, eds. Nutrición y Dietética Clínica. Barcelona: Elsevier Masson, 2008; 96-111
- Villarino M y Bayón M. Manual Cto. De Enfermería. Nutrición y dietética. 6ª Edición.
- Ruth A. Roth. Nutrición y dietoterapia. 9ª edición. Mc.Graw Hill. 2009
- Agencia española de seguridad alimentaria. Hábitos saludables de alimentación y actividad física. Estrategia NAOS. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo, 2006.

4.2. Bloque Práctico

El objetivo de estas prácticas es la ampliación y aplicación de los conceptos teóricos adquiridos en las clases teóricas de una forma práctica que permita la integración y relación de dichos contenidos

Las prácticas y seminarios serán repartidos a lo largo del curso y comprenderán los aspectos:

- Manejo de tablas de recomendaciones de ingestas nutricionales, objetivos nutricionales, guías alimentarias y de composición de alimentos
- Estudio antropométrico.
- Valoración del estado nutricional mediante encuestas dietéticas y métodos de screening.
- Valoración dietética.
- Alimentación y elaboración de dietas en las distintas situaciones fisiológicas a lo largo del ciclo vital.

5. Principios metodológicos y métodos docentes

5.1. Actividades en modalidad bimodal

Docencia semipresencial (bimodal) justificado por grupos de clase que no encajan en las aulas disponibles manteniendo los protocolos de seguridad establecidos. Las actividades prácticas exigen presencialidad

Métodos:

- *Actividades no presenciales telemáticas*

Lección Magistral on-line: Clases expositivas por videoconferencia con retransmisión síncrona en horario establecido para la asignatura. Estarán dirigidas a introducir y tratar los temas teóricos mediante la presentación, análisis y reflexión de los contenidos fundamentales a través de herramientas digitales del Campus virtual Uva. Durante las sesiones habrá interacción directa con el alumnado.

- *Actividades no presenciales*

Estudio y trabajo autónomo individual y grupal para el análisis y comprensión de la asignatura.

Utilización del contenido didáctico facilitado a través del Campus virtual Uva, así como consulta de documentos aconsejados, diferente bibliografía y/o bases de datos relacionados con la materia.

- *Actividades presenciales*

Se impartirán presencialmente siempre en grupos de alumnos permitidos en las aulas destinadas, manteniendo los protocolos de seguridad establecidos

- **Prácticas de aula y seminarios:** dedicados al trabajo colaborativo y al aprendizaje basado en problemas de conceptos explicados en las clases teóricas y que servirán de apoyo y refuerzo de los mismos. Permitirán la capacitación para la valoración del estado nutricional, la elaboración de dietas e intervenciones nutricionales y la aplicación de los conocimientos adquiridos en la planificación de una alimentación saludable.

La comunicación con el alumnado se realizará a través del Campus virtual Uva en el que se habilitarán foros y chats para complementar la interacción directa y la retroalimentación entre el alumnado.

Todo el contenido didáctico así como los enlaces a las sesiones on-line estará disponible para los alumnos a través de dicho Campus virtual. La entrega de tareas se realizará a través de dicho campus en formato y tiempo establecido.

5.4. Tutorías.

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

Atención tutorial del alumnado de forma presencial en la Escuela de Enfermería y/o telemática a través de videoconferencia previa solicitud a través del correo electrónico facilitado.

Atención dos días a la semana en horario por determinar. Tiempo máximo de respuesta 5 días.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	45	Estudio y trabajo autónomo individual	67,5
Clases prácticas de aula (A)		Estudio y trabajo autónomo grupal	22,5
Laboratorios (L)	12		
Seminarios (S)	3		
Prácticas externas, clínicas o de campo			
Tutorías			
Evaluación			
Total presencial	60	Total no presencial	90

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO		PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Examen final (convocatorias ordinaria y extraordinaria)	Test: 70%	65%	Se debe obtener una nota igual o superior a 5.0 en examen final. Las notas de las otras tareas evaluables se conservan tanto para la convocatoria ordinaria como extraordinaria.
	Preguntas cortas de redacción: 30% Se valorará la capacidad de integración y relación de conceptos		
Trabajos individuales	Entrega de tareas a través del Campus virtual UVa en formato y tiempo establecido	20%	Se debe obtener una nota igual o superior a 5.0 en el apartado de prácticas
Trabajo en grupo		15%	

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Convocatoria ordinaria: Evaluación continua (35%)-Evaluación final (65%) • Convocatoria extraordinaria: Evaluación continua (35%)-Evaluación final (65%)

Las calificaciones se harán de acuerdo al RD1125/2003 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

8. Consideraciones finales

9. Plan de contingencia ante situaciones declaradas de salud pública que lo requieran

9.1. Justificación

Si las circunstancias epidemiológicas cambiaran hasta el punto de llegar a una situación que impida la presencia física en la Escuela, se procedería a una docencia completamente online, adaptándose los epígrafes 4, 5 y 6 de este documento según la fecha en la que se produjese tal eventualidad.

- Lección Magistral on-line: Clases expositivas por videoconferencia con retransmisión síncrona en horario establecido para la asignatura.

- Prácticas de aula y seminarios: Se utilizarán herramientas digitales a través del Campus Virtual Uva tales como videoconferencias, grabaciones, enlaces a material didáctico, etc.

La comunicación con el alumnado se realizará a través del Campus virtual Uva en el que se habilitarán foros y chats para complementar la interacción directa y la retroalimentación entre el alumnado.

Todo el contenido didáctico así como los enlaces a las sesiones on-line estará disponible para los alumnos a través de dicho Campus virtual.

En todo caso, en lo que respecta al punto 7 de este documento se modificarían de la siguiente manera:

9.2. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO (Plan contingencia)	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
--	----------------------------------	----------------------

Examen final	Evaluación del contenido temático mediante cuestionario síncrono on-line tipo test a través del Campus Virtual	60%	Se debe obtener una nota igual o superior a 5.0 en examen final. Las notas de las otras tareas evaluables se conservan tanto para la convocatoria ordinaria como extraordinaria.
Trabajos individuales	Entrega de tareas a través del Campus virtual UVa en formato y tiempo establecido	20%	Se debe obtener una nota igual o superior a 5.0 en el apartado de prácticas
Trabajo en grupo		20%	

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria:
Evaluación continua (40%)-Evaluación final (60%)
- Convocatoria extraordinaria:
Evaluación continua (40%)-Evaluación final (60%)

Las calificaciones se aplicarán con arreglo 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.