

Año académico	2016-17
Asignatura	22710 - Alimentación y Dietoterapia
Grupo	Grupo 11, 1S, Ibiza
Guía docente	A
Idioma	Castellano

Identificación de la asignatura

Asignatura	22710 - Alimentación y Dietoterapia
Créditos	0,16 presenciales (4 horas) 2,84 no presenciales (71 horas) 3 totales (75 horas).
Grupo	Grupo 11, 1S, Ibiza
Período de impartición	Primer semestre
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Profesor/a	Horario de atención a los alumnos					
	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho
Sonia Martínez Andreu sonia.martinez@uib.es	09:00	11:00	Lunes	12/09/2016	29/07/2017	C-207

Contextualización

La asignatura Alimentación y Dietoterapia es una asignatura de formación básica, que forma parte del conjunto de asignaturas específicas de los estudios de Enfermería.

Está integrada en el proyecto Campus Extens Illes y utiliza la plataforma de teleeducación Moodle, tanto para poner los materiales didácticos a disposición del estudiante, como para comunicarse con él. Por este motivo, el estudiante debe permanecer atento a todas las noticias que van apareciendo en los foros y a la aparición de materiales y, por su parte, el profesor revisará su correo y los foros al menos dos veces por semana.

La materia abarca un conocimiento introductorio, que proporciona una visión general sobre la dieta saludable y la modificación de la dieta en diferentes procesos de salud.

Se pretende establecer los principios generales que permitan comprender qué sucede al mejorar nuestra nutrición, así como tener las competencias suficientes para recomendar/modificar aquéllos hábitos no saludables según la situación de la persona. Resulta un factor primordial, y cada vez más valorado conocer el efecto que puede conllevar la incorporación en la dieta de algunos alimentos o modificación de tipos de dieta, para optimizar las defensas orgánicas frente a ciertos problemas de salud o en determinadas etapas del ciclo vital. Por otra parte, explora una dimensión más holística de la relación de la dieta con la salud teniendo en cuenta factores como la diversidad cultural, la concepción y herencia sociocultural que constituyen los hábitos alimentarios.

La asignatura se relaciona estrechamente con otras materias de formación básica y obligatoria impartidas en 1er curso, como son Anatomía, Fisiología y Bioquímica. La transferencia de los conocimientos de esta materia a la práctica clínica se lleva a cabo a lo largo del grado en las diferentes asignaturas de Prácticas Clínicas Externas.

Requisitos

Guía docente

Esenciales

Haber cursado las asignaturas impartidas en primer curso de Bioquímica, Anatomía y Fisiología.

Recomendables

Se recomiendan conocimientos previos de procesos bioquímicos en la digestión de los macronutrientes. Así mismo, es necesario conocer también los procesos fisiológicos de absorción y digestión, que se relacionarán con la administración y efectos de diferentes alimentos y nutrientes.

Son básicas las actitudes de interés por la lectura de artículos científicos, capacidad de análisis, síntesis y reflexión y de información sobre aspectos relacionados con la salud, y capacidad de trabajar en equipo.

Competencias

Específicas

- * Capacidad para valorar, analizar, planificar y evaluar las situaciones de salud susceptibles de cuidados de enfermería tanto en el individuo, familia y en la comunidad con el fin de desarrollar proyectos de educación, prevención de la enfermedad y promoción de la salud (CE-3)..
- * Capacidad para proporcionar cuidados de enfermería individualizados que abarquen todas las dimensiones de la persona y su familia (biológica, psicosocial, espiritual y cultural), sin enjuiciamientos, asegurando el respeto a sus opiniones, creencias y valores, y garantizando el secreto profesional (CE-4)..
- * Capacidad para educar, guiar, facilitar y apoyar a los pacientes, cuidadores y familias para fomentar su bienestar, confort, seguridad e independencia y promover el derecho de participación, información, responsabilidad y toma de decisiones de las personas atendidas, en su proceso de salud-enfermedad (CE-5)..
- * Conocer los principios básicos de funcionamiento de los fármacos y dietoterapia. Identificar los principales grupos farmacológicos y tipos de dietas (CE-15)..

Genéricas

- * Razonamiento crítico (CG-10)..
- * Compromiso ético (CG-11)..

Básicas

- * Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el grado en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/grau/comp_basiques/

Contenidos

La asignatura está formada por tres bloques temáticos. En cada uno de ellos se desarrollarán los contenidos específicos para poder atender las necesidades nutricionales de los individuos en relación a su situación de salud-enfermedad. Así mismo cada uno de estos bloques temáticos se subdividen en diferentes temas, todos ellos conseguirán tener los conocimientos necesarios para dar cuidados nutricionales de calidad.

Contenidos temáticos

Año académico	2016-17
Asignatura	22710 - Alimentación y Dietoterapia
Grupo	Grupo 11, 1S, Ibiza
Guía docente	A
Idioma	Castellano

Bloque temático I. Alimentación y Salud

Tema 1. Alimentación en las distintas etapas de la vida.

Tema 2. Principios generales de alimentación. Relación entre enfermedad y dieta.

Tema 3. Atención nutricional en y desde las instituciones sanitarias.

Tema 4. Grupos de alimentos: composición y propiedades.

Bloque temático II. Recomendaciones para una dieta saludable

Tema 1. Dietética y Dietoterapia. Clasificación de las dietas.

Tema 2. Dieta Mediterránea.

Tema 3. Dietas modificadas y dietas para la preparación de pruebas diagnósticas.

Bloque temático III. Métodos de valoración del estado nutricional

Tema 1. Historia clínica y exploración física. Información psicosocial

Tema 2. Parámetros sanguíneos: bioquímico, hematológico, inmunológico

Tema 3. Determinación de la composición corporal

Tema 4. Determinación de la ingesta alimentaria

Metodología docente

Dado que esta asignatura forma parte del nuevo plan de estudios y la mayoría de alumnos la tendrán cursada, la metodología a seguir será de tipo no presencial. La asignatura forma parte del proyecto Campus Extens, dedicado a la enseñanza flexible y a distancia, el cual incorpora el uso de la telemática en la enseñanza universitaria. Así, a través de la plataforma de teleeducación, el estudiante tiene el apoyo de una comunicación en línea y a distancia con el/la profesor/a.

Actividades de trabajo presencial

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Evaluación	Examen	Grupo grande (G)	Es una prueba objetiva que tiene como finalidad comprobar si el estudiante ha adquirido los conocimientos establecidos para esta materia y los sabe relacionar. Tiene una duración de una hora.	2
Evaluación	Examen	Grupo grande (G)	Es una prueba objetiva que tiene como finalidad comprobar si el estudiante ha adquirido los conocimientos establecidos para esta materia y los sabe relacionar. Tiene una duración de una hora.	2

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Campus Extens.

Año académico	2016-17
Asignatura	22710 - Alimentación y Dietoterapia
Grupo	Grupo 11, 1S, Ibiza
Guía docente	A
Idioma	Castellano

Actividades de trabajo no presencial

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Preparación de las unidades didácticas	Preparación de cada unidad didáctica con las lecturas obligadas y recomendadas.	71

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Examen

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas objetivas (recuperable)
Descripción	Es una prueba objetiva que tiene como finalidad comprobar si el estudiante ha adquirido los conocimientos establecidos para esta materia y los sabe relacionar. Tiene una duración de una hora.
Criterios de evaluación	Es una prueba objetiva que tiene como finalidad comprobar si el estudiante ha adquirido los conocimientos establecidos para esta materia y los sabe relacionar. Este examen se realizará tanto en la convocatoria ordinaria como en la convocatoria extraordinaria. Esta prueba se realizará en la fecha indicada en el cronograma de la asignatura. Se trata de una prueba objetiva de respuesta de opción múltiple.

Porcentaje de la calificación final: 50% con calificación mínima 7

Examen

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas objetivas (recuperable)
Descripción	Es una prueba objetiva que tiene como finalidad comprobar si el estudiante ha adquirido los conocimientos establecidos para esta materia y los sabe relacionar. Tiene una duración de una hora.
Criterios de evaluación	Es una prueba objetiva que tiene como finalidad comprobar si el estudiante ha adquirido los conocimientos establecidos para esta materia y los sabe relacionar. Este examen se realizará tanto en la convocatoria ordinaria como en la convocatoria extraordinaria. Esta prueba se realizará en la fecha indicada en el cronograma de la asignatura. Se trata de una prueba objetiva de respuesta de opción múltiple.

Porcentaje de la calificación final: 50% con calificación mínima 7

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Bibliografía complementaria





Año académico	2016-17
Asignatura	22710 - Alimentación y Dietoterapia
Grupo	Grupo 11, 1S, Ibiza
Guía docente	A
Idioma	Castellano

Best, C.. Nutrition: a handbook for nurses. Singapore: Willey-Blackwell, 2008.
Salas, J. Nutrición y Dietética Clínica. Ed. Elsevier Masson, 3ª Edición, 2014.
Mahan, LK; Escott-Jump, S; Raymond J. Krause Dietoterapia. Ed. Elsevier Masson, 13ª Edición, 2012.
Gil, A. Tratado en Nutrición, tomo I, II, III, IV. Ed. Panamericana, 2ªEd, 2010.

