

Guía docente

Identificación de la asignatura

Nombre	22710 - Alimentación y Dietoterapia
Créditos	1 presenciales (25 horas) 2 no presenciales (50 horas) 3 totales (75 horas).
Grupo	Grupo 11, 2S, Ibiza (Campus Extens Illes)
Período de impartición	Segundo 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	10:00	12:00	Miércoles	01/09/2017	31/07/2018	C207
Leticia Lozano Barrón leticia.lozano@uib.es	Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría					

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 entre dieta y salud teniendo en cuenta factores como la diversidad cultural y la concepción y herencia sociocultural que constituyen los hábitos alimentarios. Así como el impacto medioambiental durante la producción de diferentes alimentos.

La asignatura se relaciona estrechamente con otras materias de formación básica y obligatorias 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.

A continuación se detalla un breve currículum del profesorado:

Sonia Martínez Andreu es Doctora en Ciencias Biosociosanitarias por la Universitat de les Illes Balears. Máster en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos. Miembro del grupo de Investigación Evidencia, Estilo de Vida y Salud (EVES), integrado en el Instituto Universitario de Investigación en Ciencias de la

Guía docente

Salud (IUNICS). Las líneas de investigación actuales son: actividad física y salud, alimentación, salud y deporte y cineantropometría. Antropometrista nivel II por la International Society for the Advancement of Kinanthropometry (ISAK). Imparte docencia en el grado de Enfermería y en cursos de postgrado. Previa a la incorporación como profesora ha trabajado como enfermera asistencial en Atención Primaria, SUAP y en distintos servicios dentro del Hospital Universitario Son Espases.

Requisitos

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 e información relacionada con la salud. Es importante la capacidad de análisis, síntesis y reflexión de toda la información consultada. Así mismo, se valorará la capacidad de trabajar en equipo.

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

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).



Guía docente

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 dos bloques temáticos. En cada uno de ellos se desarrollarán los contenidos específicos para poder atender las necesidades nutricionales de los individuos, tanto en el fomento de hábitos saludables como en cualquier situación de enfermedad. Así mismo, cada uno de estos bloques temáticos se subdividen en diferentes temas, todos ellos conseguirán proporcionar los conocimientos necesarios para dar una atención nutricional adaptada a cada situación.

Contenidos temáticos

Bloque temático I. Alimentación y Salud.

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

Tema 2. Atención nutricional en y desde las instituciones sanitarias.

Tema 3. Valoración del estado nutricional: historia dietético-nutricional.

Tema 4. Grupos de alimentos: composición y propiedades.

Bloque temático II. Recomendaciones para una dieta saludable.

Tema 1. Dieta saludable. Tipos de dietas.

Tema 2. Relación entre enfermedad y dieta.

Tema 3. Dietoterapia.

Metodología docente

La metodología a seguir será tanto de tipo presencial como 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.

Durante el desarrollo de la asignatura están previstos la realización de dos seminarios, las características de cada uno de ellos se explican en el apartado de actividades de trabajo presencial. La asistencia a los seminarios es aconsejable, para conseguir de forma óptima los conocimientos necesarios para completar el trabajo, aunque no obligatoria. Los integrantes de los grupos para la realización del trabajo del seminario II tienen que pertenecer al mismo grupo mediano.

Actividades de trabajo presencial

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clase magistral	Grupo grande (G)	Mediante el método expositivo se desarrollará el contenido de los diferentes bloques temáticos. El profesorado establecerá	17



Año académico	2017-18
Asignatura	22710 - Alimentación y Dietoterapia
Grupo	Grupo 11, 2S, Ibiza
Guía docente	B
Idioma	Castellano

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
			<p>los fundamentos teóricos, así como el método de trabajo aconsejable y el material didáctico que el/la estudiante debe utilizar para preparar de forma autónoma los contenidos.</p> <p>Durante la realización de las clases de grupo grande se propondrán diferentes ejemplos de trabajos voluntarios relacionados con la materia contenida en esta guía docente. Para ello el/la estudiante al inicio de curso tendrá a su disposición una guía de estudio donde se explicará la forma de desarrollo.</p>	
Seminarios y talleres	Seminario I	Grupo mediano 2 (X)	<p>El primer seminario estará formado por dos partes. La primera consistirá en la visualización de un documental sobre sostenibilidad y posterior desarrollo de un coloquio sobre el impacto medioambiental durante la producción y procesamiento de los alimentos. En la segunda parte se realizará una inmersión en el mundo del etiquetado nutricional. Se abordará la legislación vigente hasta el momento en cuanto a etiquetado nutricional, la forma de publicitar los diferentes alimentos, así como su interpretación.</p> <p>Para la realización de este taller es imprescindible traer envoltorios de alimentos que consumáis habitualmente, tanto de productos comprados en el medio familiar como de productos adquiridos en máquinas expendedoras.</p>	3
Seminarios y talleres	Seminario II	Grupo mediano 2 (X)	<p>El segundo seminario consistirá en un taller práctico sobre planificación de un menú saludable adaptado a uno de los diferentes procesos de salud-enfermedad. Así mismo en este taller se realizarán cálculos de volúmenes alimentarios y raciones que conforman un menú saludable y/o adaptado a las diferentes situaciones que pueda sufrir un individuo.</p> <p>Durante la realización de este seminario se repasarán conceptos dietéticos clave para poder desarrollar el menú de forma satisfactoria. Es importante que previo al seminario se hayan repasado los conceptos del Tema 3 del Bloque Temático I, así como el Tema 1 del Bloque Temático II.</p> <p>Para la realización de este taller es imprescindible traer una báscula de cocina.</p>	3
Evaluación	Examen	Grupo grande (G)	<p>Es una prueba objetiva que tiene como finalidad comprobar si el estudiante ha adquirido los conocimientos establecidos para esta materia y los sabe relacionar. Se realiza un examen global correspondiente a la convocatoria oficial y un examen global correspondiente al periodo de recuperación. La duración del examen es de dos horas.</p> <p>El examen puede constar tanto de preguntas tipo test como de preguntas de respuesta corta.</p>	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.

Actividades de trabajo no presencial



Guía docente

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. Se recomienda el estudio personal para la preparación de exámenes y seminarios.	30
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Preparación seminarios y taller participativo	<p>Los estudiantes de forma individual trabajarán para resolver el trabajo propuesto en el seminario I. Para realizarlo cuentan con indicaciones del profesorado y con las aportaciones surgidas durante el desarrollo del mismo.</p> <p>Los estudiantes de forma grupal trabajarán para resolver el trabajo propuesto en el seminario II. Para realizarlo cuentan con indicaciones del profesorado y con las aportaciones surgidas durante el desarrollo del mismo. Para la formación de los grupos los alumnos dispondrán de una guía para su agrupación al inicio del curso. En el supuesto de que el grupo crea necesario expulsar a algún/os miembro/s, deberá comunicarlo al afectado/s y al profesor responsable del seminario, incluyendo los motivos, con el tiempo suficiente para poder subsanar la situación generada. En todos los casos con más de una semana de antelación a la fecha de entrega del trabajo.</p> <p>Así mismo, es importante que los alumnos, bien sea de forma individual o grupal, dediquen tiempo a la preparación del material a exponer en las clases de grupo grande si se participa en los Talleres voluntarios.</p>	20

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

Las competencias establecidas en la asignatura serán valoradas mediante la aplicación de una serie de procedimientos de evaluación. En la tabla del presente apartado se describe para cada procedimiento de evaluación, la tipología (recuperable: R, no recuperable: NR), los criterios de evaluación y su peso en la calificación final de la asignatura.

El/La estudiante obtendrá una calificación numérica entre 0 y 10 para cada actividad evaluativa, la cual será ponderada según su peso, a fin de obtener la calificación global de la asignatura.

Para el período extraordinario programado se guardarán las notas de las actividades evaluativas no recuperables y el alumno deberá superar los mínimos exigidos en las actividades recuperables.

El plagio se considera fraude en la evaluación a todos los efectos, por lo que se regulará por lo establecido en el Artículo 32 del Reglamento Académico.

Clase magistral

Modalidad	Clases teóricas
Técnica	Otros procedimientos (no recuperable)
Descripción	Mediante el método expositivo se desarrollará el contenido de los diferentes bloques temáticos. El profesorado establecerá los fundamentos teóricos, así como el método de trabajo aconsejable y el material didáctico que el/la estudiante debe utilizar para preparar de forma autónoma los contenidos. Durante

Guía docente

la realización de las clases de grupo grande se propondrán diferentes ejemplos de trabajos voluntarios relacionados con la materia contenida en esta guía docente. Para ello el/la estudiante al inicio de curso tendrá a su disposición una guía de estudio donde se explicará la forma de desarrollo.

Criterios de evaluación Para evaluar la participación del estudiante en el aula, el profesorado propondrá diferentes actividades que propicien el debate y el aprendizaje crítico-reflexivo. El alumno dispondrá de los criterios de evaluación previos a cada actividad propuesta. La participación en estas actividades es de carácter voluntario y solo se podrá participar en una ocasión, tanto de forma individual como grupal (máx. 3 personas).

Porcentaje de la calificación final: 5%

Seminario I

Modalidad Seminarios y talleres
Técnica Trabajos y proyectos (**no recuperable**)
Descripción El primer seminario estará formado por dos partes. La primera consistirá en la visualización de un documental sobre sostenibilidad y posterior desarrollo de un coloquio sobre el impacto medioambiental durante la producción y procesamiento de los alimentos. En la segunda parte se realizará una inmersión en el mundo del etiquetado nutricional. Se abordará la legislación vigente hasta el momento en cuanto a etiquetado nutricional, la forma de publicitar los diferentes alimentos, así como su interpretación. Para la realización de este taller es imprescindible traer envoltorios de alimentos que consumáis habitualmente, tanto de productos comprados en el medio familiar como de productos adquiridos en máquinas expendedoras.
Criterios de evaluación La evaluación de este seminario se realizará a través de la entrega de una ficha de trabajo. Este trabajo se realizará de forma individual no siendo posible la entrega por grupos. Las características de la ficha se explicarán en la guía de estudio correspondiente.

Porcentaje de la calificación final: 25%

Seminario II

Modalidad Seminarios y talleres
Técnica Trabajos y proyectos (**no recuperable**)
Descripción El segundo seminario consistirá en un taller práctico sobre planificación de un menú saludable adaptado a uno de los diferentes procesos de salud-enfermedad. Así mismo en este taller se realizarán cálculos de volúmenes alimentarios y raciones que conforman un menú saludable y/o adaptado a las diferentes situaciones que pueda sufrir un individuo. Durante la realización de este seminario se repasarán conceptos dietéticos clave para poder desarrollar el menú de forma satisfactoria. Es importante que previo al seminario se hayan repasado los conceptos del Tema 3 del Bloque Temático I, así como el Tema 1 del Bloque Temático II. Para la realización de este taller es imprescindible traer una báscula de cocina.
Criterios de evaluación Este seminario se evaluará a través de la entrega de un trabajo que consistirá en la elaboración de un menú adaptado a las características establecidas en función de la patología del usuario.

La realización de esta actividad se realizará en grupos, éstos se establecerán previamente al seminario.

Porcentaje de la calificación final: 20%

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. Se realiza un examen global correspondiente a la



Año académico	2017-18
Asignatura	22710 - Alimentación y Dietoterapia
Grupo	Grupo 11, 2S, Ibiza
Guía docente	B
Idioma	Castellano

convocatoria oficial y un examen global correspondiente al periodo de recuperación. La duración del examen es de dos horas. El examen puede constar tanto de preguntas tipo test como de preguntas de respuesta corta.

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 con preguntas de respuesta múltiple y respuesta corta. Para superar el examen el/la estudiante debe sacar una nota mínima de 5 sobre 10.

Porcentaje de la calificación final: 50% con calificación mínima 5

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Bibliografía complementaria

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.

