

## Guía docente

### Identificación de la asignatura

<b>Asignatura / Grupo</b>	11704 - Nutrición Enteral, Parenteral y Artificial / 1
<b>Titulación</b>	Máster Universitario en Nutrición y Alimentación Humana
<b>Créditos</b>	6
<b>Período de impartición</b>	Anual
<b>Idioma de impartición</b>	Castellano

### Profesores

#### Horario de atención a los alumnos

Profesor/a	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho / Edificio
Xavier Capó Fiol <a href="mailto:xavier.capo@uib.es">xavier.capo@uib.es</a>						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría

### Contextualización

La asignatura de Nutrición Enteral, Parenteral y Artificial forma parte del programa del Máster en Nutrición y alimentación Humana.

El desarrollo de técnicas de soporte nutricional ha permitido mejorar la calidad de vida de muchos pacientes, en los que no es posible mantener un adecuado aporte de nutrientes mediante la alimentación oral. La asignatura se centra en el estudio de las características generales de la Nutrición Enteral y Parenteral tratando los diferentes tipos que existen de cada una de ellas, así como sus indicaciones, contraindicaciones y complicaciones asociadas. Además, se tratarán conceptos básicos de la metodología científica y el modelo general de investigación, así como los diferentes diseños de investigación relevantes en Ciencias de la Salud.

### Requisitos

Esta asignatura no precisa de ningún pre-requisito que no permita su correcta comprensión.

### Recomendables

Es recomendable tener conocimientos de inglés que permitan, al menos, la lectura y comprensión de textos científicos (libros, artículos) relacionados con la asignatura.

### Competencias

## Guía docente

### Específicas

- \* Capacidad para la utilización y aplicación en la práctica clínica los conocimientos científicos, tecnológicos y técnicos que favorecen la continuidad y la complementariedad de la nutrición por diferentes vías .

### Genéricas

- \* Capacidad de análisis y síntesis. .
- \* Razonamiento crítico. .
- \* Capacidad de aplicación de nuevas tecnologías y nutrientes. .
- \* Capacidad de organización y planificación. .

### Básicas

- \* Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el máster en la siguiente dirección: [http://estudis.uib.cat/es/master/comp\\_basiques/](http://estudis.uib.cat/es/master/comp_basiques/)

## Contenidos

La asignatura está dividida en tres grandes bloques temáticos con 8 unidades didácticas en total.

### Contenidos temáticos

#### Bloque I. Fundamentos de la nutrición Enteral

Unidad Didáctica 1. Introducción, vías de administración, tipos de sondas.

Unidad Didáctica 2. Métodos de administración. Indicaciones y contraindicaciones.

Unidad Didáctica 3. Complicaciones, Mantenimiento de la Nutrición enteral y prevención de las complicaciones. Uso de las dietas enterales.

#### Bloque II. Fundamentos de la nutrición Parenteral

Unidad Didáctica 4. Introducción, Indicaciones de la Nutrición parenteral. Vías de administración.

Unidad Didáctica 5. Requerimientos Nutricionales y componentes de la Nutrición Parenteral, Tipos de dietas.

Unidad Didáctica 6. Monitorización y Complicaciones de la Nutrición parenteral, Preparación de la Nutrición Parenteral. Administración.

#### Bloque III. Fundamentos de la Nutrición Artificial

Unidad Didáctica 7. La Nutrición Artificial en pediatría: Introducción, Características especiales del niño. Quien necesita el aporte artificial. Nutrición enteral, Nutrición parenteral.

Unidad Didáctica 8. La Nutrición Artificial a domicilio: Introducción, Incidencia, Legislación, Indicaciones. Requisitos. Resultados. Consideraciones.

## Metodología docente

En este apartado se describen las actividades no presenciales previstas a la asignatura con el objeto de poder desarrollar y asesorar en las competencias anteriormente establecidas.

## Guía docente

Con el propósito de favorecer la autonomía y del trabajo del alumno, la asignatura forma parte del proyecto Campus Extens, dedicado a la enseñanza flexible y a distancia, el cual incorpora el uso de la telemática a la enseñanza universitaria. Así, mediante la plataforma de tele educación el estudiante tendrá a su disposición una comunicación en línea y a distancia con el/la profesor/a, un calendario con noticias de interés, documentos electrónicos y enlaces a Internet.

La asignatura consta de 6 créditos ECTS que se distribuirán de la siguiente manera:

- Lectura, comprensión y aprendizaje de los materiales didácticos disponibles en cada tema con los contenidos básicos del programa e información adicional.
- Búsqueda de información adicional.
- Elaboración de respuestas a las cuestiones planteadas en cada tema.
- Elaboración de un comentario a un artículo científico propuesto.
- Tutorías electrónicas
- Evaluación continua

### Actividades de trabajo presencial (0 créditos, 0 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Otros		Grupo grande (G)	No hay actividades de trabajo presencial.	0

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 Aula Digital.

### Actividades de trabajo no presencial (6 créditos, 150 horas)

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	Preparación de las unidades didácticas	Preparación de cada unidad didáctica con sus lecturas obligatorias y recomendables. Se incluye además, el estudio personal para la preparación de exámenes, las lecturas complementarias y la resolución de ejercicios.	150

### 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

La asignatura se evaluará mediante la corrección de los ejercicios propuestos.

## Guía docente

### Fraude en elementos de evaluación

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento académico, "con independencia del procedimiento disciplinario que se pueda seguir contra el estudiante infractor, la realización demostradamente fraudulenta de alguno de los elementos de evaluación incluidos en guías docentes de las asignaturas comportará, a criterio del profesor, una minusvaloración en su calificación que puede suponer la calificación de «suspense 0» en la evaluación anual de la asignatura".

### Preparación de las unidades didácticas

Modalidad	Estudio y trabajo autónomo individual
Técnica	Pruebas de respuesta larga, de desarrollo ( <b>no recuperable</b> )
Descripción	Preparación de cada unidad didáctica con sus lecturas obligatorias y recomendables. Se incluye además, el estudio personal para la preparación de exámenes, las lecturas complementarias y la resolución de ejercicios.
Criterios de evaluación	Respuesta a las preguntas. Se valorará: <ul style="list-style-type: none"><li>- La claridad y orden en la presentación de las actividades.</li><li>- La capacidad de recoger información en las actividades de carácter más práctico.</li><li>- Capacidad de síntesis, exactitud de respuesta y capacidad para relacionar contenidos.</li><li>- Adecuación de las respuestas a las preguntas planteadas.</li></ul>

Porcentaje de la calificación final: 100% con calificación mínima 5

### Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Los recursos bibliográficos para el aprendizaje consistirán en los materiales seleccionados por el profesorado con los contenidos básicos del programa e información adicional y complementaria obtenida de otras fuentes (enlaces a otras páginas web, artículos especializados).

#### Bibliografía básica

- Ángel Gil. Tratado de Nutrición, tomo IV Nutrición Clínica. 2ª Edición. Ed. Médica Panamericana. 2010.
- Mesejo A. Martínez-Valls J.F. Martínez-Costa C. Manual Básico de Nutrición Clínica y dietética. 2ª edición. Hospital Clínico Universitario de Valencia.
- Rodota L. Castro M.E. Nutrición Clínica y Dietoterapia Ed. Médica Panamericana.

#### Bibliografía complementaria

- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación. [www.nutricion.org](http://www.nutricion.org)
- Sociedad Española de Nutrición [www.sennutricion.org](http://www.sennutricion.org)
- Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición [www.seen.es](http://www.seen.es)
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética [www.fesnad.org](http://www.fesnad.org)
- European Society for Clinical Nutrition and Metabolism [www.espen.org](http://www.espen.org)