

## Guía docente

### Identificación de la asignatura

<b>Asignatura / Grupo</b>	22710 - Alimentación y Dietoterapia / 11
<b>Titulación</b>	Grado en Enfermería (Plan 2016) - Primer curso
<b>Créditos</b>	3
<b>Período de impartición</b>	Segundo semestre
<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
Sonia Martínez Andreu (Responsable) <a href="mailto:sonia.martinez@uib.es">sonia.martinez@uib.es</a>	12:00	14:00	Martes	10/09/2018	31/07/2019	C207; Guillem Cifre de Colonya
Leticia Lozano Barrón <a href="mailto:leticia.lozano@uib.es">leticia.lozano@uib.es</a>						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría
Giuseppe Russolillo Femenias <a href="mailto:g.russolillo@uib.es">g.russolillo@uib.es</a>						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 Aula Digital, 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 aquellos 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. Además, se trabajarán diferentes conceptos siguiendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) propuestos por la ONU en su Agenda 2030.

## Guía docente

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.

### 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. También es recomendable tener conocimientos básicos de lengua inglesa que permitan, al menos, la lectura y comprensión de textos científicos complementarios (artículos) relacionados con la asignatura. 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

- \* 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) .
- \* 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) .
- \* 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) .

#### Genéricas

- \* Capacidad para identificar problemas y tomar decisiones basadas en los resultados de investigación para resolverlos de forma autónoma (CG-7) .
- \* Razonamiento crítico (CG-10) .
- \* Compromiso ético (CG-11) .
- \* Aprendizaje Autónomo (CG-12) .

## 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/](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. Origen 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.

#### Actividades de trabajo presencial (1,16 créditos, 29 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clase magistral y gamificación	Grupo grande (G)	Mediante el método expositivo, entre otros, se desarrollará el contenido de los diferentes bloques temáticos. El profesorado establecerá los fundamentos teóricos, así como el método de	21

## Guía docente

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
			trabajo aconsejable y el material didáctico que el/la estudiante debe utilizar para preparar de forma autónoma los contenidos.	
Seminarios y talleres	Seminario I	Grupo mediano 2 (X)	<p>El primer seminario consta de 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. <b>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.</b></p> <p>Para la realización de este taller es imprescindible traer una báscula de cocina, un plato y un tenedor.</p>	3
Evaluación	Examen	Grupo grande (G)	<p>Al finalizar el semestre se realizará una prueba objetiva que tiene como finalidad valorar los conocimientos adquiridos, así como comprobar si el/la estudiante es capaz de aplicar dichos conocimientos en la resolución de problemas relacionados con la salud.</p> <p>El examen será global, evaluando todos los contenidos explicados. No será objeto de evaluación directa el contenido de los seminarios, ya que estos se evalúan de forma independiente (ver apartado seminarios). Aunque es cierto que muchos contenidos se trabajan de forma simultánea tanto en las clases como en los seminarios debido a la propia naturaleza de los mismos.</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 Aula Digital.

Actividades de trabajo no presencial (1,84 créditos, 46 horas)

## 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 integrar el conocimiento consultando las diferentes fuentes disponibles. Así mismo también se recomienda estudiaren grupo para consolidar conceptos y realizar un aprendizaje significativo.	34
Estudio y trabajo autónomo individual o en grupo	Preparación seminarios	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.  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.	12

### 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. El examen es requisito para aprobar la asignatura, por tanto se debe alcanzar la nota mínima de 5. Se considerará aprobada la asignatura cuando alcanzando la nota mínima de 5 en el examen y la suma ponderada del resto de elementos se obtenga una nota final de 5 o más.

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.

### 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".

## Guía docente

### Seminario I

---

Modalidad	Seminarios y talleres
Técnica	Trabajos y proyectos ( <b>no recuperable</b> )
Descripción	El primer seminario consta de 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 un trabajo que consistirá en el análisis nutricional de la dieta. Enmarcado dentro de un proyecto de innovación docente en sostenibilidad, también se trabajarán los ODS propuestos por la ONU, como ya se ha comentado en el apartado de contextualización. Este trabajo se realizará de forma individual no siendo posible la entrega por grupos. Las características del trabajo se explicarán en la guía de estudio correspondiente.  Cabe destacar que el 5% de este seminario corresponde al coloquio. Si no se acude o participa en dicho coloquio el seminario solo tendrá un peso del 20% en la nota final.

Porcentaje de la calificación final: 25%

### Seminario II

---

Modalidad	Seminarios y talleres
Técnica	Trabajos y proyectos ( <b>no recuperable</b> )
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, un plato y un tenedor.
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. No será posible la entrega de trabajos de forma individual.

Porcentaje de la calificación final: 25%

### Examen

---

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta breve ( <b>recuperable</b> )
Descripción	Al finalizar el semestre se realizará una prueba objetiva que tiene como finalidad valorar los conocimientos adquiridos, así como comprobar si el/la estudiante es capaz de aplicar dichos conocimientos en la resolución de problemas relacionados con la salud. El examen será global, evaluando todos los contenidos explicados. No será objeto de evaluación directa el contenido de los seminarios, ya que estos se evalúan de forma

## Guía docente

independiente (ver apartado seminarios). Aunque es cierto que muchos contenidos se trabajan de forma simultánea tanto en las clases como en los seminarios debido a la propia naturaleza de los mismos.

**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. 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.

El examen puede constar tanto de preguntas tipo test como de preguntas de respuesta corta en formato de caso clínico.

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

## Recursos, bibliografía y documentación complementaria

### Bibliografía básica

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.

### Bibliografía complementaria

Best, C.. Nutrition: a handbook for nurses. Singapore: Willey-Blackwell, 2008.

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.

### Otros recursos

Objetivos de Desarrollo Sostenible [Internet]. ONU: Organización de las Naciones Unidas. Disponible en: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>

