

GRADO EN FISIOTERAPIA 10042 NUTRICIÓN Y FISIOTERAPIA

CURSO 2018-2019

Datos generales de la asignatura

3 ECTS

4to Curso /1er y 2do semestre/ Tipo OP

Lengua de impartición: Catalán y castellano

Fabián González. fgonzalez@umanresa.cat
Doctor en Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria UAB.

Carolina Ripollés cripolles@umanresa.cat
Doctora en Ciencia de los Alimentos. Facultad de Veterinaria UAB.

Objetivos

La asignatura proporciona unos conocimientos básicos, necesarios para todo profesional de la salud en el ámbito de la nutrición, como uno de los ejes de la promoción de la salud de las personas. El objetivo es proporcionar a los estudiantes unas pautas claras de recomendaciones nutricionales y de detección de estas, en la población sana, en población con patologías, y en deportistas de diferentes disciplinas.

Competencias

BÁSICAS Y GENERALES

G2 - Atender a las necesidades de salud de la población y a los retos del propio colectivo profesional mediante actitudes innovadoras y dinámicas.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

TRANSVERSALES

T1 - Actuar con espíritu y reflexión críticos ante el conocimiento en todas sus dimensiones, mostrando inquietud intelectual, cultural y científica y compromiso hacia el rigor y la calidad en la exigencia profesional.

T2 - Proyectar los valores del emprendimiento y de la innovación en el ejercicio de la trayectoria personal académica y profesional a través del contacto con diferentes realidades de la práctica y con motivación hacia el desarrollo profesional.

T4 - Mostrar habilidades para el ejercicio profesional en entornos multidisciplinares y complejos, en coordinación con equipos de trabajo en red, ya sea en entornos presenciales o virtuales, mediante el uso informático e informacional de las TIC.

ESPECÍFICAS

E1 - Diseñar, implementar y evaluar acciones e intervenciones de prevención de riesgos y promoción de la salud que incidan sobre diferentes determinantes de la salud (estilos de vida, redes sociales y comunitarias, entorno laboral, entre otros), a partir del desarrollo, mantenimiento y mejora de la actividad y el movimiento, en un entorno biopsicosocial.

E4 - Recoger, analizar e interpretar críticamente información relevante sobre el usuario/paciente y su entorno desde un enfoque biopsicosocial, con el fin de evaluar y realizar una valoración clínica sobre las alteraciones funcionales, de la actividad o de la participación.

E8 - Comunicarse con los pacientes/usuarios, con el entorno significativo o familia y con otros profesionales, gestores o administradores. Utilizar el registro y canal de comunicación adecuado a las necesidades y características del interlocutor y del contexto comunicativo.

E9 - Comprender y actuar según el comportamiento interactivo de la persona en función del género, grupo o comunidad, dentro de su contexto social y multicultural, respetando las opiniones, creencias y valores de las personas, su intimidad y la confidencialidad y secreto profesional y teniendo en cuenta el ciclo vital.

E10 - Participar como fisioterapeuta en un entorno interdisciplinario e incorporar la coordinación con otros profesionales y la participación en equipos de trabajo en la práctica habitual.

E12 - Desarrollar el rol profesional del fisioterapeuta en diferentes entornos (medio hospitalario,

sociosanitario y comunidad, entre otros) y en un marco de políticas sanitarias y sociales desde una perspectiva de atención integrada que permita la continuidad e integralidad en la atención a las personas.

Resultados de aprendizaje

9. Identifica la calidad de la alimentación de los usuarios y sus errores y los relaciona con los abordajes fisioterapéuticos y con el movimiento en general. (CB2, E1, E4, E8, E9)
- 9.1 Entiende cuáles son los nutrientes energéticos y cómo se metabolizan.
 - 9.2 Muestra los conocimientos sobre la función de los nutrientes plásticos en el crecimiento y regeneración de tejidos.
 - 9.3 Identifica cuáles son los micronutrientes principales, sus fuentes y los problemas de su déficit.
10. Aplica sus conocimientos, la comprensión de estos y la capacidad de resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas e innovadoras. (CB2, G2, T1, E12, E9)
11. Identifica sus propias necesidades formativas en su campo de estudio y entorno laboral o profesional y organiza su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos. (CB5)
12. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión. (CB2, T1)
13. Analiza las capacidades personales propias en relación a distintos ámbitos de la práctica profesional. (T2)
14. Diseña intervenciones que atienden a necesidades de la fisioterapia de forma multidisciplinar. (G2, T4, E10, E10)

Recomendaciones

Es recomendable tener superadas las asignaturas de 1er y 2do curso, especialmente Fisiología I y II.

Contenidos

BLOQUE 1.- ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- 1.1.-** Macronutrientes y agua
- 1.2.-** Micronutrientes
- 1.3.-** Metabolismo

BLOQUE 2.- LA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

- 2.1.-** La promoción de la salud
- 2.2.-** La alimentación equilibrada
- 2.3.-** Alimentación en el deporte. Ayudas ergogénicas
- 2.4.-** Aspectos psicológicos de la nutrición

Actividades formativas

Exposición magistral del profesor
Visualización de vídeos y conferencias
Debates, coloquios, conversaciones o grupos de discusión
Estudio de caso, supuesto práctico, casos clínicos
Exposiciones orales y defensas de proyectos
Exámenes y pruebas
Discusiones y comentarios de documentos (audiovisuales, escritos, orales...)
Búsqueda de información bibliográfica
Preparación individual de pruebas
Corrección/revisión de ejercicios y seguimiento
Realización de actividades o ejercicios de aplicación

Evaluación de la asignatura

Sistemas de evaluación	Detalle de las actividades evaluativas	%	Recuperable
Pruebas específicas de evaluación: exámenes.	Prueba 1: Alimentación y nutrición	35%	Recuperable
	Prueba 2: Alimentación equilibrada	35%	Recuperable
Realización de trabajos o proyectos	Trabajo 1: Alimentación y nutrición	15%	No Recup.
	Trabajo 2: Alimentación equilibrada	15%	No Recup.
		100%	

Para que los trabajos computen en la nota del bloque es imprescindible tener aprobado el examen del bloque correspondiente. En caso contrario la nota del bloque será la de las actividades individual y el resto de las actividades no computaran.

En el caso de no superar la asignatura, habrá un segundo período de evaluación en el cuál el alumno podrá llegar a recuperar un máximo del 50% de la nota final.

Si el alumno quiere mejorar la nota de una actividad recuperable, será necesario notificar formalmente al docente responsable de la asignatura en el término máximo de 3 días después de la publicación de las notas finales del período ordinario de evaluación.

Bibliografía

BÁSICA

- Mahan LK, Raymond JL, editors. Krause dietoterapia : 14a edición . Barcelona: Elsevier; 2017. Encuéntralo en la biblioteca: http://cataleg.upc.edu/record=b1509499~S1*cat
- González Gallego J, Sánchez Collado P, Mataix Verdú J. Nutrición en el deporte : ayudas ergogénicas y dopaje . Madrid: Díaz de Santos; 2006. Encuéntralo en la biblioteca: http://cataleg.upc.edu/record=b1509498~S1*cat
- World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert . Geneva: World Health Organization; 2003 [citad 21 abril 2018]. (WHO technical report series ; 916). Encuéntralo en la biblioteca: http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42665/WHO_TRS_916.pdf?sequence=1

COMPLEMENTARIA

- Mulet JM. Comer sin miedo : mitos, falacias y mentiras sobre la alimentación en el siglo XXI . Barcelona: Destino; 2015 [citad 21 abril 2018]. 262 p. (Booket; 3408). Encuéntralo en la biblioteca: http://cataleg.upc.edu/record=b1509500~S1*cat
- Jiménez Herrero LM. Lo que dice la ciencia sobre dietas, alimentación y salud : 75 respuestas para apasionados y profesionales de la nutrición . Barcelona: Plataforma; 2015. 442 p. Encuéntralo en la biblioteca: http://cataleg.upc.edu/record=b1509501~S1*cat
- Jiménez LM. Lo que dice la ciencia sobre dietas, alimentación y salud, volumen 2 : Otras 40 preguntas y respuestas para apasionados y profesionales de la nutrición . Luis Jiménez; 2017. Encuéntralo en la biblioteca: http://cataleg.upc.edu/record=b1509502~S1*cat
- Jiménez L. El Cerebro obeso : las claves para combatir la obesidad estan en el cerebro . [s.l.]: [s.n.]; 2014. 232 p. Encuéntralo en la biblioteca: http://cataleg.upc.edu/record=b1509503~S1*cat