

GRADO EN ENFERMERÍA

10272 Bases nutricionales y dietética

CURSO 2018-2019

Datos generales de la asignatura

6 ECTS

2º Curso / 1º semestre / FB

Lengua de impartición: Catalán/Castellano

Laura Esquiús lesquiús@umanresa.cat

Doctora por la Universidad de Barcelona. Licenciada en Biología, especialidad Biosanitaria. Diplomada en Nutrición Humana y Dietética.

Objetivos

La asignatura proporciona los conocimientos y las habilidades necesarias para integrar en los cuidados de enfermería, la valoración e identificación de las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, con el objetivo de poder diseñar y recomendar una dieta adecuada.

Competencias

BÁSICAS Y GENERALES

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

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.

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.

ESPECÍFICAS

E1 - Prestar una atención profesional adecuada a las necesidades de salud de las personas basando las intervenciones en la evidencia científica y en los recursos disponibles, de acuerdo con los niveles de seguridad y calidad que se establecen en las normas legales y éticas.

E2 - Diseñar sistemas de cuidados orientados a los resultados en salud dirigidos a las personas, a la familia o a grupos. Evaluar su impacto y establecer las modificaciones oportunas a partir del diálogo con las personas atendidas y su entorno significativo, de la utilización de instrumentos adecuados y de la práctica reflexiva.

Resultados de aprendizaje

1. Muestra habilidades para la reflexión crítica en los procesos vinculados al ejercicio de la profesión.
2. Aplica sus conocimientos, la comprensión de éstos y sus capacidades de resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requiere el uso de ideas creativas e innovadoras.
8. Reconoce los cambios fisiológicos y las necesidades nutricionales propias de las etapas del ciclo vital.
9. Selecciona y confecciona dietas equilibradas en función de la edad y el estado de salud y teniendo en cuenta valores, creencias y cultura.

Contenidos

Bloque didáctico 1: Nutrición

- 1.1. Conceptos básicos: nutrición, alimentación y dietética.
- 1.2. Bases fisiológicas y metabólicas de la nutrición
 - Digestión y absorción de nutrientes
 - Metabolismo
- 1.3. Los nutrientes
 - Hidratos de carbono
 - Lípidos
 - Proteínas
 - Vitaminas
 - Minerales
 - Fibra alimentaria
 - Agua
- 1.4. Grupos de alimentos
 - Farináceos
 - Alimentos proteicos
 - Lácteos
 - Frutas y hortalizas
 - Alimentos grasos
 - Bebidas
 - Dulces
 - Condimentos
 - Alimentos funcionales
- 1.5. Toxicología alimentaria
- 1.6. Tecnología culinaria y conservación de alimentos

Bloque didáctico 2: Dietética

- 2.1. Necesidades y recomendaciones nutricionales
- 2.2. Alimentación equilibrada
- 2.3. Alimentación del adulto sano
- 2.4. Alimentación en las diferentes etapas fisiológicas de la vida
 - Embarazo y la lactancia.
 - Lactantes y primera infancia.
 - Edad escolar y adolescencia.
 - Menopausia
 - Edad avanzada
- 2.5. Dietas alternativas

Bloque didáctico 3: Dietoterapia

- 3.1. Introducción
- 3.2. Evaluación clínica y del estado nutricional. Anamnesi alimentaria
- 3.3. Dieta basal y dieta terapéutica
- 3.4. Nutrición enteral y parenteral
- 3.5. Obesidad
- 3.6. Hiperlipidémias
- 3.7. Diabetes
- 3.8. Hipertensión arterial
- 3.9. Patologías del aparato digestivo

Actividades formativas

Las actividades formativas de la asignatura contemplan la realización de clases magistrales, trabajo supervisado y autónomo (estudio de caso y casos clínicos, realización de actividades o ejercicios de aplicación, trabajos de ampliación y síntesis, lectura y comprensión de textos y elaboración de informes y resúmenes, búsqueda de información bibliográfica, preparación individual de pruebas, o realización de actividades o ejercicios de aplicación), y la realización de exámenes.

Evaluación de la asignatura

La evaluación continua consta de diferentes instrumentos de evaluación:

Sistemas de evaluación	Detalle de las actividades evaluativas	%	Recuperable
Observación de la participación	Asistencia a las sesiones y actividades realizadas en clase	10	No
Seguimiento del trabajo realizado	Tutorías del trabajo que se irá realizando durante el curso	10	No
Exámenes	Dos exámenes donde se evaluarán contenidos teóricos y habilidades prácticas	50	Sí
Realización de trabajos o proyectos	Análisis y resolución de un caso clínico y resolución de un caso clínico por metodología de simulación	30	No

Es necesario obtener una nota mínima de 5 entre los dos exámenes para hacer media con el resto de actividades evaluativas.

En el caso de no superar la asignatura o alguna de las actividades de evaluación continua que sea necesario obtener una nota mínima, habrá un segundo periodo de evaluación en el que el alumno podrá llegar a recuperar un máximo del 50% de la nota final.

Bibliografía

BÁSICA

- Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia: (nutrición aplicada en la salud y la enfermedad). Madrid: McGraw-Hill Interamericana; 2004. Recuperado a partir de: http://cataleg.upc.edu/record=b1286747~S1*cat
- Cervera P, Farran A, Zamora-Ros R. Tablas de composición de alimentos CESNID = Taules de composició d'aliments del CESNID. 2a ed. Madrid: McGraw-Hill-Interamericana; 2004. Recuperado a partir de: http://cataleg.upc.edu/record=b1286559~S1*cat
- Luis Román DA de, Bellido Guerrero D, García Luna PP. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. [Madrid]: Díaz de Santos; 2010. Recuperado a partir de: http://cataleg.upc.edu/record=b1443669~S1*cat
- Mataix Verdú FJ. Tabla de composición de alimentos. 5a ed. Granada: Universidad de Granada, Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos; 2009. Recuperado a partir de: http://cataleg.upc.edu/record=b1444011~S1*cat
- Mataix Verdú FJ. Nutrición y alimentación humana. 2a ed. Majadahonda: Ergon; 2009. Recuperado a partir de: http://cataleg.upc.edu/record=b1444205~S1*cat
- Muñoz Hornillos M, Aranceta Bartrina J, García Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2a ed. cor. Pamplona: EUNSA; 2004. Recuperado a partir de: http://cataleg.upc.edu/record=b1286823~S1*cat
- Salas Salvadó J. Nutrición y dietética clínica. Barcelona: Elsevier; 2008 [citado 3 de julio de 2016]. Recuperado a partir de: http://cataleg.upc.edu/record=b1390367~S1*cat

RECOMENDADA

- Mahan LK, Escott-Stump S, Krause M V. Nutrición y dietoterapia, de Krause. 10a ed. México: McGraw-Hill Interamericana; 2001. Recuperado a partir de: http://cataleg.upc.edu/record=b1199692~S1*cat
- Portions alimentaires: manuel-photos pour l'estimation des quantités. Paris: Su-vi-max; 2002. Recuperado a partir de: http://cataleg.upc.edu/record=b1286282~S1*cat