



**NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
GUÍA DOCENTE CURSO 2014-15**

Titulación:	Grado en Enfermería			301G
Asignatura:	Nutrición y dietética			331
Materia:	Farmacología, Nutrición y Dietética			
Módulo:	Formación Básica			
Carácter:	Básica	Curso:	2	Duración: Semestral
Créditos ECTS:	6,00	Horas presenciales:	60,00	Horas estimadas de trabajo autónomo: 90,00
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español			
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Español			

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

ENFERMERÍA			R200
Dirección:	C/ Donantes de Sangre, s/n	Código postal:	26004
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja
Teléfono:	941 261 443	Fax:	941 261 443
Correo electrónico:	euerioja@riojasalud.es		

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Anton Vicente, Lucia	Responsable de la asignatura
Teléfono:		Correo electrónico: lucia.anton@eue.unirioja.es
Despacho:	Edificio:	Tutorías: Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Concepto y papel de la nutrición en la consecución de la salud. Conocimientos básicos de nutrición humana y de composición de alimentos.
Estudio y valoración del estado nutricional de los individuos y recomendaciones nutricionales, conocimientos y aplicaciones de nutrición parenteral y enteral, estudio de la alimentación de personas sanas y en las distintas etapas de su vida, recomendaciones nutricionales y modificaciones en la dieta para cada patología.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Ninguno especificado.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

CG10-Capacidad de aprender El alumno será capaz de: Desarrollar y mantener un aprendizaje continuo y autónomo durante su formación. Aprender y actualizarse permanentemente en su vida profesional.

Competencias específicas

CMB5-Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Que el alumno:

- Aplique los conocimientos básicos adquiridos en la práctica socio-sanitaria
- Capaz de desarrollar y mantener un aprendizaje continuo y autónomo durante su formación
- Aprender y actualizarse permanentemente en su vida profesional
- Capaz de identificar los nutrientes y los alimentos en los que se encuentran.
- Capaz de conocer, valorar e inculcar pautas de conducta sanitaria saludable, seleccionando las recomendaciones dietéticas adecuadas.

TEMARIO
Unidad Temática 1: Generalidades

Tema 1: Nutrición, nutrientes y alimentos

Unidad Temática 2: Nutrientes

Tema 2: Hidratos de Carbono.

Tema 3: Proteínas

Tema 4: Lípidos

Tema 5: Vitaminas

Tema 6: Agua y Minerales

Tema 7: Fibra

Unidad Temática 3: Alimentos

Tema 8: Alimentos

Unidad Temática 4: Salud Pública

Tema 9: Higiene alimentaria

Tema 10: Nutrición y Salud Pública

Unidad Temática 5: Valoración nutricional

Tema 11: Requerimientos nutricionales

Tema 12: Valoración nutricional

Unidad Temática 6: Nutrición artificial

Tema 13: Nutrición Enteral

Tema 14: Nutrición Parenteral

Unidad Temática 7: Dietética

Tema 15: Nutrición en las distintas situaciones fisiológicas

Tema 16: Nutrición en situaciones especiales

Tema 17: Dietas en el hospital

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Astiazarán I, Lasheras B, Ariño A, Martínez JA. Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria. Ed. Díaz de Santos, 2003
Básica	Cao Torija MJ. Nutrición y dietética 2ª edición. Ed. Masson, 200
Básica	Cervera P, Clapes J, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. Ed. Interamericana McGraw-Hill, 1998
Básica	Coronas, R. Manual Práctico de dietética y nutrición. Ed. JIMS, 1998
Básica	Gómez Candela C. Nutrición en atención primaria. Laboratorios Novartis, 2001
Básica	Martínez Portillo. Fundamentos de Nutrición y dietética. Bases metodológicas y aplicaciones. Ed. Panamericana, 2011
Básica	Mataix Verdú j, Y Carazo Marín E. Nutrición para educadores. Ed. Díaz de Santos, 1995.
Básica	Nutrición y Dietética. Aspectos sanitarios. Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos, 1993
Básica	Salas Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME. Ed. Nutrición y dietética clínica. Masson, 2004
Básica	Serra Majem. Curso Nutrición y Dietética Clínica. Ed Profármaco, 1999
Básica	Tratado de Nutrición. Angel Gil Hernández.. Editorial Panamericana. 2ª edición

Recursos en Internet
METODOLOGÍA
Modalidades organizativas

Clases teóricas

Estudio y trabajo en grupo

Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral

Resolución de ejercicios y problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
- Clases prácticas de aula	Grande	18,00



- Clases teóricas	Grande	40,00
- Evaluación	Grande	2,00
Total de horas presenciales		60,00
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
- Estudio y trabajo autónomo individual		75,00
- Estudio y trabajo en grupo		15,00
Total de horas de trabajo autónomo		90,00
Total de horas		150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	70%	
Trabajos y proyectos		30%
Total	100%	

Comentarios

Criterios críticos para superar la asignatura

Superar con un 5 el examen teórico.