

Guía docente

Identificación de la asignatura

Asignatura / Grupo	22710 - Alimentación y Dietoterapia / 2
Titulación	Grado en Enfermería (Plan 2016) - Primer curso
Créditos	3
Período de impartición	Segundo semestre
Idioma de impartición	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	12:00	13:00	Martes	02/09/2019	31/07/2020	C207 Guillem Cifre de Colonya
<i>Responsable</i> sonia.martinez@uib.es	12:00	13:30	Miércoles	18/02/2020	31/07/2020	C207-Guillem Cifre
Giuseppe Russolillo Femenias g.russolillo@uib.es	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 aquéllos 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.

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

Guía docente

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/

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 (1,2 créditos, 30 horas)

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clase magistral y otros	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	17

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 (M)	<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 (M)	<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. 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.</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
Otros	Actividad voluntaria	Grupo mediano 2 (X)	<p>Esta actividad voluntaria consiste en colaborar en tres campañas relacionadas con alimentación saludable y sostenible que realice la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible dentro del proyecto Campus Saludable y Sostenible del Vicerrectorado de Campus, Cooperación y Universidad Saludable.</p> <p>El objetivo de esta actividad es realizar un aprendizaje significativo de los contenidos explicados en las sesiones de grupo grande. Como objetivo específico se persigue promover un cambio de hábitos alimentarios en los miembros de la comunidad universitaria entre grupos de iguales.</p>	5

Guía docente

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
			Al inicio de las clases se explicará más detalladamente como se llevará acabo esta actividad. Algunos ejemplos de colaboración son la participación en la Semana Saludable y Sostenible, "Ciència per Tothom", "Seràs UIB", celebración de días mundiales, etc. Los días y horarios de las campañas se conocerán con antelación para poder integrarlas con el resto de actividad académica. La realización de esta actividad voluntaria no exime de la realización de actividades relacionadas con otras asignaturas.	

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 (1,8 créditos, 45 horas)

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 estudiar en grupo para consolidar conceptos y realizar un aprendizaje significativo.	30
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.	15

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

Guía docente

evaluación, la tipología (recuperable: R, no recuperable: NR), los criterios de evaluación y su peso en la calificación final de la asignatura.

La asistencia a clase y a los seminarios no es obligatoria, pero sí recomendable si se quiere obtener un resultado positivo. Los seminarios se evaluarán mediante un trabajo que sólo podrán realizar los alumnos que hayan asistido al seminario.

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/la alumno/a deberá superar los mínimos exigidos en las actividades recuperables.

Los/las alumnas que realicen segunda matrícula de esta asignatura podrán mantener la nota obtenida en los seminarios realizados en el curso 2018-2019. No obstante, pueden decidir realizar de nuevo los trabajos, teniendo en cuenta que contará la nota obtenida en el curso 2019-2020. Estudiantes matriculados en cursos anteriores al 2018-2019 deben realizar de nuevo los seminarios.

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 demostrablemente 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".

Seminario I

Modalidad	Seminarios y talleres
Técnica	Trabajos y proyectos (no recuperable)
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	<p>La evaluación de este seminario se realizará mediante un trabajo de análisis nutricional, en el que se valorará, entre otros, el origen de los alimentos, el impacto medioambiental y la relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible propuestos por la ONU, como ya se ha comentado en el apartado de contextualización. Las características del trabajo se explicarán en la guía de estudio correspondiente.</p> <p>El desarrollo de este trabajo se realizará en grupos, éstos se establecerán el día del seminario. No será posible la entrega de trabajos de forma individual. En el supuesto de que el grupo crea necesario expulsar a algún/os integrante/s, deberá comunicarlo al afectado y al profesor responsable del seminario, incluyendo los motivos, con el tiempo suficiente para poder subsanar la situación. En todos los casos con 6 días de antelación a la fecha de entrega del trabajo.</p> <p>Cabe destacar que el 5% de este seminario corresponde al coloquio, y el 17% restante al trabajo escrito.</p>

Guía docente

Porcentaje de la calificación final: 22%

Seminario II

Modalidad	Seminarios y talleres
Técnica	Trabajos y proyectos (no recuperable)
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	<p>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.</p> <p>La realización de esta actividad se realizará en grupos, éstos se establecerán el día del seminario. No será posible la entrega de trabajos de forma individual. En el supuesto de que el grupo crea necesario expulsar a algún/os integrante/s, deberá comunicarlo al afectado y al profesor responsable del seminario, incluyendo los motivos, con el tiempo suficiente para poder subsanar la situación. En todos los casos con 6 días de antelación a la fecha de entrega del trabajo.</p>

Porcentaje de la calificación final: 22%

Examen

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas de respuesta breve (recuperable)
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 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	<p>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.</p> <p>El examen puede constar tanto de preguntas tipo test como de preguntas de respuesta corta en formato de caso clínico.</p>

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

Actividad voluntaria

Modalidad	Otros
Técnica	Escalas de actitudes (no recuperable)
Descripción	Esta actividad voluntaria consiste en colaborar en tres campañas relacionadas con alimentación saludable y sostenible que realice la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible dentro del proyecto Campus Saludable y Sostenible del Vicerrectorado de Campus, Cooperación y Universidad Saludable. El objetivo de esta actividad es realizar un aprendizaje significativo de los contenidos explicados en las sesiones de grupo

Guía docente

grande. Como objetivo específico se persigue promover un cambio de hábitos alimentarios en los miembros de la comunidad universitaria entre grupos de iguales. Al inicio de las clases se explicará más detalladamente como se llevará a cabo esta actividad. Algunos ejemplos de colaboración son la participación en la Semana Saludable y Sostenible, "Ciència per Tothom", "Seràs UIB", celebración de días mundiales, etc. Los días y horarios de las campañas se conocerán con antelación para poder integrarlas con el resto de actividad académica. La realización de esta actividad voluntaria no exime de la realización de actividades relacionadas con otras asignaturas.

Criterios de evaluación Con esta actividad se pretende comprobar que el estudiante ha asimilado los conceptos básicos de la alimentación saludable y sostenible y es capaz de dar consejos a los demás.

La evaluación se realizará mediante una rúbrica en la que se evaluarán tanto conocimientos teóricos, como actitudes y aptitudes durante la realización de las campañas.

Porcentaje de la calificación final: 6%

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/>