



UNIVERSIDAD DE ALMERIA
GUÍA DOCENTE CURSO: 2010-11

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA			
Asignatura:	Bioquímica, Alimentación, Nutrición Y Dietética		
Código de asignatura:	15091102	Plan:	Grado en Enfermería (Plan 2009)
Año académico:	2010-11	Ciclo formativo:	Grado
Curso de la Titulación:	1	Tipo:	Básica
Duración:	Segundo Cuatrimestre		
DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LA ASIGNATURA SEGÚN NORMATIVA			
	Créditos:	6	Horas Presenciales del estudiante:
			45
			Horas No Presenciales del estudiante:
			105
			Total Horas:
			150
UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA VIRTUAL:		Apoyo a la docencia	

DATOS DEL PROFESORADO			
Nombre	Murillo Cancho, Antonio Fernando		
Departamento	Neurociencia y Ciencias de la Salud		
Edificio	Edificio de Ciencias de la Salud 1		
Despacho	06		
Teléfono	+34 950 214608	E-mail (institucional)	amc730@ual.es
Recursos Web personales	Web de Murillo Cancho, Antonio Fernando		
Nombre	Collado Romacho, Antonio Ramón		
Departamento	Neurociencia y Ciencias de la Salud		
Edificio	Edificio de Ciencias de la Salud 1		
Despacho	25		
Teléfono	+34 950 214611	E-mail (institucional)	arcollad@ual.es
Recursos Web personales	Web de Collado Romacho, Antonio Ramón		
Nombre	Onieva Zafra, María Dolores		
Departamento	Enfermería y Fisioterapia		
Edificio	Edificio de Ciencias de la Salud 1		
Despacho	10		
Teléfono	+34 950 214580	E-mail (institucional)	lonieva@ual.es
Recursos Web personales	Web de Onieva Zafra, María Dolores		
Nombre	Soler Soler, José Luis		
Departamento	Neurociencia y Ciencias de la Salud		
Edificio	Edificio de Ciencias de la Salud 1		
Despacho	25		
Teléfono	+34 950 214611	E-mail (institucional)	jsoler@ual.es
Recursos Web personales	Web de Soler Soler, José Luis		

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==>

Firmado Por	Universidad De Almería		Fecha	23/07/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==	PÁGINA	1/8
ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==				

ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

Actividades previstas para el aprendizaje y distribución horaria del trabajo del estudiante por actividad (estimación en horas)

I. ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE (Presenciales / Online)	• Sesiones de contenido teórico	29,0
	• Sesiones de contenido práctico	4,5
	• Sesiones de grupo de trabajo	11,5
	• Prácticas externas	0,0
	• Tutorías colectivas	0,0
	• Tutorías individuales	0,0
	<i>Total Horas Presenciales/On line ...</i>	45,0
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo Autónomo)	• (Trabajo en grupo, Trabajo individual)	105
	<i>Total Horas No Presenciales ...</i>	105
TOTAL HORAS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE		150,0

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==>

Firmado Por	Universidad De Almeria	Fecha	23/07/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	2/8
			
ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==			

ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Justificación de los contenidos

Los contenidos incluidos en ésta guía docente se justifican en base a las competencias genéricas, de la universidad de Almería y a las específicas de la asignatura Bioquímica, alimentación, nutrición y dietética, teniendo en cuenta los descriptores recogidos en el Plan de Estudios correspondiente

Materia con la que se relaciona en el Plan de Estudios

Enfermería Familiar y Comunitaria
Enfermería de Salud mental
Enfermería del envejecimiento
Enfermería de la Infancia y de la Adolescencia
Enfermería del Adulto
Estructura y Función del Cuerpo humano.
Fundamentos de Enfermería.

Conocimientos necesarios para abordar la Asignatura

Conocimiento de la fisiología y de la fisiopatología de las diversas enfermedades. Así como de bases mínimas de biología y química general.

Idioma en que se imparte: español

Requisitos previos recogidos en la memoria de la Titulación

Ninguno

COMPETENCIAS

Competencias Generales

Competencias Genéricas de la Universidad de Almería

- Conocimientos básicos de la profesión
- Capacidad para resolver problemas
- Habilidad en el uso de las TIC
- Capacidad de crítica y autocrítica
- Trabajo en equipo
- Compromiso ético
- Capacidad para aprender a trabajar de forma autónoma

Otras Competencias Genéricas

- Aplicación de conocimientos

Competencias Específicas desarrolladas

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.

Conocer los puntos clave de la higiene alimentaria en cuanto a la adquisición, conservación y preparación de los alimentos.

OBJETIVOS/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

El estudiante conoce los principios básicos sobre alimentación, nutrición y dietética y adquirir las aportaciones recientes generadas por la investigación en este campo.

El estudiante valora la importancia de la promoción de hábitos de alimentación saludables como estrategia de prevención de diferentes enfermedades.

El estudiante Identifica los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==>

Firmado Por

Universidad De Almería

Fecha

23/07/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==

PÁGINA

3/8



ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==

El estudiante identifica y valora las necesidades y/o problemas nutricionales derivados de diferentes situaciones fisiológicas y patológicas y conoce las estrategias de intervención dietética más adecuadas para las mismas.

El estudiante conoce los puntos clave de la higiene alimentaria en cuanto a la adquisición, conservación y preparación de los alimentos.

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==>

Firmado Por	Universidad De Almeria		Fecha	23/07/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==	PÁGINA	4/8
				
ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==				

BLOQUES TEMÁTICOS Y MODALIDADES ORGANIZATIVAS**Bloque** BIOQUÍMICA**Contenido/Tema**

Tema 1. Introducción a la bioquímica general. Bioelementos y biomoléculas. Importancia de la bioquímica en la salud y nutrición humana.

Tema 2. Agua.

Tema 3. Glúcidos. Estructura. Propiedades. Clasificación. Metabolismo glucídico.

Tema 4. Lípidos. Estructura. Propiedades. Clasificación. Ácidos grasos de interés en la salud humana. Metabolismo lipídico.

Tema 5. Biomoléculas nitrogenadas. Proteínas. Estructura. Propiedades. Clasificación. Metabolismo nitrogenado. Ácidos nucleicos.

Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo

Modalidad Organizativa	Procedimientos y Actividades Formativas	Observaciones	Horas Pres./On line
Sesiones de contenido teórico	Clase magistral participativa		11,0
Sesiones de contenido práctico	Dudas o conflictos		2,0
Sesiones de grupo de trabajo	Búsqueda, consulta y tratamiento de información		2,0
	Seminarios y actividades académicamente dirigidas		3,0

Descripción del trabajo autónomo del alumno

Trabajo en grupo, Trabajo individual (preparación de exámenes, horas de estudio, consultas en aula virtual, realización de pruebas en aula virtual, etc)

Bloque NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**Contenido/Tema**

Tema 1. Alimentación y Nutrición.

- Necesidades energéticas y sus componentes
- Macronutrientes: Proteínas, lípidos e hidratos de carbono
- Micronutrientes: vitaminas y minerales
- Sustancias no nutritivas: Moléculas bioactivas de los alimentos, aditivos y coadyuvantes tecnológicos
- Sustancias tóxicas: seguridad alimentaria. Agentes de contaminación biótica y abiótica. La manipulación de alimentos

Tema 2. Equilibrio alimentario: necesidades nutricionales y alimentarias en los distintos ciclos vitales

- Evaluación del estado nutricional. La dieta Equilibrada.
- Alimentación y nutrición en el embarazo y la lactancia.
- Alimentación y nutrición en la infancia.
- Alimentación en la tercera edad y en situaciones de auxilio y grandes hambrunas²
- Educación sanitaria en alimentación. Importancia de la información nutricional y de los alimentos para la salud.

Tema 3. Cuidados nutricionales en enfermería

- Funciones de enfermería en los cuidados nutricionales.
- Modificaciones en la composición de la dieta.
- Las dietas hospitalarias. El libro de dietas.
- Requerimientos energéticos en situaciones patológicas: Nutrición en la diabetes. Nutrición en las enfermedades cardiovasculares y dislipemias. Nutrición en enfermedades renales y hepáticas. Nutrición y cáncer. Nutrición e infección. Nutrición y sistema intestinal. Nutrición en pacientes quirúrgicos.
- Trastornos de la conducta alimentaria: Anorexia nerviosa, bulimia y otros trastornos.

Bloque4 Nutrición artificial

- Nutrición artificial. Justificación de la implantación de la nutrición artificial.
- Nutrición enteral
- Nutrición parenteral.

Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo


Modalidad Organizativa	Procedimientos y Actividades Formativas	Observaciones	Horas Pres./On line
Sesiones de contenido teórico	Clase magistral participativa		18,0
Sesiones de contenido práctico	Dudas o conflictos		0,5
	Seminarios y actividades académicamente dirigidas		2,0
Sesiones de grupo de trabajo	Búsqueda, consulta y tratamiento de información		4,0
	Seminarios y actividades académicamente dirigidas		1,5
	Trabajo de campo		1,0

Descripción del trabajo autónomo del alumno

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==>

Firmado Por	Universidad De Almería	Fecha	23/07/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	PÁGINA	5/8
			
ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==			

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==>

Firmado Por	Universidad De Almeria		Fecha	23/07/2015
ID. FIRMA	blade39adm.ual.es	ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==	PÁGINA	6/8
				
ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==				

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Criterios de Evaluación

Se realizará un examen final, según fecha aprobada en Junta de Centro.

- Será imprescindible superar el examen de contenido teórico y práctico para optar a la puntuación otorgada a cualquier otra actividad desarrollada durante el curso académico (seminarios, trabajos,...)

- Sistema de puntuación/calificación:

1. Pruebas escritas.

2. Trabajo individual y/o grupal y asistencia.

- Para aprobar la asignatura completa, será imprescindible haber aprobado tanto el bloque 1 como el bloque 2.

(Nutrición y Dietética).

Porcentajes de Evaluación de las Actividades a realizar por los alumnos

	Actividad	(Nº horas)	Porcentaje
I. ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE (Presenciales / Online)	• Sesiones de contenido teórico	(29)	80 %
	• Sesiones de contenido práctico	(4,5)	10 %
	• Sesiones de grupo de trabajo	(11,5)	5 %
	• Prácticas externas	(0)	0 %
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo autónomo)	• (Trabajo en grupo, Trabajo individual)	(105)	5 %

Instrumentos de Evaluación

- Pruebas, ejercicios, problemas.
- Pruebas finales (escritas u orales).

Mecanismos de seguimiento

- Asistencia a tutorías
- Asistencia y participación en seminarios
- Alta y acceso al aula virtual
- Participación en herramientas de comunicación (foros de debate, correos)
- Entrega de actividades en clase

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

23/07/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==

PÁGINA

7/8



ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía recomendada (existente en el Sistema de Información de la Biblioteca de la UAL)

Puede ver la bibliografía existente en la actualidad en el Sistema de Gestión de Biblioteca consultando en la siguiente dirección:

<http://almirez.ual.es/search/x?SEARCH=15091102>

Otro material recomendado

Libro: Nutrición, edad y vitalidad.

Autores:varios

Editado por la Universidad Miguel Hernández. Elche (Alicante).

Direcciones Web

<http://www.fesnad.org/>

<http://www.nutricion.org/>

<http://www.sennutricion.org/>

<http://www.adenyd.org/>

<http://www.senba.es/>

<http://www.nutricioncomunitaria.com/>

<http://www.aesan.msc.es/>

<http://www.sancyd.com/>

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

23/07/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==

PÁGINA

8/8



ND2hUoPq4q71FPVJpSy3Dg==