



UNIVERSIDAD DE ALMERIA  
GUÍA DOCENTE CURSO: 2011-12

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA			
Asignatura:	Bioquímica, Alimentación, Nutrición Y Dietética		
Código de asignatura:	15091102	Plan:	Grado en Enfermería (Plan 2009)
Año académico:	2011-12	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	<b>Murillo Cancho, Antonio Fernando</b>		
Departamento	Neurociencia y Ciencias de la Salud		
Edificio	Edificio de Ciencias de la Salud 1		
Despacho	06		
Teléfono	+34 950 214608	E-mail (institucional)	<a href="mailto:amc730@ual.es">amc730@ual.es</a>
Recursos Web personales	<a href="#">Web de Murillo Cancho, Antonio Fernando</a>		
Nombre	<b>Collado Romacho, Antonio Ramón</b>		
Departamento	Neurociencia y Ciencias de la Salud		
Edificio	Edificio de Ciencias de la Salud 1		
Despacho	25		
Teléfono	+34 950 214611	E-mail (institucional)	<a href="mailto:arcollad@ual.es">arcollad@ual.es</a>
Recursos Web personales	<a href="#">Web de Collado Romacho, Antonio Ramón</a>		
Nombre	<b>López Rodríguez, María del Mar</b>		
Departamento	Enfermería y Fisioterapia		
Edificio	Edificio de Ciencias de la Salud BAJA		
Despacho	30		
Teléfono		E-mail (institucional)	<a href="mailto:mrlr295@ual.es@ual.es">mrlr295@ual.es@ual.es</a>
Recursos Web personales	<a href="#">Web de López Rodríguez, María del Mar</a>		
Nombre	<b>Soler Soler, José Luis</b>		
Departamento	Neurociencia y Ciencias de la Salud		
Edificio	Edificio de Ciencias de la Salud 1		
Despacho	25		
Teléfono	+34 950 214611	E-mail (institucional)	<a href="mailto:jsoler@ual.es">jsoler@ual.es</a>
Recursos Web personales	<a href="#">Web de Soler Soler, José Luis</a>		

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:  
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==>

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



Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyq==

## 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)	• Gran Grupo	4,0
	• Grupo Docente	27,0
	• Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	14,0
	• 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/Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

23/07/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==

PÁGINA

2/8



Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==

## 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

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

#### Otras Competencias Genéricas

- Aplicación de conocimientos
- Capacidad de comunicar y aptitud social

### 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/Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==>

Firmado Por

Universidad De Almería

Fecha

23/07/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==

PÁGINA

3/8




Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==

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/Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==>

<b>Firmado Por</b>	<b>Universidad De Almeria</b>	<b>Fecha</b>	<b>23/07/2015</b>
<b>ID. FIRMA</b>	<b>blade39adm.ual.es</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>4/8</b>
			
Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyq==			

**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
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		10,0
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Búsqueda, consulta y tratamiento de información		2,0
	Resolución de problemas		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. Principios generales de la nutrición. Nutrición y energía. 1.1 Conceptos de Alimentación, Nutrición, y Dietética. Consideraciones generales. 1.2 Los nutrientes. Macronutrientes y micronutrientes. Nutrientes esenciales. Necesidades e ingestas recomendadas. 1.3 Energía. Nutrientes y energía. Gasto energético. Necesidades energéticas humanas.

Tema 2: Los alimentos. Clasificación. Higiene alimentaria. 2.1 Los alimentos. Composición. Factores que condicionan el valor nutritivo de los alimentos. 2.2 Clasificación de los alimentos. Sustancias nutritivas y no nutritivas de los alimentos. 2.3 Higiene alimentaria. Conceptos generales. Manipulación de alimentos. Contaminación biótica y abiótica de los alimentos y los riesgos para la salud. Métodos de conservación de los alimentos. 2.4. Nuevos alimentos. Aditivos. Reglamentación. 2.5 Legislación alimentaria. Etiquetado nutricional

Tema 3. Alimentación en distintas etapas de la vida. Embarazo. Lactancia. Infancia

Adolescencia. Tercera edad. 3.1 La alimentación: necesidad humana. Valoración de enfermería. Valoración focalizada del estado nutricional Aspectos psicológicos de la alimentación. Alimentación equilibrada. Guías alimentarias. 3.2 La alimentación en distintas etapas de la vida: Alimentación durante el embarazo y nutrición perinatal. Alimentación en la lactancia. Alimentación en la infancia. Alimentación en la adolescencia. Alimentación en la tercera edad. Educación sanitaria en alimentación. Importancia de la información nutricional y de los alimentos para la salud.

Tema 4. Alimentación y Factores de riesgo para la salud. 4.1. Introducción: La alimentación y los problemas de salud. 4. 2. Alimentación y factores de riesgo para la salud. La intervención de enfermería en la prevención del riesgo: valoración del riesgo y educación para la salud. 4.3. Alimentación en el paciente con cáncer. 4.4. Alimentación en el paciente con riesgo cardiovascular. 4.5. Alimentación en la hipertensión, obesidad e hipercolesterolemia. 4.6. Alimentación y diabetes. 4.7. Trastornos de la conducta alimentaria. 4. 8. Problemas de enfermería: Diagnósticos de enfermería y problemas de autonomía.

Tema 5. Nutrición oral, enteral y parenteral. 5.1. Nutrición enteral. Definición e indicaciones de la nutrición parenteral. 5.1.1. Tipos de nutrición parenteral. 5.1.2. Valoración de enfermería del paciente con indicación de nutrición parenteral 5.1.3. Técnica de administración. 5.1.4. Complicaciones y contraindicaciones de la nutrición parenteral. 5.1.5. Cuidados de enfermería. 5.2. Nutrición enteral. 5.2.1. Procedimientos de enfermería: Sondaje nasogástrico. 5.2.2. Definición e indicaciones de la nutrición enteral y el sondaje nasogástrico. 5.2.3. Valoración de enfermería del paciente con indicación de nutrición enteral. Procedimiento de inserción comprobación y fijación de la sonda. Técnica de alimentación por sonda. Tipos de sondas nasogástricas. 5.2.4. Complicaciones y contraindicaciones de la nutrición enteral. 5.2.5. Cuidados de enfermería. 5.3. Nutrición oral. Valoración nutricional de enfermería de un paciente hospitalizado. Sueroterapia.

**Modalidades Organizativas y Metodología de Trabajo**

Modalidad Organizativa	Procedimientos y Actividades Formativas	Observaciones	Horas Pres./On line
Gran Grupo	Clase magistral participativa		4,0
Grupo Docente	Clases magistrales/participativas		17,0
Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	Búsqueda, consulta y tratamiento de información		2,0
	Seminarios y actividades académicamente dirigidas		3,0
	Trabajo en equipo		2,0

**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/Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==>

<b>Firmado Por</b>	<b>Universidad De Almería</b>	<b>Fecha</b>	<b>23/07/2015</b>
<b>ID. FIRMA</b>	<b>blade39adm.ual.es</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>5/8</b>
			
Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==			

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:  
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==>

<b>Firmado Por</b>	<b>Universidad De Almeria</b>	<b>Fecha</b>	<b>23/07/2015</b>
<b>ID. FIRMA</b>	<b>blade39adm.ual.es</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>6/8</b>
			
Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyq==			

## 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)	• Gran Grupo	( 4 )	0 %
	• Grupo Docente	( 27 )	80 %
	• Grupo de Trabajo/Grupo Reducido	( 14 )	20 %
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo autónomo)	• ( Trabajo en grupo, Trabajo individual )	(105)	0 %

### 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/Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==>

Firmado Por

Universidad De Almeria

Fecha

23/07/2015

ID. FIRMA

blade39adm.ual.es

Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==

PÁGINA

7/8



Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyq==

## BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía recomendada

### Bibliografía 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>

## DIRECCIONES WEB

Puede verificar la autenticidad, validez e integridad de este documento en la dirección:  
<https://verificarfirma.ual.es/verificarfirma/code/Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==>

<b>Firmado Por</b>	<b>Universidad De Almeria</b>	<b>Fecha</b>	<b>23/07/2015</b>
<b>ID. FIRMA</b>	<b>blade39adm.ual.es</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>8/8</b>
			
Jk1BBbZFNW6N3aCfAZALyg==			