

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Valoración del estado Nutricional y de la composición corporal
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado de Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Segundo
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Español
PROFESORADO:	Dra. Sandra Sumalla Cano
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	sandra.sumalla@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<ul style="list-style-type: none"> ● Tema 1. Definición y concepto de la valoración del estado nutricional <ul style="list-style-type: none"> 1.1 Definición y objetivo de la valoración del estado nutricional 1.2 Definición y objetivo de la valoración de la composición corporal 1.3 Niveles de organización de un organismo 1.4 Modelos para el estudio de la composición corporal 1.5 Composición corporal a lo largo de la vida ● Tema 2. Determinación de la ingesta de alimentos y nutrientes: encuestas de alimentación <ul style="list-style-type: none"> 2.1 Encuestas alimentarias para poblaciones y países 2.2 Métodos para la determinación de la ingesta de alimentos 2.3 Historia Dietética

2.4 Principales fuentes de error en los estudios de valoración del consumo de alimentos

2.5 Realización de la entrevista dietética

● **Tema 3.** Parámetros bioquímicos y evaluación clínica

3.1 Parámetros hematológicos

3.2 Parámetros bioquímicos

3.3 Parámetros urinarios

● **Tema 4.** Técnicas de estudio de la composición corporal

4.1 Clasificación

4.2 Fundamentos

4.3 Aplicaciones y dificultades

4.4 Limitaciones y fuentes de error

4.5 Técnicas densitométricas

4.6 Técnicas antropométricas

4.7 Técnicas eléctricas

4.8 Técnicas de imagen

4.9 Técnicas absorciométricas

4.10 Técnicas isotópicas

4.11 Técnicas de activación de neutrones

4.12 Aplicación práctica de las diversas técnicas de valoración de compartimentos corporales

4.13 Valoración antropométrica. Conceptos, técnicas, recolección y análisis de datos

PROGRAMA PRÁCTICO

- Prácticas sobre la toma de medidas antropométricas
- Interpretación y evaluación de valores antropométricos
- Prácticas de realización y diseño de encuestas alimentarias

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG10 - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

- CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17 - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG20 - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG21 - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
- CG22 - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de

problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE32 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE43 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Participar en la planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos relacionados con la alimentación humana, así como encontrar en diferentes fuentes de información secundaria datos epidemiológicos fiables.
- Participar en la planificación, intervención y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas.
- Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividad Dirigida	Clases de Teoría	20
	Clases Prácticas	20
	Clases de Problemas/Casos Prácticos	10
	Seminarios y Talleres	8
Actividad Supervisada	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (Individual/en grupo)	4
Actividad Autónoma	Preparación de clases	8
	Estudio personal y de lecturas	30
	Elaboración de trabajos (individual/en grupo)	32
	Trabajo en Campus Virtual	6
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	1 Cuaderno de prácticas	10%
	2 Entregas de Ejercicios/Portafolios	15%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a**



4,0 puntos (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

La asistencia y la superación de las prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Mataix J, García L, Llopis J. Valoración del estado nutricional y la composición corporal. Material didáctico propio de la institución; 2014.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Bezares V. Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. México D.F., México: Mcgraw-Hill Interamerican; 2014.
- Norton K, Olds T, Mazza J. Antropométrica. Rosario, Argentina: Biosystem, Servicio Educativo; 2012.
- Martínez M, Villar R, Rodríguez M. Valoración nutricional. Ediciones Díaz de Santos; 2012.
- Aranceta Bartrina J. Nutrición comunitaria. España: Elsevier Masson; 2013.

WEBS DE REFERENCIA:

- [HTTP://WWW.ISAKONLINE.COM/LANG/ES_ES](http://www.isakonline.com/lang/es_es)
- [HTTP://WWW.FEME.DE.ES/PAGE.PHP?/SECCIONES/CINEANTROPOMETRIA](http://www.feme.de.es/page.php?/secciones/cineantropometria)

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

-