

## GUÍA DOCENTE

\*Pendiente de actualización

### 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. Mercedes Montserrat Echeto
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	mercedes.montserrat@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<p>Programa teórico</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tema 1. Definición y concepto de valoración del estado nutricional. <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1.1 Definición y objetivo de la valoración del estado nutricional</li> <li>- 1.2 Definición y objetivo de la valoración de la composición corporal</li> <li>- 1.3 Niveles de organización de un organismo</li> <li>- 1.4 Modelos para el estudio de la composición corporal</li> <li>- 1.5 Composición corporal a lo largo de la vida</li> </ul> </li>   <li>2. Tema 2. Historia clínico-nutricional, historia dietética.</li> </ol>

- 2.1 Definición
  - 2.2 Realización de la entrevista dietética
  - 2.3 Principales ventajas e inconvenientes de la historia dietética
3. Tema 3. Otras Encuestas alimentarias individuales.
- 3.1 Métodos para la determinación de la ingesta de alimentos
  - 3.2 Registro de alimentos
  - 3.3 Recuento 24 horas
  - 3.4 Cuestionario de frecuencia de consumo
  - 3.5 Principales fuentes de error en los estudios de valoración del consumo de alimentos
4. Tema 4. Encuestas alimentarias para poblaciones y países.
5. Tema 5. Valoración antropométrica.
- 5.1 Metodología y protocolo de medida.
  - 5.2 Índices más utilizados.
  - 5.3 Valores de referencia.
6. Tema 6. Técnicas de estudio de la composición corporal
- 6.1 Clasificación
  - 6.2 Fundamentos
  - 6.3 Aplicaciones y dificultades
  - 6.4 Limitaciones y fuentes de error
  - 6.5 Técnicas densitométricas
  - 6.6 Técnicas antropométricas
  - 6.7 Técnicas eléctricas
  - 6.8 Técnicas de imagen
  - 6.9 Técnicas absorciométricas
  - 6.10 Técnicas isotópicas
  - 6.11 Técnicas de activación de neutrones.
  - 6.12 Aplicación práctica de las diversas técnicas de valoración de compartimentos corporales
  - 6.13 Ventajas e inconvenientes

#### Programa práctico

- Práctica sobre la toma de medidas antropométricas
- Interpretación y evaluación de valores antropométricos
- Práctica de aplicación de métodos para la valoración nutricional
- Interpretación de parámetros hematológicos y bioquímicos
- Determinación de factores de riesgo asociados a la composición corporal y estado nutricional

## 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 DietistaNutricionista.

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	
Actividades dirigidas	Clases expositivas
	Clases prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo individual en campus virtual

El primer día de clase, se 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 Elaboración y Exposición de Trabajos	15%
	3 Entregas de Ejercicios/Portfolios	15%
	1 Prueba Parcial	20%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La asistencia y superación de las prácticas es obligatorio y necesario 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 70% 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. Antropometría. 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)