

GUÍA DOCENTE 2021-2022

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:	Cristina González Marassa
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	Cristina.gonzalez@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
<p>Tema 1. Definición y concepto de la valoración del estado nutricional</p> <p>1.1 Definición y objetivo de la valoración del estado nutricional</p> <p>1.2 Definición y objetivo de la valoración de la composición corporal</p> <p>1.3 Niveles de organización de un organismo</p> <p>1.4 Modelos para el estudio de la composición corporal</p> <p>1.5 Composición corporal a lo largo de la vida</p> <p>Tema 2. Técnicas de estudio de la composición corporal</p> <p>2.1 Clasificación</p>

- 2.2 Fundamentos
- 2.3 Aplicaciones y dificultades
- 2.4 Limitaciones y fuentes de error
- 2.5 Técnicas densitométricas
- 2.6 Técnicas antropométricas
- 2.7 Técnicas eléctricas
- 2.8 Técnicas de imagen
- 2.9 Técnicas absorciométricas
- 2.10 Técnicas isotópicas
- 2.11 Técnicas de activación de neutrones
- 2.12 Aplicación práctica de las diversas técnicas de valoración de compartimentos corporales
- 2.13 Valoración antropométrica. Conceptos, técnicas, recolección y análisis de datos

Tema 3. Determinación de la ingesta de alimentos y nutrientes: encuestas de alimentación

- 3.1 Encuestas alimentarias para poblaciones y países
- 3.2 Métodos para la determinación de la ingesta de alimentos
- 3.3 Historia Dietética
- 3.4 Principales fuentes de error en los estudios de valoración del consumo de alimentos
- 3.5 Realización de la entrevista dietética

Tema 4. Parámetros bioquímicos y evaluación clínica

- 4.1 Parámetros hematológicos
- 4.2 Parámetros bioquímicos
- 4.3 Parámetros urinarios

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 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%

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

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

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: