

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Nutrición II

**PLAN DE ESTUDIOS:** Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

**GRUPO:** 2324-T1

**CENTRO:** Facultad de Ciencias de la Salud

**CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:** Obligatorio

**ECTS:** 6,0

**CURSO:** 2º

**SEMESTRE:** 1º Semestre

**IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:**

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

## DATOS DEL PROFESOR

**NOMBRE Y APELLIDOS:** PAULA CRESPO ESCOBAR

**EMAIL:** [pcrespoe@uemc.es](mailto:pcrespoe@uemc.es)

**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**HORARIO DE TUTORÍAS:** Jueves a las 15:00 horas

**CV DOCENTE:**

- Profesora del Grado Presencial y Online de Nutrición Humana y Dietética de la UEMC
- Profesora del Grado de Tecnología e Innovación Alimentaria de la UEMC
- Docente en el Máster online en Avances en Gastroenterología y Hepatología Pediátrica de la Universidad Cardenal Herrera CEU.

**CV PROFESIONAL:**

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

- Postgrado en Dirección y Gestión de Proyectos por la Universidad Politécnica de Valencia
- Doctora por la Universidad de Valencia, en el programa de Doctorado de Medicina
- Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria por la Universidad de Valencia
- Graduada en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Valencia
- Formación continuada en nutrición pediátrica y gastroenterología

**ACTIVIDAD PROFESIONAL:**

- 2019 - actualmente: Coordinadora de la Unidad de Nutrición y Obesidad del Hospital Campo Grande de Valladolid.
- Anteriormente, dietista-Nutricionista del Servicio de Gastroenterología Pediátrica, Hospital Universitari i Politècnic La Fe de Valencia, actividad asistencial compaginada con actividad investigadora en el Instituto de Investigación Sanitaria La Fe

**CV INVESTIGACIÓN:**

- 2015-2019: Nutricionista en el Proyecto Europeo: MyCyFAPP "Innovative approach for self-management and social welfare of Cystic Fibrosis patients in Europe: development, validation and implementation of a telematics tool". Financiado por la Unión Europea dentro del Framework Programme for Research and Innovation HORIZON2020
- 2015: Estancia en Massachusetts General Hospital de Boston. Participación en el Proyecto CDGEMM: "Celiac Disease Genomic Environmental Microbiome and Metabolic Study" Coordinado por: Harvard Medical School & MassGeneral Hospital for Children.
- 2013-2017: Colaboración investigadora en el Proyecto Internacional Early Nutrition Project: "EarlyNutrition.

Longterm effects of early nutrition on later health”, en el grupo de trabajo de “Integración estratégica y desarrollo de nuevas recomendaciones nutricionales” y en el grupo de “Revisión de las recomendaciones nutricionales infantiles actuales y desarrollo de nuevas guías basadas en la evidencia”

- 2010-2015: Nutricionista del Proyecto Europeo Prevent-CD. Financiado por la Unión Europea dentro del Sixth Framework Programme (FP6-2005-FOOD-4B-36383-PREVENTCD). Coordinado por: Leiden University Medical Centre.
- 2010-2011: Investigadora en el proyecto FIS “Factores ambientales de riesgo asociados a la Enfermedad Celiaca y otras Enfermedades Autoinmunes en población con susceptibilidad genética” Financiado por: Instituto de Salud Carlos III
- Desde 2018: Miembro del Comité de Ética de la “European Society for Paediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition” (ESPGHAN)
- Desde 2018: Miembro del Comité de Gastroenterología de la “European Federation of the Association of Dietitians” (EFAD) Desde 2016: Vocal de la Sociedad Española de Enfermedad Celiaca
- Desde 2017: Miembro del Comité “Allied Health Professional” de la ESPGHAN
- Numerosas publicaciones en revistas científicas de alto factor de impacto y ponente en numerosos congresos nacionales, europeos e internacionales relacionados con nutrición

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de Nutrición II, es una asignatura de conocimientos prácticos en los que se consolidan la formación adquirida en asignaturas anteriores como Anatomía, Fisiología, Bioquímica, y Nutrición I principalmente. Por otro lado, es una asignatura de conocimientos básicos pero imprescindibles para los dietistas-nutricionistas, ya que sienta las bases del conocimiento de las necesidades nutricionales de cualquier persona en todo el ciclo vital, desde el embarazo hasta el envejecimiento. Pero además, se estudian los aspectos prácticos de la valoración del estado nutricional de las personas y las desviaciones de la normalidad por defecto (malnutrición) y por exceso (obesidad). Por lo tanto, en esta asignatura, se proporcionan a los futuros dietistas-nutricionistas las herramientas necesarias para poder detectar posibles problemas relacionados con la nutrición en las diferentes etapas de la vida y ser capaz de corregirlos de manera correcta.

Por eso, los conocimientos aprendidos en la asignatura de Nutrición II son claves y prácticos para el aprendizaje de otras asignaturas como dietética, dietoterapia, educación nutricional y las prácticas externas.

Por último, se recomienda que el alumno haya superado, previamente, los conocimientos y destrezas desarrollados en asignaturas anteriores para superar con éxito la asignatura, en concreto las asignaturas de Anatomía, Fisiología, Bioquímica, y Nutrición I.

### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

#### 1. ESTADO NUTRICIONAL

1. Conceptos generales : Definiciones. Desviaciones de la normalidad nutricional: malnutrición, obesidad, trastornos de la conducta alimentaria
2. Valoración del estado nutricional completa : Valoración clínica, Valoración antropométrica y de composición corporal, Valoración analítica
3. Valoración nutricional en diferentes edades
4. Herramientas de cribado nutricional

#### 2. ALIMENTACIÓN EN LA MUJER EN ETAPAS PRECONCEPCIONAL, EMBARAZO Y LACTANCIA : Necesidades nutricionales en el ciclo vital I

1. Metabolismo materno y crecimiento fetal
2. Necesidades nutricionales y estilo de vida en la etapa preconcepcional y durante el embarazo
3. Principales complicaciones durante el embarazo relacionadas con la alimentación

#### 3. NUTRICIÓN EN EL NIÑO Y ADOLESCENTE : Necesidades nutricionales en el ciclo vital II

1. Lactancia materna, lactancia artificial y alimentación complementaria
2. Programación nutricional temprana

3. Nutrición en el niño nacido a término y pretérmino
4. Nutrición en la etapa preescolar y escolar
5. Nutrición en la adolescencia
4. **NUTRICIÓN EN EDAD ADULTA Y ENVEJECIMIENTO**
  1. Nutrición en la edad adulta: importancia y enfermedades asociadas
  2. Nutrición en la edad avanzada

#### RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se utilizará el proyector y la pizarra para la exposición de las clases como recurso de aprendizaje, el material será colgado en la plataforma moodle una vez sea impartido en las clases presenciales. También se utilizarán recursos audiovisuales para el apoyo de las clases cuando sea necesario. Se utilizará material profesional específico para trabajar el contenido práctico de la asignatura, especialmente para la valoración del estado nutricional, así como casos prácticos reales para la aplicación de los contenidos teóricos.

### COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

#### COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

#### COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. 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.
- CG02. 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.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG05. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG09. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG11. 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.

- CG12. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE07. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE27. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE34. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE35. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE40. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CE50. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE54. Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Adquirir una visión global sobre la nutrición y dietética, así como sus relaciones con otras ciencias y disciplinas
- Conocer los nutrientes y su importancia
- Calcular las necesidades nutricionales de un individuo según sus características individuales.
- Realizar una historia dietética y nutricional, interpretar datos antropométricos, bioquímicos y de composición corporal.
- Evaluar estado nutricional de un individuo o colectivo particular.

#### BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

##### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Angel Gil Hernández (2010): Tratado de nutrición , Tomo I , Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición.. Medica Panamericana. ISBN: 978-84-9835-242-9
- Ángel Gil Hernández (2010): Tratado de nutrición , Tomo III , Nutrición humana en el estado de salud. Médica Panamericana. ISBN: 978-84-9835-242-9
- Consuelo Pedrón Giner (2009): Alimentación y nutrición en pediatría : aspectos básicos . Universidad Autónoma de Madrid. ISBN: 978-84-8344-160-2

- J. Alfredo Martínez Hernández, María del Puy Portillo Baquedano (2010): Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones. Médica Panamericana. ISBN: 978-84-9835-397-6
- Consuelo López Nomdedeu (2003): Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios : propuestas de actividades prácticas. . ISBN: 84-369-3292-7

#### WEBS DE REFERENCIA:

##### Web / Descripción

[Biblioteca electrónica de la OMS](https://www.who.int/elena/nutrient/es/)(https://www.who.int/elena/nutrient/es/)

Biblioteca electrónica de documentación científica sobre medidas nutricionales de la OM

[American Academy of Pediatrics](https://www.aap.org/en-us/pages/default.aspx)(https://www.aap.org/en-us/pages/default.aspx)

Página de la Sociedad Americana de Pediatría con recursos sobre nutrición pediátrica

[ESPGHAN](http://www.espgan.org/)(http://www.espgan.org/)

Página de la Sociedad Europea de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica donde se publican guías actualizadas sobre recomendaciones nutricionales en diferentes situaciones del niño

## PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

#### METODOLOGÍAS:

##### MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión

##### MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teórica así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica.

Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

##### MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

#### CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

##### SEMANA 1-5: Presentación de la asignatura y Temas 1-5

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, seminario.
- Entrega práctica 1

##### SEMANA 6-9: Temas 6-8

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, actividades prácticas en el aula y evaluación parcial
- Entrega práctica 2

##### SEMANA 10-13: Temas 9-11

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, trabajos grupales en clase.
- Entrega práctica 3

##### SEMANA 14-15: Tema 12-15

- Actividades formativas: clase presencial, clase práctica, presentación de trabajo, actividades

complementarias.

- Entrega del informe de prácticas

A lo largo de las 15 semanas, se fomentará el estudio teórico y práctico de los alumnos, mediante la realización de trabajos teórico-prácticos en el aula.

- Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la Facultad de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.
- Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido.
- La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

*Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.*

#### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

##### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Entrega Práctica 1			X													X	X	X
Entrega Práctica 2						X										X	X	X
Entrega Práctica 3										X						X	X	X
Examen parcial								X								X	X	
Entrega del trabajo individual														X		X	X	X

#### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Para superar la asignatura, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables. No habrá compensación a través de media de notas de ningún trabajo o prueba con una nota inferior al 5. En el caso de no aprobar alguna de las pruebas evaluables, la nota en la convocatoria ordinaria será de 4 = suspenso, y deberá presentar, en la convocatoria extraordinaria, aquellas partes que haya suspendido.

La evaluación de la asignatura estará compuesta de diferentes pruebas de evaluación:

- **Trabajo individual:** 20% de la nota final. Tratará del abordaje de un caso clínico, sobre un tema tratado a lo largo de la asignatura.
- **Informe de prácticas:** 30% de la nota final. Este informe estará compuesto por 3 prácticas individuales. Para aprobar este informe, se tienen que entregar y aprobar las 3 prácticas individuales.
- **Examen parcial del Bloque I y II:** 20% de la nota final. Este examen eliminará materia y si se aprueba, se guardará la nota para el examen de la convocatoria ordinaria. El examen estará compuesto por diferentes partes que podrán ser preguntas cortas, largas y/o de tipo test.
- **Examen final:** 30-50% de la nota final. El examen estará compuesto por diferentes partes que podrán ser preguntas cortas, largas y/o de tipo test.
  - Si el alumno/a ha superado el examen parcial, solo tendrá que examinarse del resto de la material. En este caso, el examen final supondrá un 30% de la nota final.
  - Si el alumno/a no ha superado el examen parcial, tendrá que examinarse de toda la materia en el examen de convocatoria ordinaria. En este caso, el examen final supondrá un 50% de la nota final.

Para superar el examen, la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5, no se hace media entre las partes del examen. La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere toda las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

#### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Al alumno/a que tenga que presentarse al examen en la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota del resto de actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado en convocatoria ordinaria, excepto del examen parcial.

La puntuación de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria:

- **Trabajo individual:** 20% de la nota final. Tratará del abordaje de un caso clínico, sobre un tema tratado a lo largo de la asignatura. En el caso de no haberlo entregado o aprobado en la convocatoria ordinaria, el alumno/a deberá entregar un nuevo trabajo individual.
- **Informe de prácticas:** 30% de la nota final. Este informe estará compuesto por 3 prácticas individuales. En el caso de no haberlo entregado o aprobado en la convocatoria ordinaria, el alumno/a deberá entregar un nuevo informe con 3 nuevas prácticas.
- **Examen final:** 50%. En el caso de haber suspendido el examen final y aunque se haya aprobado el examen parcial, el alumno/a deberá examinarse en el examen de la convocatoria extraordinaria de la totalidad de la asignatura. Por eso, el examen de convocatoria extraordinaria, al estar compuesto de dos exámenes de ordinaria, supondrá un 50% de la nota final.

Para superar el examen, la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5, no se hace media entre las partes del examen. La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere todas las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

**Consideraciones comunes a la Docencia y a la Evaluación en Convocatoria Ordinaria y Extraordinaria:**

*\*La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.*

*\*Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.*

**SISTEMAS DE EVALUACIÓN:**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	50%
Pruebas escritas	50%