

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Nutrición Humana

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Enfermería (PGR-ENFERM)

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Básico

ECTS: 6,0

CURSO: 2º

SEMESTRE: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

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

Esta asignatura no está activa en el curso académico.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

- Alimentación. Nutrición y dietética.
- Principios generales de la nutrición. Gasto energético. Necesidades energéticas humanas.
- Los alimentos. Clasificación. Higiene alimentaria.
- Alimentación en distintas etapas de la vida.
- Alimentación y factores de riesgo para la salud. Alimentación saludable.
- Nutrición artificial enteral y parenteral.
- Dietas hospitalarias.
- Cuidados nutricionales en el síndrome metabólico.
- Cuidados nutricionales en las enfermedades gastrointestinales. Enfermedad celíaca.
- Cuidados nutricionales en las enfermedades neoplásicas.
- Cuidados nutricionales en las enfermedades renales y respiratorias.
- Nuevos alimentos. Prebióticos y probióticos. Alimentos funcionales y nutracéuticos.

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:

- CIN2. Planificar y prestar cuidados de enfermería dirigidos a las personas, familia o grupos, orientados a los resultados en salud evaluando su impacto, a través de guías de práctica clínica y asistencial, que describen los procesos por los cuales se diagnostica, trata o cuida un problema de salud.
- CIN6. Basar las intervenciones de la enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles.
- CIN10. Proteger la salud y el bienestar de las personas, familia o grupos atendidos, garantizando su seguridad.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- B1. Conocer e identificar la estructura y función del cuerpo humano. Comprender las bases moleculares y fisiológicas de las células y los tejidos.
- B2. Conocer el uso y la indicación de productos sanitarios vinculados a los cuidados de enfermería.
- B3. Conocer los diferentes grupos de fármacos, los principios de su autorización, uso e indicación, y los mecanismos de acción de los mismos.
- B4. Utilización de los medicamentos, evaluando los beneficios esperados y los riesgos asociados y/o efectos derivados de su administración y consumo.
- B5. 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.
- CUE9. Diagnosticar y aplicar de forma independiente los cuidados de enfermería necesarios utilizando para ello los conocimientos teóricos y clínicos con el fin de mejorar la práctica profesional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- 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.
- Diferenciar entre los distintos grupos de alimentos, y ser capaz de elaborar una dieta adecuada a las necesidades de la población.
- Participar y promover la educación del paciente, familia y entorno en relación con hábitos de vida y alimentación saludables.