



## GUÍA DOCENTE DE ASIGNATURA CURSO 2009/2010

1. DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA								
1.1. Nombre	BIOQUÍMICA, ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA							
1.2. Código de la asignatura		1.3. Plan	2009	1.4. Curso académico	2009-10	1.5. Ciclo formativo	GRADO	
1.6. Curso de la Titulación	PRIMERO	1.7. Tipo	BÁSICA	1.8. Cuatrimestre		SEGUNDO		
1.10. Utilización plataforma virtual (indicar modalidad)	APOYO A LA DOCENCIA							
1.11. Créditos ECTS	6 ECTS (4.5 LRU)		1.11.1. Horas presenciales del estudiante	45	1.11.2. Horas no presenciales del estudiante	105		
Organización de las actividades	<i>Actividades previstas para el aprendizaje y distribución horaria del trabajo del estudiante por actividad (estimación en horas)</i>					Horas	Cuadro de texto	
I. ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE PRESENCIALES/ ON LINE	Sesiones de contenido Teórico					42		
	Sesiones de contenido Práctico					20		
	Sesiones de Grupo de Trabajo					6.5		
	Prácticas externas					0		
	Tutorías individuales			Tutorías colectivas				
	Realización de pruebas de evaluación							
II. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES DEL ESTUDIANTE (Trabajo Autónomo)	Trabajo en grupo, Trabajo individual ( <i>preparación de exámenes, horas de estudio, consultas en aula virtual, realización de pruebas en aula virtual, etc</i> )					105		
TOTAL HORAS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE						150		
2. DATOS DEL/ LA PROFESOR/A (este apartado será aportado por la OD)								
2.1. Nombre	ANTONIO RAMÓN COLLADO ROMACHO JOSÉ LUÍS SOLER SOLER MARÍA DEL MAR LÓPEZ RODRÍGUEZ MARÍA DOLORES ONIEVA ZAFRA EULALIA RUIZ ARRÉS							
2.2. Departamento	ENFERMERÍA / FARMACOLOGÍA							
2.3. Despacho	1.18 Edif. Central. 0.88 Edif. Central. 0.85 Edif. Central. 2.14 Edif. Central. 0.85 Edif. Central.							
2.4. Horario de tutoría	<i>Consultar página web</i>							
2.5. Teléfono		2.6. E-mail (institucional)						



<b>2.8. Recursos Web personales</b>	arcollad@ual.es jlsoler@ual.es Mir295@ual.es lonieva@ual.es era572@ual.es
-------------------------------------	---

### 3. ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. Justificación de los contenidos

Los contenidos incluidos en ésta guía docente se justifican en base a las competencias genéricas, de la universidad de Almería y a las específicas de la asignatura Bioquímica, alimentación, nutrición y dietética, teniendo en cuenta los descriptores recogidos en el Plan de Estudios correspondiente (VERIFICA):

#### 3.2. Materia con la que se relaciona en el Plan de Estudios

Enfermería Familiar y Comunitaria  
 Enfermería de Salud mental.  
 Enfermería del envejecimiento  
 Enfermería de la Infancia y de la Adolescencia  
 Enfermería del Adulto  
 Estructura y Función del Cuerpo humano.  
 Fundamentos de Enfermería.

#### 3.4. Conocimientos necesarios para abordar la asignatura

Conocimiento de la fisiología y de la fisiopatología de las diversas enfermedades.  
 Idioma en que se imparte: español

#### 3.5. Requisitos previos recogidos en la memoria de la Titulación

Ninguno

### 4. COMPETENCIAS

#### 4.1. Competencias generales

Competencias genéricas de la Universidad de Almería (grado y máster) y Competencias genéricas del RD. 1393/2007

- Conocimientos básicos de la profesión (a completar con competencias específicas)
- Capacidad para resolver problemas
- Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- Habilidades de gestión de la información (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes)
- Capacidad de crítica y autocrítica
- Trabajo en equipo
- Compromiso ético
- Capacidad para aprender a trabajar de forma autónoma

#### 4.2. Competencias específicas desarrolladas

- 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.

### 5. OBJETIVOS/ RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RA.-** El estudiante conoce los principios básicos sobre alimentación, nutrición y dietética y adquirir las aportaciones recientes generadas por la investigación en este campo.
- RA.-** El estudiante valora la importancia de la promoción de hábitos de alimentación saludables como estrategia de prevención de diferentes enfermedades.
- RA.-** El estudiante Identifica los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
- RA.-** El estudiante identifica y valora las necesidades y/o problemas nutricionales derivados de diferentes situaciones fisiológicas y patológicas y conoce las estrategias de intervención dietética más adecuadas para las mismas.
- RA.-** El estudiante conoce los puntos clave de la higiene alimentaria en cuanto a la adquisición, conservación y preparación de los alimentos.

### 6. BLOQUES TEMÁTICOS, METODOLOGÍA Y PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVISTAS

Bloques temáticos y temas	Modalidades organizativas	Procedimientos y actividades formativas	Contexto	
			Presencial	No presencial
<b>Bloque I</b> <b>BIOQUIMICA</b>  Tema 1. Biomoléculas y Bioelementos.  Tema 2. Agua, Glúcidos y Lípidos.  Tema 3. Aminoácidos y Proteínas. Ácidos Nucléicos  Tema 4. Metabolismo	Sesiones de contenido teórico	Clase magistral participativa	x	
		Conferencia		
		Proyecciones audiovisuales		
		Seminarios		
		Videoconferencia		
		Otros		
	Sesiones de contenido práctico	Seminario	x	
		Debate		
		Ampliación de explicaciones		
		Exposición de los grupos de trabajo		
		Organización del trabajo		
		Resolución de problemas		
		Dudas o conflictos		
		Promoción de iniciativas		
		Sesión de evaluación		
		Estudio de casos		
		Seminarios		
		Otros		
		Sesiones de Grupo de trabajo	Búsqueda, consulta y tratamiento de información	x
Debate				
Realización de ejercicios	x			
Tareas de laboratorio				

		Trabajo de campo		
		Formulación de hipótesis y alternativas		
		Trabajo en equipo,		
		Realización de informes		
		Demostración de procedimientos específicos		
		Evaluación de resultados		
		Problemas		
		Estudio de casos		
		Seminarios		
		Proyectos		
	Otros			
	Prácticas externas	Demostración de procedimientos en el escenario profesional		
<p><b>Bloque II</b> <b>NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.</b></p> <p>Tema 1. Principios generales de la nutrición. Energía, nutrición y nutrientes. Definiciones. Energía y nutrientes. Tema 2. Los alimentos. Higiene alimentaria. Clasificación. Tema 3. Alimentación en las distintas etapas de la vida. Alimentación y factores de riesgo para la salud. Tema 4. Técnicas especiales de nutrición: nutrición enteral. Introducción. Tipos de alimentación para nutrición enteral. Tema 5. Técnicas especiales de nutrición: Nutrición parenteral.</p>	Sesiones de contenido teórico	Clase magistral participativa	x	
		Conferencia		
		Proyecciones audiovisuales		
		Seminarios		
		Videoconferencia		
		Otros		
	Sesiones de contenido práctico	Seminario	x	
		Debate		
		Ampliación de explicaciones		
		Exposición de los grupos de trabajo		
		Organización del trabajo		
		Resolución de problemas		
		Dudas o conflictos		
		Promoción de iniciativas		
		Sesión de evaluación		
		Estudio de casos		
		Seminarios		
		Otros		
	Sesiones de Grupo de trabajo	Búsqueda, consulta y tratamiento de información	x	
		Debate		
		Realización de ejercicios	x	
		Tareas de laboratorio		
		Trabajo de campo		
	Formulación de hipótesis y alternativas			
	Trabajo en equipo,			
	Realización de informes			
	Demostración de procedimientos específicos			
	Evaluación de resultados			
	Problemas			
	Estudio de casos			
	Seminarios			
	Proyectos			



## 7. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

### 7.1. Criterios de evaluación

- Se realizará un examen final, según fecha aprobada en Junta de Centro.
- Será imprescindible superar el examen de contenido teórico y práctico para optar a la puntuación otorgada a cualquier otra actividad desarrollada durante el curso académico (seminarios, trabajos,...)
- Sistema de puntuación/calificación:
  1. Pruebas escritas.
  2. Trabajo individual y/o grupal y asistencia.
- Para aprobar la asignatura completa, será imprescindible haber aprobado tanto el bloque 1 (bioquímica) como el bloque 2 (Nutrición y Dietética).

### 7.1.2. Porcentajes de evaluación

- Porcentaje teoría. 70% de la calificación global (examen)  
 Porcentaje práctica. 15% de la calificación global.  
 Porcentaje sesiones de grupo de trabajo. 10%  
 Porcentaje tutorías 5%
- Individuales
  - Colectivas

### 7.2. Instrumentos de evaluación

- Prueba/entrevista diagnóstica inicial.  
 Informe de progreso.  
 Pruebas, ejercicios, problemas.  
 Observaciones del proceso.  
 Valoración final de trabajos.  
 Pruebas finales (escritas u orales).  
 Pruebas finales de opción múltiple y/o pruebas de respuestas breves (descripciones, razonamientos).  
 Portafolio del estudiante. (trabajos individuales y/o grupales, realizados en las actividades teórico-prácticas y en las de los Seminarios).  
 Memoria.  
 Valoración de la asistencia.

### 7.4. Mecanismos de seguimiento *(se recogerán aquí los mecanismos concretos que los docentes propongan para el seguimiento de la asignatura)*

- Asistencia a tutorías  
 Asistencia y participación a seminarios  
 Alta y acceso al aula virtual  
 Participación en herramientas de comunicación
- Foros de debate
  - Correos
- Entrega de actividades
- En clase
  - En tutorías
  - En aula virtual

## 8. BIBLIOGRAFÍA DE LA ASIGNATURA

### 8.1. Bibliografía recomendada

- Alpers,D, Stenson,W,Bier, D. *Nutrición* Ed. Marban 2003
- Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. *Alimentación y Dietoterapia*. 4ª ed. Madrid: Interamericana, 2004.
- Dupin H, Cup JL, Malewiak MI, Jeynaud-Rouaud C, Berthier AM. *La Alimentación Humana*. Barcelona: Bellaterra, 1997.
- León M, Celaya S. *Manual de Recomendaciones Nutricionales al alta Hospitalaria*. Barcelona: Novartis Consumer Health S.A., 2001.
- Martínez , J. Alfredo, Astiasarán,I, Muñoz, M, Cuervo, M. *Alimentación Hospitalaria. Fundamentos*. Ed. Díaz de Santos, 2004
- Mataix Verdú J. *Nutrición y alimentación humana: Tomo I Nutrientes, Tomo II Situaciones fisiológicas y patológicas*. Madrid. Ergón, 2002.
- Mataix Verdú J, Caraza Marín E. *Nutrición para educadores*. Madrid: Diaz de Santos, 1995.
- Muñoz M, Aranceta J, Garcia-Jalón I. *Nutrición aplicada y Dietoterapia*. Pamplona: EUNSA, 1999.
- Nelson JK, Moxness KE, Jensen MD, Gastineau CF. *Dietética y Nutrición. Manual de la Clínica Mayo*. Madrid: Harcourt Brace, 1997.
- WARDLAW, G.M. *Perspectivas en Nutrición*. 6ª Edición, McGraw-Hill-Interamericana, Madrid, 2004.
- LINDER, M.C., *Nutrición: aspectos básicos, bioquímicos, metabólicos y clínicos*, Ed. EUNSA, 1996.
- CERVERA, P., CLAPES, J., RIGOLFAS, R., *Alimentación y Dietoterapia*, 4ª Edición McGraw-Hill-Interamericana, Madrid, 2004.
- MARTÍN, C., MOTILLA, T., *Nutrición y dietética*. 1ª Edición. Ediciones D.A.E. (Grupo Paradigma), Madrid, 2000.
- ROLANDELLI, R., *Nutrición clínica*, 3º edición McGraw-Hill-Interamericana, Madrid, 1998.
- KRAUSE, *Nutrición y Dietoterapia*, 10º edición McGraw-Hill-Interamericana, Madrid, 2001.
- MORGAN, S.L., WEINSER, R.L., *Nutrición clínica*, 2ª Edición Harcourt, Madrid, 2000.
- RIBERO, M. Y RIBA, M. *Manual de dietética y Nutrición*, Mundi-Prensa.
- CAO, M.J. *Nutrición y dietética*. 2ª Edición, Masson, Barcelona, 2004.
- GÓMEZ, C e IGLESIAS, C. *Actualización en Nutrición*. Ed. Sanitaria 2000. Madrid, 2004.
- LÓPEZ NICOLÁS, J:M. *Nuevos alimentos para el siglo XXI*. UCAM. Ed. Quaderna, Murcia, 2004.
- ALBERTS, B y otros.(1996) *Biología molecular de la célula*. Editorial Omega.
- GUYTON AC. (2001) *Tratado de Fisiología Medica*. Ed. McGraw Hill- Interamericana.
- THIBODEAU G.A. (2000). *Anatomía y fisiología*. Ed. Harcourt. 4ª Edición. Madrid.
- ALARCON R. (2007). *Bioquímica aplicada a enfermería*. Editorial: Universidad de Almería.
- ALARCON R. (2007). *Manual de Fisiología Humana*. Editorial: Universidad de Almería.

### 8.2. Direcciones Web