

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2021/2022

Identificación y características de la asignatura			
Código	401385	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	Iniciación a la Investigación en Nutrición y Dietética		
Denominación (inglés)	Introduction to Research in Nutrition and Dietetics		
Titulaciones	Master en Ciencias Sociosanitarias		
Centro	Facultad de Enfermería y Terapia Ocupacional		
Semestre	Primero	Carácter	Obligatoria
Módulo			
Materia			
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Juan Diego Pedrera Zamorano	Laboratorio GIEMO	jpedrera@unex.es	
Raúl Roncero Martín	Laboratorio GIEMO	rronmar@unex.es	
Área de conocimiento	Enfermería		
Departamento	Enfermería		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Juan Diego Pedrera Zamorano		
Competencias*			
Básicas y Generales			
<p>CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.</p> <p>CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.</p> <p>CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.</p> <p>CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.</p>			

*Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

CG1 - Formación especializada que, partiendo de la formación obtenida en un grado con acceso a este máster, le sitúe en disposición de investigar en Ciencias Sociosanitarias.

CG2 - Capacidad para manejar herramientas (bibliográficas, informáticas, de laboratorio, etc.) que permitan iniciar con garantías la investigación en Ciencias Sociosanitarias.

CG3 - Comprensión de la bibliografía científica en Ciencias Sociosanitarias.

CG4 - Redacción de trabajos científicos relacionados con las Ciencias Sociosanitarias.

CG6 - Desarrollo de metodologías educativas para la transmisión de conocimientos científicos, y de debate sobre los mismos.

CG7 - Conocer las líneas de investigación en las áreas más relevantes en Ciencias Sociosanitarias.

Transversales

CT1 - Capacidad para dominar las Tecnologías de Información y Comunicación.

CT2 - Capacidad para comprender en lengua inglesa la literatura científica de la especialidad sin dificultades idiomáticas.

Específicas

CE1 - Capacidad para utilizar conceptos y resultados que, partiendo de la formación recibida en un grado con amplios contenidos en Ciencias Sociosanitarias, le sitúen en disposición de realizar aportaciones originales en áreas como: osteoporosis, promoción de la salud, políticas nutricionales, alimentación y cultura, hábitos alimentarios y salud, nutrición y dietética.

CE2 - Capacidad para identificar y diseñar diferentes tipos de estudios metodológicos en el ámbito de las Ciencias Sociosanitarias.

CE3 - Capacidad de redacción, interpretación científica y comunicación oral a públicos especializados de documentos de artículos de revistas especializadas, tesis doctorales, libros o partes de libros de especialización, etc. de una complejidad de nivel de posgrado en al menos una de las áreas relacionadas en la competencia CE1.

CE4 - Capacidad para utilizar las principales revistas de investigación en Ciencias Sociosanitarias en alguna de las áreas citadas en la competencia CE1, de los niveles estándar de los artículos habitualmente publicados en ellas y de algunos grupos de investigación y congresos nacionales o extranjeros más relacionados con las líneas de investigación que se desarrollan en la UEx en ese área.

CE5 - Capacidad para identificar e interpretar los resultados de investigación en nutrición y dietética, que permitan conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

CE9 - Capacidad de comunicación de hallazgos en estas áreas de nivel de grado y máster a estudiantes del MUI en Ciencias Sociosanitarias, a estudiantes de Enseñanza Secundaria y a estudiantes de otros MUI de la Rama de Ciencias de la Salud.

Contenidos
Breve descripción del contenido*
Indicadores de salud. Necesidades nutricionales y alimentarias a lo largo del ciclo vital. Los alimentos. Sustancias nutritivas y no nutritivas. Dieta y equilibrio alimentario. Programas y Políticas de Nutrición y Alimentación.
Temario de la asignatura
<p>Denominación del tema 1: Regulación de la ingesta de alimentos</p> <p>Contenidos del tema 1:</p> <p>1.1.- Ingesta de alimentos y metabolismo intermediario 1.2.- Ingesta recomendada de energía y nutrientes 1.3.- Equilibrio nutricional 1.4. Objetivos nutricionales. Estrategias y recomendaciones. Guías alimentarias.</p> <p>Descripción de las actividades prácticas del tema 1: Métodos composición corporal</p>
<p>Denominación del tema 2: Alimentos</p> <p>Contenidos del tema 2:</p> <p>2.1.- Componentes de los alimentos. Naturaleza, clasificación y funciones. 2.2.- Clasificación nutricional de los alimentos. Grupos de alimentos 2.3.- Tablas de composición de alimentos 2.4.- Calidad nutritiva de los alimentos</p> <p>Descripción de las actividades prácticas del tema 2:Características nutrientes</p>
<p>Denominación del tema 3: Metodología de los estudios alimentarios en la población</p> <p>Contenidos del tema 3:</p> <p>3.1.- Características de los estudios de investigación en nutrición 3.2.- Evaluación del estado nutritivo 3.3.- Valoración de la ingesta alimentaria</p> <p>Descripción de las actividades prácticas del tema 3:Encuestas alimentarias</p>
<p>Denominación del tema 4: Objetivos y estrategias nutricionales</p> <p>Contenidos del tema 4:</p> <p>4.1.- Alimentación y cultura. Patrones alimentarios 4.2.- Dieta mediterránea y otros modelos saludables de alimentarse</p> <p>Descripción de las actividades prácticas del tema 4:Adherencia dieta mediterránea</p>

Actividades formativas*								
Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	PC H	LAB	ORD	SEM	TP	EP
1	27	3	0	2	0	0	2	20
2	42.5	4	0	2	0	0	1.5	35
3	42.5	4	0	1.5	0	0	2	35
4	37	3	0	2	0	0	2	30
Evaluación **	1	1	-	-	-	-	-	-
TOTAL	150	15	0	7.5	0	0	7.5	120

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes)

SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Actividades formativas y metodología.

Actividades teóricas con participación activa del alumno.

Resolución de casos, ensayo de procedimientos y de protocolos para la práctica clínica.

Utilización de herramientas multimedia que simulen casos y situaciones que ayuden al alumno a adquirir las competencias. Exposición de trabajos.

Orientación, asesoría o tutoría en grupo o individual programada por el profesor.

Metodología Interactiva con propuesta de trabajos y seguimiento de los mismos.

Estudio de la materia y preparación de exámenes. Realización de trabajos individuales o en grupo y lectura de bibliografía obligatoria.

Metodologías docentes*

Actividades formativas y metodología.

Actividades teóricas con participación activa del alumno.

Resolución de casos, ensayo de procedimientos y de protocolos para la práctica clínica.

Utilización de herramientas multimedia que simulen casos y situaciones que ayuden al alumno a adquirir las competencias. Exposición de trabajos.

Orientación, asesoría o tutoría en grupo o individual programada por el profesor.

Metodología Interactiva con propuesta de trabajos y seguimiento de los mismos.

Estudio de la materia y preparación de exámenes. Realización de trabajos individuales o en grupo y lectura de bibliografía obligatoria.

** Indicar el número total de horas de evaluación de esta asignatura.

Resultados de aprendizaje*

Identificar el grupo de factores de riesgo asociados al desequilibrio nutricional. Determinar las características de los alimentos y los nutrientes así como las necesidades nutricionales.

Sistemas de evaluación*

La evaluación de las competencias adquiridas por el alumno se realizará mediante evaluación continua y la realización de un examen de certificación.

La evaluación continua se hará por medio del diseño, planificación, discusión y exposición de trabajos. El examen de certificación se realizará mediante una prueba de respuestas de elección múltiple de preguntas tipo test, con cinco proposiciones, de las que sólo una proposición será verdadera. Se restarán negativas (cada 4 negativas, restará una positiva).

La calificación final se obtendrá de la suma de la evaluación continua (40%) y del examen de certificación (60%), siendo necesario superar, con al menos un aprobado, ambos apartados.

Prueba final alternativa de carácter global.

El estudiante que por motivos justificados no cumpla con el requisito de presencialidad mínima del 80% en prácticas de laboratorio o que no se acoja al sistema de evaluación continua, deberá realizar una prueba de carácter global. En el caso de esta asignatura, dicha prueba supondrá la entrega de todos los trabajos realizados a lo largo del curso y la realización de una prueba teórica junto con el examen de certificación con objeto de que pueda demostrar que ha adquirido todas las competencias de la asignatura. La elección entre el sistema de evaluación continua o el sistema de evaluación con una única prueba final de carácter global corresponde al estudiante durante las tres primeras semanas de cada semestre.

Bibliografía (básica y complementaria)

- Gil Hernández Ángel. (2017) Tratado de Nutrición. Ed Panamericana.
- Hernández Arriaga, JL. (1999) Ética en la investigación biomédica. México. D.F., El Manual Moderno.
- Martínez Hernandez, A. (2011) Fundamentos de nutrición y dietética: Bases metodológicas y aplicaciones. Ed. Panamericana.
- Moreiras O, Carbajal A., Cabrera L, Cuadrado C. (2018) Tablas de Composición de Alimentos. 19ª ed. Ed. Pirámide.
- Salas-Salvadó J, García-Lorda P, Sánchez-Ripollés JM. (2005) La alimentación y la nutrición a través de la historia. Ed. Glosa. Barcelona.
- Salas-Salvadó J, Bonada i Sanjaume A, Trallero-Casañas R, Saló i Solà ME, Burgos-Peláez R. (2019) Nutrición y dietética clínica. Ed. Elsevier. Barcelona.
- Serra Majem Lluís, Aranceta Bartrina Javier (2006). Nutrición y salud pública : métodos, bases científicas y aplicaciones. Ed. Masson. Barcelona,
- Sociedad española de Nutrición Comunitaria. (2016). Guías Alimentarias para la población española. Ed. IM&C SA. Madrid.

ENLACES WEB.

<http://www.sennutricion.org/es/inicio>

<http://www.senpe.com/>

<http://www.seedo.es/>

<http://www.espenblog.com/>

<http://www.senba.es>
<http://www.nutritionday.org/>
<http://www.nutricioncomunitaria.org/>

Otros recursos y materiales docentes complementarios