

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Alimentacion en la infancia
Módulo:	Ciencias de la Nutrición y la Salud
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Química
Año académico:	2011-12
Semestre:	Segundo semestre
Créditos totales:	4.5.
Curso:	3º
Carácter:	Obligatoria
Lengua de impartición:	Español

Modelo de docencia:	C1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		50%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		50%
c. Actividades Dirigidas (AD):		0

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

3. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura Eva Valero Blanco

2.2. Profesores	
Nombre:	Alfonso Rodriguez Herrera
Centro:	Facultad Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Bromatología
Categoría:	Profesor Asociado
Horario de tutorías:	Jueves de 9 a 13 horas, previa cita por email.
Número de despacho:	22.2
E-mail:	arherrera@upo.es
Teléfono:	954977893



GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

Nombre:	Eva Valero Blanco
Centro:	Facultad Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Bromatología
Categoría:	Profesor Titular
Horario de tutorías:	Jueves de 9 a 13 horas, previa cita por email.
Número de despacho:	22.2
E-mail:	evalero@upo.es
Teléfono:	954977894
Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	



GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

Nombre:	
Centro:	
Departamento:	
Área:	
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

--

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

5. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

Son objetivos generales de la asignatura los que se exponen a continuación.
Resultados del aprendizaje.

- 1-Conocer al niño como ser humano en desarrollo, con fisiología y necesidades en evolución.
- 2-Poder valorar, cualitativa y cuantitativamente, la situación nutricional del niño sano y enfermo.
- 3-Saber dar respuesta a las necesidades de alimentación del niño enfermo, su familia o los profesionales que les atienden.
- 4-Identificar las acciones de salud individuales, o en el seno de la comunidad, que deben desarrollarse sobre la alimentación del niño para que llegue a ser un adulto sano.

3.2. Aportaciones al plan formativo

Resultados del aprendizaje del alumnado:

- 1.Es capaz de interpretar curvas de crecimiento infantil y valorar el estado nutricional del niño y el adolescente, con respecto a unos parámetros de referencia.
- 2.Conoce las necesidades nutricionales en las distintas etapas del desarrollo y es capaz de elaborar fórmulas y menús que cubran dichos requerimientos.
- 3.Conoce las principales enfermedades que afectan al estado nutricional en las distintas etapas del desarrollo y es capaz de dar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
- 4.Es capaz de aplicar los nuevos conocimientos en nutrición y salud a la elaboración de las pautas nutricionales en las distintas etapas del desarrollo infantil.
- 5.Conoce las principales fuentes de información en Alimentación y Nutrición Infantil.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Haber adquirido los conocimientos relativos a los módulos de ciencias básicas y ciencias de los alimentos. Conocimiento de la lengua inglesa que permita la lectura y comprensión de material científico.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

7. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.

Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.

Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.

Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Capacidad de análisis y síntesis.

Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).

Saber exponer en forma escrita y oral.

Planificación y gestión del tiempo.

Habilidades de investigación.

Capacidad crítica.

Trabajo en equipo.

Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.

Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.

Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas en lengua inglesa, por considerarse esta la lengua de trabajo internacional.

Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.

Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.

Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

Conocimiento de las funciones digestivas, utilización metabólica, necesidades y requerimientos en la edad pediátrica. Diseño de dietas en situaciones de salud y enfermedad. Fisiopatología nutricional. Evaluación del estado nutricional. Realización de la historia dietética. Tratamiento dietético nutricional. Nutrición hospitalaria, enteral y parenteral. Interacciones fármaco-nutrientes. Aplicación de la informática al diseño de dietas. Legislación y deontología en la práctica dietética.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

4.3. Competencias particulares de la asignatura

Adquirir la idea de que un niño no es un adulto pero de menor tamaño. Familiarizarse con la estructura y función del cuerpo del niño, destacando una visión integrada de la anatomía, y fisiología del organismo considerando las características del cuerpo del niño. Se hará especial hincapié en aquellos sistemas relacionados con la alimentación y la nutrición.

Identificar los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del niño y colectividades infantiles.

Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad: El alumno debe estar capacitado para aplicar conocimientos de estas áreas en el proceso de alimentación infantil.

Aplicar:

Las estrategias culinarias que se adapten a las necesidades nutricionales, organoléptica y de textura precisas en situaciones fisiológicas o patológicas.

La metodología de la educación alimentaria-nutricional. Ser capaz de estructurar el consejo dietético dirigido a niños, adolescentes, padres y responsables de colectividades.

Aplicar los métodos de gestión del tiempo personal adecuadamente, para el cumplimiento de las tareas propuestas al alumnado, en tiempo y forma.

Elaborar e interpretar una historia dietética pediátrica. Interpretar una historia clínica.

Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.

Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en niños y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.

Las técnicas y recursos para evaluar el estado nutricional individual del niño y en colectividades. Interpretar encuestas alimentarias, curvas de crecimiento peso y talla para niños sin patología y con necesidades específicas.

Los recursos necesarios para planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas pediátricas y realizar su seguimiento.

Desarrollar

La planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación.

Las habilidades de comunicación adecuadas a cada circunstancia de la práctica dietética vinculada a los niños.

Las herramientas básicas en técnicas informáticas de información, comunicación y valoración nutricional.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

9. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

MODULO A. Aspectos generales de la nutrición en la infancia

- 1- El niño normal
 - Etapas de la vida infantil
 - Desarrollo neurológico
- 2- Anatomía y fisiología del aparato digestivo infantil. Maduración gastrointestinal. Sabor y saciedad
- 3- Cálculo de necesidades energéticas y de nutrientes.
- 4- Curvas de peso y talla generales y específicas por patologías.
- 5- Valoración nutricional infantil. Medios técnicos de valoración nutricional en pediatría
- 6- Macronutrientes en la edad pediátrica. Micronutrientes en edad pediátrica.

MODULO B. Nutrición del lactante, niño y adolescente sano

- 1- Lactancia materna
- 2- Lactancia artificial. Fórmulas lácteas.
- 3- Alimentación complementaria, beikost.
- 4- Alimentación del lactante y el niño sano.
- 5- Alimentación en la adolescencia.
- 6- Intervenciones en conducta alimentaria infantil. a) El abordaje de la alimentación en la familia. b) Técnicas breves de intervención conductual
- 7- Acciones nutricionales preventivas: hipertensión, síndrome metabólico, obesidad, estreñimiento.
- 8- Enriquecimiento de fórmulas y suplementación nutricional en la infancia.

MODULO C. RETOS NUTRICIONALES PARA CONDICIONES ESPECIALES

- 1- Trastorno de conducta alimentaria
- 2- Prematuridad
- 3- Obesidad
- 4- Celiaquía
- 5- Alergia alimentaria
- 6- Diabetes infantil
- 7- Parálisis cerebral y patología neurológica crónica
- 8- Introducción a las metabolopatías.
- 9- Alimentación enteral. a) Sonda nasogástrica, b) Gastrostomía endoscópica percutánea (PEG), c) Bombas de alimentación
- 10- Introducción a la alimentación parenteral.
- 11- Alimentación y cardiopatías pediátricas.
- 12- Cuidados críticos y quemados.
- 13- Patología intestinal, intestino corto, enteropatías.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

MODULO D. Niños en comunidad

- 1- Marco legal de la alimentación infantil en la Unión Europea
- 2- Alimentación vegetariana
- 3- Alimentación halal, kosher y niños.
- 4- Biberonerías y bancos de leche humana.
- 5- El comedor comunitario infantil.
- 6- Atención colectiva a la desnutrición.

10. METODOLOGÍA Y RECURSOS

A lo largo del desarrollo del temario de la asignatura se combinarán distintos procesos metodológicos:

Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a los temas, con apoyo en material gráfico y documentos que el alumno debe analizar..

Desarrollo y redacción de trabajos de investigación bibliográfica individuales o en equipo.

Realización de prácticas de laboratorio o cocina.

Supuestos prácticos. Durante el curso el alumno deberá complementar una serie de casos prácticos propuestos, destinados a lograr destreza en el cálculo numérico vinculado a situaciones nutricionales pediátricas

Desarrollo, redacción y presentación individual o en equipo, de un proyecto de investigación o revisión bibliográfica.

En todos los casos se aprovecharán los recursos tecnológicos disponibles para el intercambio de información y tutorización virtual permanente del alumnado



GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

11. EVALUACIÓN

.La evaluación de la asignatura se hará de forma continua y se valorarán todas las actividades formativas realizadas durante la impartición de la asignatura.

CONSIDERACIONES GENERALES:

1.-En primer lugar se establece como requisito indispensable para poder aprobar la asignatura la asistencia a todas las prácticas. Sin ello, no podrá llevarse a cabo la evaluación del curso.

2.-Como norma para dicho requisito cabe señalar: si alguna alumna o alumno no puede asistir a una de las prácticas, siempre por causa absolutamente justificada, deberá hacer un trabajo sobre el contenido de dicha práctica, equivalente a la duración prevista de la práctica en cuestión. Dicho trabajo puede suponer la repetición personal de la práctica perdida o una actividad alternativa. La falta a más de una práctica (aun justificada) implicará la no calificación del curso.

La evaluación, dentro del periodo que comprende la asignatura, se hará de la siguiente manera:

1.- Evaluación del contenido teórico (prueba escrita): 40%. Dicha prueba sera calificada de 1 a 10. Debera superarse la puntuación de 5 para poder tener en cuenta el resto de los elementos integrantes de la calificación final.

Se realizará un examen escrito al final del semestre. Podran plantearse pruebas escritas adicionales durante el semestre, dentro del proceso de evaluación continua.

2.- Prácticas de laboratorio (asistencia con aprovechamiento, iniciativa, habilidades y prueba escrita): 20%

3.- Trabajo de investigación bibliográfica o de campo, individuales o en equipo (presentación de memoria escrita y exposición publica): 30%

4.- Participación y Asistencia a clase. Uso de Tutorías. 10%

La nota final de la asignatura será la suma ponderada de las notas obtenidas en los puntos mencionados anteriormente.

Será necesario la obtención de un cinco sobre 10 para tener superada la asignatura.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

12. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

Bibliografía de la asignatura

Textos básicos

Contienen la mayor parte de la materia que constituye el temario de la asignatura. Se recomienda al alumno su consulta a lo largo de todo el curso. Los textos que más se ajustan al temario de la asignatura son los siguientes:

Presentes en la biblioteca de la UPO

Tratado de nutrición pediátrica

R.Tojo

Editorial Doyma 2001

ISBN 84-7592-654-1

Manual de nutrición pediátrica

Asociación Americana de Pediatría

ISBN 1-58110-109-0

Editorial Intersistemas SA de CV.

Mexico DF -2006

Nutrición infantil

Bertrand Chevallier

Masson 1997

ISBN 84-458-0548-7

Pediatric nutrition support

Susan S. Baker

Ed Jones and Bartlett publishers 2007

ISBN 978-0-7637-3154-0.

Direcciones de Internet

SEN: Sociedad Española de Nutrición. <http://www.sennutricion.org>

Asociación española de pediatría. <http://www.aeped.es>

SHEGNP Sociedad española de gastroenterología, hepatología y nutrición pediátrica:

<http://www.gastroinf.com>



GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013