

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



GRADO EN FISIOTERAPIA

PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA
UNIVERSITARIA

GUÍA DOCENTE

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN EN
FISIOTERAPIA

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Título:	Grado en Fisioterapia
Facultad:	Facultad de Ciencias de la Salud
Departamento/Instituto:	Fisioterapia
Módulo:	Formación Optativa
Denominación de la asignatura:	Nutrición y Alimentación en Fisioterapia
Código:	28039
Curso:	4º
Semestre:	2º
Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa):	Optativa
Créditos ECTS:	6
Modalidad/es de enseñanza:	Presencial
Lengua vehicular:	Castellano
Página web: http://www.ucjc.edu	

2. REQUISITOS PREVIOS

Esenciales:

Tener aprobado el módulo de formación básica.

Aconsejables:

Interés por conocer los principios básicos de la nutrición y alimentación humana como actividad complementaria a la formación específica de Fisioterapia.

3. SENTIDO Y APORTACIONES DE LA ASIGNATURA AL PLAN DE ESTUDIOS

Campo de conocimiento al que pertenece la asignatura.

Ciencias de la Salud

Relación de interdisciplinariedad con otras asignaturas del currículum.

El objetivo de esta asignatura es profundizar en el tratamiento de las diferentes patologías utilizando como parte del tratamiento de fisioterapia pautas nutricionales y dietéticas adaptadas a la edad y estado de salud del paciente.

Aportaciones al plan de estudios e interés profesional de la asignatura.

Se ha demostrado ampliamente que una alimentación que proporcione niveles óptimos de nutrientes para el mantenimiento y regeneración del organismo, y bajos niveles de alimentos perjudiciales para la salud, es el complemento necesario del fisioterapeuta para un abordaje integral y para una optimización del proceso de recuperación.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE EN RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DESARROLLA LA MATERIA

COMPETENCIAS GENÉRICAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE RELACIONADOS CON LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS
<p>Básicas</p> <p>CB3- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.</p> <p>CB4- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>	<ul style="list-style-type: none">- Conocer y comprender las ciencias, los modelos, las técnicas y los instrumentos sobre los que se fundamenta, articula y desarrolla la Fisioterapia.- Incorporar los principios éticos y legales de la práctica profesional así como integrar los aspectos sociales y comunitarios en la toma de decisiones.- Conocer la fisiopatología de las enfermedades y sus tratamientos dietéticos básicos, como apoyo al proceso de intervención en Fisioterapia.
<p>Transversales</p> <p>CT6. Capacidad de gestión de la información.</p> <p>CT15. Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad</p> <p>CT23. Sensibilidad hacia temas medioambientales.</p>	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE RELACIONADOS CON LAS COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

FB2. Identificar los factores psicológicos y sociales que influyen en el estado de salud o enfermedad de las personas, familias y comunidad.

FB9. Conocer la fisiopatología de las enfermedades identificando las manifestaciones que aparecen a lo largo del proceso, así como los tratamientos médico-quirúrgicos, fundamentalmente en sus aspectos fisioterapéuticos y ortopédicos. Identificar los cambios producidos como consecuencia de la intervención de la fisioterapia. Fomentar la participación del usuario y familia en su proceso de recuperación.

FE18. Comprender los conceptos fundamentales de la salud y la función que realiza el fisioterapeuta en el sistema sanitario. Promover hábitos de vida saludables a través de la educación para la salud. Comprender los factores relacionados con la salud y los problemas relacionados con la fisioterapia en los ámbitos de la Atención Primaria, Especializa y de la Salud Laboral. Conocer el Sistema Sanitario Español y los aspectos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente aquellos en los que intervenga la fisioterapia. Conocer y analizar los procesos de gestión de un servicio o unidad de Fisioterapia. Conocer y aplicar los mecanismos de calidad en la práctica de fisioterapia, ajustándose a los criterios, indicadores y estándares de calidad reconocidos y validados para el adecuado ejercicio profesional. Conocer y respetar las bases éticas y jurídicas de la profesión en un contexto social cambiante. Conocer los códigos éticos y deontológicos profesionales.

- Conocer la fisiopatología de las enfermedades y sus tratamientos dietéticos básicos, como apoyo al proceso de intervención en Fisioterapia.

5. CONTENIDOS / TEMARIO / UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1: ASPECTOS GENERALES DE LA NUTRICIÓN

TEMA 1: FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN HUMANA Y LA DIETÉTICA: Concepto de alimento, alimentación, nutriente, nutrición, dieta y dietética

TEMA 2: ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MACRONUTRIENTES: Proteínas, Hidratos de Carbono y Grasas

TEMA 3: ASPECTOS NUTRICIONALES DE LOS MICRONUTRIENTES: Vitaminas liposolubles e hidrosolubles y Minerales

TEMA 4: ASPECTOS NUTRICIONALES DEL AGUA

TEMA 5: ASPECTOS NUTRICIONALES DE LA FIBRA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 2: ENERGÍA

TEMA 6: ENERGÍA: El gasto energético: calorimetría y ecuaciones predictivas

UNIDAD DIDÁCTICA 3: ASPECTOS GENERALES DE LA DIETÉTICA

TEMA 7: DIETA EQUILIBRADA: Raciones y Equilibrio cualitativo de la dieta

TEMA 8: GUÍAS DIETÉTICAS Y EVALUACIÓN DE DIETAS: Encuestas alimentarias

TEMA 9: TABLAS DE COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS: Equilibrio cuantitativo de la dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 4: VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

TEMA 10: EL ESTADO NUTRICIONAL: Antropometría y otras valoraciones

UNIDAD DIDÁCTICA 5: PAUTAS DIETÉTICAS EN LOS DIFERENTES GRUPOS DE EDAD

TEMA 11: NUTRICIÓN EN LAS ETAPAS DE LA VIDA: Nutrición y Pautas dietéticas en el embarazo, la infancia, la adolescencia, la menopausia y la vejez

UNIDAD DIDÁCTICA 6: NUTRICIÓN Y DEPORTE

TEMA 12: NURICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE

UNIDAD DIDÁCTICA 7: ALIMENTACIÓN Y TRASTORNOS PSICOLÓGICOS

TEMA 13: NUTRICIÓN Y TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

6. CRONOGRAMA

UNIDADES DIDÁCTICAS / TEMAS	PERÍODO TEMPORAL
Unidad 1	Febrero
Unidad 2	Marzo
Unidad 3	Marzo
Unidad 4	Abril
Unidad 5	Abril
Unidad 6	Mayo
Unidad 7	Mayo

7. MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y MÉTODOS DE ENSEÑANZA

MODALIDAD ORGANIZATIVA	MÉTODO DE ENSEÑANZA	COMPETENCIAS RELACIONADAS	HORAS PRESENC.	HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO	TOTAL DE HORAS
Clases magistrales	Exposición oral con apoyo TIC	FB9 y FE 18	30	45	75
Laboratorios	Actividades prácticas en relación a los contenidos propuestos	CB3, CB4, CT6, FB2, FB9 y FE18	5	7	12
Seminarios	Profundización en contenidos con elaboración de materiales	CB3, CB4, FB2, FB9 y FE18	10	15	25
Grupos de trabajo	Investigación-acción	CB3, CB4, FB2 y FE12	5	7	12
Plataforma virtual	Discusión de casos	CB3, CB4, CT15 y FE18	2.5	3.75	6.5
Evaluación/auto evaluación	Pruebas objetivas de evaluación de conocimientos	CB3, CB4, FB2, FB9 y FE18	2.5	3.75	6.5
Tutorías	Discusión y aclaración de cuestiones y dudas	CT6, CT15, CT23, FB2, FB9 y FE18	5	7	12
TOTAL			60	90	150

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	VALORACIÓN RESPECTO A LA CALIFICACIÓN FINAL (%)
Examen	Pruebas objetivas tipo test o de preguntas cortas. Aprobar los exámenes parciales y/o finales con una calificación mínima de 5.0	50%
Laboratorio	Presentación de cuaderno de prácticas.	10%
Seminarios	Presentación de informe con materiales recopilados	25%
Grupo de trabajo	Presentación de los resultados de la investigación respetando los requisitos de elaboración	10%
Plataforma virtual	Presentación de los casos resueltos vía web.	5%

CONSIDERACIONES GENERALES ACERCA DE LA EVALUACIÓN

9. BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA

Bibliografía básica

Fundamentos de nutrición y dietética: bases metodológicas y aplicaciones/ directores J. Alfredo Martínez Hernández, María del Puy Portillo Baquedano ; coordinador Santiago Navas Carretero. — Madrid [etc.]: [Médica Panamericana](#), [2011]. — 480 p. D.L. M 53320-2010. — ISBN 978-84-9835-397-6 .

Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética / J. Alfredo Martínez. Madrid [etc.]: [Mcgraw-Hill](#), 2000. — XVII, 399 p.: il. D.L. M 25075-2000. — ISBN 84-486-0207-2

Dietoterapia. Krause dietoterapia / L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump ; [revisión científica Enrique Artozqui Morrás]. — 12ª ed. — Madrid [etc.]: [Elsevier Masson](#), [2009]. 1351 p. : il. ISBN 978-84-458-1910-4

Manual práctico de nutrición y dietoterapia / Eulàlia Vidal García. — 1ª ed. [s.l.]: [Monsa-Prayma](#), 2009. — 340 p. D.L. B 38407-2009. — ISBN 978-84-96823-90-7

Manual práctico de nutrición y salud. Carbajal Azcona, Ángeles, Martínez Roldán, Cristina. 2012 Ed. Kellogg España. Madrid. Autores: Beltrán de Miguel, Beatriz, Blanco Rojo, Ruth, Bosch Fusté, Joan, Cañada López, David, Carbajal Azcona, Ángeles. http://www.kelloggs.es/es_ES/manual-de-nutricion.html

Nutrición para educadores / José Mataix Verdú, Emilia Carazo Marín ; colaborador, Emilio Martínez de Victoria Muñoz. — Madrid : [Díaz de Santos](#), [1995]. — 451 p. D.L. M 15449-1995. — ISBN 84-7978-209-9

Nutrición en el deporte : un enfoque práctico. Louise Burke. Editorial Médica Panamericana 2009 Z-372

Nutrición en el deporte. Ayudas ergogénicas y dopaje. Mataix J, Sanchez P, Gonzalez J. 2006. Ed. Díaz de Santos.

Nutrición, actividad física y prevención de la obesidad : estrategia NAOS. 2007. Moreno B, Charro AL. Ed. Médica Panamericana

Bibliografía complementaria

Tratado de nutrición. (Vol. 1, 2, 3 y 4). Gil, A. 2010. Editorial Médica Panamericana. Madrid.

Dietoterapia, nutrición y metabolismo. De Luis DA, Bellido D y García PP. 2010. (Ed. SEEN) Editorial Díaz de Santos.

Tratado de nutrición y alimentación (vol. 1 y 2). Mataix J. 2009. Editorial Ergon Oceano Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación: <http://www.nutricion.org/>

American College of Sports Medicine: <http://www.acsm.org/>

Academy of Nutrition and Dietetics (antes de 2012, **Am. Diet. Association**) <http://www.eatright.org/>

EUFIC (The European Food Information Council). [Español](#) | [Inglés](#) | Guía sobre la seguridad y calidad alimentaria y salud y nutrición para una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable. Disponible en diversos idiomas

Consumer-[ALIMENTACIÓN](#)

Nestle Nutrition Institute, [Publicaciones](#)

[Nutraingredients-USA.com](#)

SENC, [Revista DIETA SANA](#) (acceso libre a algunos artículos).

10. OBSERVACIONES