

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

### 1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Grado:</b>	<b>Nutrición Humana y Dietética</b>
<b>Doble Grado:</b>	
<b>Asignatura:</b>	<b>Nutrición Hospitalaria</b>
<b>Módulo:</b>	<b>Ciencias de la Salud</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Fisiología, Anatomía y Biología Celular</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2012-2013</b>
<b>Semestre:</b>	<b>Segundo semestre</b>
<b>Créditos totales:</b>	<b>4,5</b>
<b>Curso:</b>	<b>3º</b>
<b>Carácter:</b>	<b>Optativa</b>
<b>Lengua de impartición:</b>	<b>Español</b>

<b>Modelo de docencia:</b>	<b>A2</b>
<b>a. Enseñanzas Básicas (EB):</b>	<b>70%</b>
<b>b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):</b>	<b>15%</b>
<b>c. Actividades Dirigidas (AD):</b>	<b>15%</b>

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

### 2. EQUIPO DOCENTE

**2.1. Responsable de la asignatura Donaldo Arteta Arteta. Profesor Contratado**

**Doctor de Universidad. Departamento de Fisiología, Anatomía y Biología**

**Celular. [dsartart@upo.es](mailto:dsartart@upo.es)**

### 2.2. Profesores

<b>Nombre:</b>	<b>Donaldo Segundo Arteta Arteta</b>
<b>Centro:</b>	<b>Facultad de Ciencias Experimentales</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Fisiología, Anatomía y Biología Celular</b>
<b>Área:</b>	<b>Anatomía y Embriología Humana</b>
<b>Categoría:</b>	<b>Profesor Contratado Doctor</b>
<b>Horario de tutorías:</b>	<b>Miércoles de 10-12 horas previa cita</b>
<b>Número de despacho:</b>	<b>22-04-02</b>
<b>E-mail:</b>	<b><a href="mailto:dsartart@upo.es">dsartart@upo.es</a></b>
<b>Teléfono:</b>	<b>954977552</b>



## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

<b>Nombre:</b>	<b>PENDIENTE ASIGNAR DOCENTE DE AD Y EPD,</b>
<b>Centro:</b>	■ ,
<b>Departamento:</b>	■ ,
<b>Área:</b>	■ ,
<b>Categoría:</b>	■ ,
<b>Horario de tutorías:</b>	■ ,
<b>Número de despacho:</b>	■ ,
<b>E-mail:</b>	■ ,
<b>Teléfono:</b>	■ ,
<b>Nombre:</b>	
<b>Centro:</b>	
<b>Departamento:</b>	
<b>Área:</b>	
<b>Categoría:</b>	
<b>Horario de tutorías:</b>	
<b>Número de despacho:</b>	
<b>E-mail:</b>	
<b>Teléfono:</b>	

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

### 3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

#### 3.1. Descripción de los objetivos

- 1.- Orientar, comprender y organizar un plan de las actividades a desarrollar en un Servicio de Nutrición Hospitalaria, reconociendo la importancia del equipo interdisciplinario, al igual que sus funciones asistenciales, administrativas, docentes e investigativas.
- 2.- Aplicar los conocimientos recibidos en sus asignaturas troncales en la valoración, diagnóstico nutricional y pautas de actuación para un paciente ingresado en un centro hospitalario, independientemente de su sexo, edad o padecimiento.
- 3.- Comprender como la patología nutricional acompaña a diversas enfermedades de pacientes hospitalizados, y como intentar revertir sus efectos a lo largo del proceso terapéutico.
- 4.- Conocer y programar una consulta de Nutrición Hospitalaria, para pacientes que requieran asistencia prequirúrgica, pacientes ostomizados o con Nutrición Parenteral Ambulatoria.
- 5.- Analizar el apoyo nutricional que requieren pacientes especiales como el huésped inmunocomprometido, o con necesidades fisiopatológicas específicas.
- 6.- Ejecutar mediciones y valoraciones anatómicas y antropométricas básicas para, conociendo la normalidad, poder detectar y/o entender en su futuro ejercicio profesional, las posibles alteraciones nutricionales que padecen los enfermos.
- 7.- Ampliar su vocabulario, utilizando el lenguaje técnico-científico correspondiente en forma apropiada, como vehículo específico de comunicación con otros profesionales de las demás ramas de las Ciencias de la Salud.
- 8.- Actualizar su formación a partir de las principales fuentes de información, de manera que pueda optar a los aspectos docentes que le permita formar a personal hospitalario relacionado con su área de conocimiento, o participar en proyectos de investigación en los centros sanitarios.

#### 3.2. Aportaciones al plan formativo

La asignatura de Nutrición Hospitalaria, es una de las ocho asignaturas optativas del Módulo Ciencias de la Nutrición y de la Salud, que ayudan a complementar las ocho asignaturas obligatorias que se dan a lo largo del segundo y tercer año de grado; y comprenden todo lo relacionado con los nutrientes: funciones, utilización metabólica, necesidades y requerimientos a lo largo de la vida. Diseño de dietas en estados 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 en el diseño de la dietas. Legislación y deontología en la práctica dietética. De esta forma se completa el módulo 4 del Grado de Nutrición Humana y Dietética.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

### 1.- Papel que juega este curso en el bloque:

La asignatura se imparte en el segundo semestre del tercer curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética, y su conocimiento es esencial para la comprensión y aplicación de las asignaturas vistas en sus bases teóricas y prácticas obligatorias, y de los procesos vitales del ser humano enfermo y de su atención en el medio hospitalario, aspecto clave de este Grado en uno de sus perfiles profesionales. Asimismo, el conocimiento de la Nutrición Hospitalaria, se diversifica tanto a la atención durante las diversas etapas de la vida, como las diferentes patologías que pueden requerir un apoyo nutricional específico.

### 2.- Interés del curso para la docencia

La asignatura de Nutrición Hospitalaria es base fundamental para el ejercicio profesional del docente, pues además de la aplicación de conocimientos asistenciales, conlleva conocimientos de gestión, docencia e investigación aplicados al campo del paciente, por lo que aporta líneas que complementan a todas aquellas asignaturas encaminadas a que el alumno pueda comprender y desarrollar los planes de atención nutricional de los enfermos.

### 3.- Importancia de la asignatura en planes docentes de otras Universidades

Esta asignatura o su equivalente conceptual están recogidos en la totalidad de los Planes de Grado en Nutrición Humana y Dietética (GNHD) reconocidos hasta ahora por la ANECA ([www.aneca.es](http://www.aneca.es)), según consta en el Libro Blanco de la Titulación.

### **3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos**

El alumnado deberá estudiar no solo por las notas de clase, sino por la bibliografía recomendada, incluyendo la existente en la Biblioteca de la UPO, y los enlaces que se brindan por internet. Es recomendable un nivel básico de inglés por lo menos a nivel de lectura, para la presentación de las tareas y/o trabajos que se programen. Se solicita estar al día con todas las actividades desarrolladas dentro de la asignatura en la WebCT, por lo que los plazos de las mismas son inobjetables.

Es obligatoria la asistencia tanto a las clases teóricas, como prácticas y de desarrollo. El trabajo en equipos reducidos (3-5 alumnos) es un buen método de intercambiar información.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

### 4. COMPETENCIAS

#### 4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Dentro de las competencias genéricas de la Titulación, se hará énfasis en la aplicación de los conocimientos aprendidos sobre la estructura, fisiología y bioquímica del cuerpo humano, con especial énfasis en el aparato digestivo, aparato respiratorio, aparato circulatorio y sistema nervioso central y periférico. Que le permitan:

- CT1. Conocer, comprender y aplicar el objeto de estudio de la Nutrición Hospitalaria.
- CT2. Adquirir y aplicar la formación científica básica aplicada a la Nutrición Hospitalaria en sus diferentes componentes.
- CT3. Conocer, comprender y aplicar correctivos sobre los efectos de la enfermedad sobre el estado nutricional del cuerpo humano.
- CT4. Comprender, utilizar y aplicar la literatura científica del ámbito de la Nutrición Hospitalaria en lengua inglesa y en otras lenguas de presencia significativa en el ámbito científico. Demostrar sus habilidades de gestión de la información.
- CT5. Mejorar su capacidad para trabajar en equipo sin discriminación de sexo, raza o religión y comunicar la información obtenida en los trabajos prácticos.
- CT6. Incrementar su capacidad crítica y autocrítica para trabajar de forma autónoma.
- CT7. Saber exponer en forma escrita y oral, demostrando su capacidad de análisis y de síntesis.

#### 4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

- CM1. Adquirir y aplicar la formación científica clínica aplicada a la nutrición hospitalaria. Demostrar sus habilidades de investigación.
- CM2. Conocer, comprender, renovar, actualizar y aplicar constantemente los conocimientos adquiridos a lo largo de sus estudios de grado y su utilización en el campo de la nutrición hospitalaria.
- CM3. Conocer y comprender los efectos de la enfermedad sobre el estado nutricional del paciente, valorando y programando la resolución de los problemas nutricionales que tenga el paciente para recuperar su estado de salud.
- CM4. Comprender, utilizar y aplicar los ordenadores en el tratamiento nutricional de los pacientes hospitalizados, planificando y facilitando la gestión del tiempo de atención.

#### 4.3. Competencias particulares de la asignatura

Cognitivas (Saber) (CEC): Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos sobre las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo, necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. La integración de las funciones metabólicas. De manera específica se espera que el alumno sea capaz de:

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

CEC1. Capacidad para analizar el ser humano como un todo biológico, que le permita valorar el estado nutricional, la biodisponibilidad de los nutrientes en caso de enfermedad, las técnicas analíticas y de investigación en nutrición clínica utilizando los términos correctos con propiedad y eficacia.

CEC2. Capacidad para utilizar los medios a su alcance para entender la fisiopatología y la patología nutricional, tanto a las enfermedades relacionadas con la alimentación, como el efecto de la enfermedad sobre el estado nutricional, y los métodos para revertir estos procesos..

CEC3. Capacidad para utilizar en la vida profesional los fundamentos del diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención hospitalaria, sobretodo lo relacionado con la nutrición oral, enteral y parenteral.

CEC4. Capacidad para aplicar los conocimientos farmacológicos y la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.

CEC5. Capacidad para buscar y utilizar la literatura científica y técnica en Nutrición Hospitalaria adquiriendo la capacidad de percibir los avances y los posibles desarrollos futuros.

Procedimentales/Instrumentales (Saber hacer)(CEP): Los docentes del GNHD deberán saber hacer:

CEP1. Mediciones y valoraciones antropométricas básicas.

CEP2. Interpretar imágenes radiológicas relacionadas con su ejercicio profesional

CEP3. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.

CEP4. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición del paciente hospitalizado.

CEP5. Calcular y establecer una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la fármaco-terapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.

CEP6. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas y realizar su seguimiento.

CEP7. Desarrollar la planificación de menús para colectivos hospitalarios: participar en la gestión del servicio de alimentación (pacientes, empleados, familiares, etc.).

CEP8. Gestionar la seguridad alimentaria en el medio hospitalario (aspectos higiénicos y nutricionales). Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad.

CEP9. Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.

CEP10. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.

CEP11. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.

CEP12. Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes. Manejar las herramientas básicas en

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.

CEP13. Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.

CEP14. Participar en equipos multidisciplinares hospitalarios en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.

Actitudinales (Ser) (CEA):

CEA1. El alumnado deberá ser colaborador y trabajador en equipo en las prácticas de la asignatura.

CEA2. Iniciativa y creatividad a través de actividades de WebCT.

CEA3. Ser un profesional competente, con actitud constante de superación y formación continua.

CEA4. Saber guardar el secreto profesional.

CEA5. Trabajar con responsabilidad dentro de los límites de su competencia profesional.

CEA6. Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro. Saber exigir con comprensión a los colaboradores.

CEA7. Ser capaz de entender el estado de ánimo del paciente/usuario/familiar.

CEA8. Desarrollar la capacidad de organizar y dirigir.

CEA9. Manifestar un talante abierto hacia las mejoras tecnológicas.

CEA10. Apreciación de la diversidad y multiculturalidad.

CEA11. Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos.

CEA12. Tener compromiso ético.



## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

### 5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

#### PROGRAMA

#### TEMARIO SEGÚN PROGRAMA TEÓRICO DE LA ASIGNATURA (Enseñanzas Básicas)

##### Tema 1.- Unidades de Soporte Nutricional

- 1.1.- Organización y funcionamiento de las unidades de soporte nutricional hospitalaria.
- 1.2.- Miembros y modelos de trabajo multidisciplinario nutricional.
- 1.3.- Las áreas de soporte nutricional. Centrales de Mezclas Parenterales y Centrales de Mezclas Enterales.
- 1.4.- La consulta nutricional hospitalaria y su diferencia con la atención nutricional ambulatoria
- 1.5.- Asesoramiento dietético y funciones del nutricionista-dietista hospitalario.
- 1.6.- Nuevas tendencias: La telemedicina.

##### Tema 2.- Evaluación nutricional del paciente hospitalizado

- 2.1.- Realización de la Historia Clínica Nutricional.
- 2.2.- El examen físico nutricional y la valoración antropométrica nutricional.
- 2.3.- El laboratorio nutricional: parámetros bioquímicos e indicadores de malnutrición.
- 2.4.- El diagnóstico nutricional del paciente hospitalizado.
- 2.5.- Cálculo de requerimientos y necesidades.
- 2.6.- El tracto digestivo y las vías de alimentación enteral. Ventajas y riesgos.
- 2.7.- Las vías de alimentación parenteral. Ventajas y riesgos.
- 2.8.- El seguimiento del paciente con soporte nutricional.

##### Tema 3.- La desnutrición o malnutrición hospitalaria

- 3.1.- Etiología: Bases bioquímicas, consecuencias orgánicas y funcionales.
- 3.2.- Detección precoz de desnutrición hospitalaria.
- 3.3.- Monitorización del riesgo nutricional.
- 3.4.- Incrementos de los costos en salud debido a la desnutrición hospitalaria.

##### TEMA 4. Gestión de menús hospitalarios

- 4.1.- Planificación del código de dietas hospitalarias.
- 4.2.- Control de calidad de la cocina hospitalaria.
- 4.3.- Los suplementos nutricionales y la farmacia hospitalaria.
- 4.4.- Espesantes, endulzantes, saborizantes, fibra soluble e insoluble.

##### TEMA 5. Soporte Nutricional Artificial

- 5.1.- El paciente críticamente enfermo y el modelo de Sepsis.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

- 5.2.- El soporte nutricional enteral. Indicaciones.
- 5.3.- El soporte nutricional parenteral. Indicaciones.
- 5.4.- Control glicémico en los pacientes críticos. Tipos de Insulina.
- 5.5.- El síndrome de realimentación y alteraciones del metabolismo.
- 5.6.- Nutrición artificial ambulatoria y domiciliaria.
- 5.7.- Dietas progresivas y dietas modificadas por su textura.

### TEMA 6. Diseño de dietas en patologías que requieren hospitalización

- 6.1.- Los grandes quemados.
- 6.2.- El paciente politraumatizado.
- 6.3.- Pancreatitis aguda e insuficiencia hepática
- 6.4.- La insuficiencia respiratoria
- 6.5.- La insuficiencia renal aguda y la insuficiencia renal crónica
- 6.3.- Dietas en pre y post- cirugía bariátrica.
- 6.4.- La anorexia nervosa grave.
- 6.5.- El paciente pediátrico: la atención nutricional neonatal y síndromes de bajo peso al nacer.
- 6.6.- Nutrición específica para órganos y sistemas
- 6.7.- Huesped inmunocomprometido: HIV, cáncer
- 6.8.- Toxicómanos y abuso de drogas. Síndrome de privación.

### TEMA 7. Control dietético pre-diagnóstico

- 7.1- Síndromes de malabsorción intestinal.
- 7.2.- Planes alimentarios previos a la realización de pruebas diagnósticas: TAC y RMN de abdomen, angiografías en pacientes renales, etc.

## PROGRAMA PRÁCTICO. ENSEÑANZAS PRÁCTICAS Y DE DESARROLLO

Las actividades prácticas consistirán en el desarrollo de un portafolio con las diferentes actividades a realizarse en cada uno de los módulos prácticos. Se consideran actividades prácticas también, aquellas que lleven a reforzar competencias transversales y/o específicas a través de la WebCT de la asignatura.

Módulo práctico 1  
Unidad de Soporte Nutricional

Módulo práctico 2  
Evaluación Nutricional

Módulo práctico 3  
La desnutrición hospitalaria

Módulo práctico 4  
Gestión de Menús Hospitalarios.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

Módulo práctico 5  
El Soporte Nutricional artificial.

Módulo práctico 6  
Diseño de dietas en patologías que requieren hospitalización.

Módulo práctico 7  
Control dietético pre-diagnóstico.

Nota importante: Esta previsto que la duración de las sesiones prácticas sea de 1,5 horas. De aquí que en las 15 sesiones que recibirá la/el alumna/o, los módulos se impartirán de manera continua; por ello es fundamental la asistencia continua a las sesiones prácticas.

Las Actividades Dirigidas, se versarán sobre temas de seminarios para trabajar en grupos de 5 alumnos y presentar al profesor respectivo. Dichos temas aparecen en la Guía Específica de la asignatura.

### 6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

1.- Enseñanzas básicas:

Metodología: Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a los temas.

Recursos: Los audiovisuales provistos por la Universidad. WebCT.

Competencias: CT1, CT2, CT3, CT7, CM1, CM2, CEC1, CEC2, CEC3.

2.- Enseñanzas prácticas y de desarrollo:

Metodología: Realización de prácticas con estudio directo y de simulación en ordenador, individualmente y en equipo

Recursos: Los audiovisuales del laboratorio de prácticas. Modelos anatómicos a escala. Técnicas de imagen. . WebCT. Mediciones corporales de referencia, breve repaso a los puntos antropométricos.

Competencias: CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CM1, CM2, CM4, CEC1, CEC2, CEC3, CEP1, CEP2, CEA1, CEA2, CEA3

3.- Otros:

3.1. Vídeos relacionados con las materias más relevantes de la asignatura

3.2. Trabajos, individuales y/o en equipo, de análisis de partes de la asignatura encomendados por el profesor encargado a través de la WebCT.

3.3. Estudio personal.

3.4. Actividades dirigidas en grupos de hasta 5 alumnos para presentar en Seminarios sobre temas específicos de la asignatura.

3.5. Está pendiente confirmar una visita al Servicio de Soporte Nutricional del Hospital de Valme, durante el mes de mayo de 2013.



## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

Competencias: CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CM1, CM2, CM4, CEC1, CEC2, CEC3, CEA1, CEA2, CEA3, CEA4.

4.- Pruebas escritas y exámenes (ver apartado 7 de esta guía) .

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

### 7. EVALUACIÓN

#### EVALUACIÓN

La evaluación de las competencias y objetivos enmarcados dentro de la asignatura de Nutrición Hospitalaria se hará en forma continuada tanto durante el desarrollo de las clases presenciales, como con actividades virtuales a través de la WebCT de la asignatura.

La calificación final del alumnado será el resultado de los siguientes métodos de evaluación continúa:

1.- Examen escrito teórico-práctico. Una prueba en el mes de Junio, en la que se evaluará todas las enseñanzas básicas de la asignatura. Aquellas/os Sras/es alumnas/os que no la hubieran superado irán a otra prueba de recuperación de toda la asignatura en el mes de Julio. Se evaluarán las siguientes competencias: CT1, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

2.- Evaluación del portafolio de prácticas de elaboración obligatoria, como resultado del trabajo realizado durante las Enseñanzas prácticas y de desarrollo. Se evaluarán las siguientes competencias. CT1, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4, CEP, CEA

3.- Evaluación de la asistencia y participación activa durante las actividades presenciales. Se evaluarán las siguientes competencias. CT2, CT3, CT4, CT6, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4, CEP, CEA

4.- Evaluación del trabajo personal del alumno:

4.1. - Trabajos de análisis de temas de la asignatura. Se evaluarán las siguientes competencias: CT1, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

4.2.- Aportaciones a los foros y realización de tareas de la WebCT de la asignatura. Se evaluarán las siguientes competencias: CT1, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

4.3.- Asistencia a tutorías, ya sean presenciales o virtuales a través de la WebCT. Se evaluarán las siguientes competencias: CT1, CT2, CT3, CT5, CT6, CT7, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

Los criterios de evaluación serán: La evaluación final de la asignatura se realizará sumando los porcentajes correspondientes a cada apartado mostrados a continuación:

1.- Examen escrito. 70 % del total de la calificación

2.- Evaluación de las clases prácticas. 15% de la evaluación (10 % el Portafolio de prácticas y 5% la participación y asistencia a dichas clases)

3.- Realización de Seminarios, trabajos voluntarios de ampliación de temas de la asignatura y de tareas relacionadas con la WebCT y tutorías. 15%

Para aprobar la asignatura es necesario e imprescindible:

1º.- Haber obtenido en el examen escrito una puntuación igual o superior a 5 puntos

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

sobre 10.

2º.- Entregar el Portafolio de prácticas y obtener una puntuación igual o superior a 4 puntos. Su no entrega implicará la no superación de la asignatura. Los Portafolios no podrán ser evaluados nada mas que en el plazo establecido. No se realizarán reevaluaciones, ni se admitirán otros portafolios de recuperación.

3º.- Haber asistido a todas las prácticas, aquellas faltas que hayan sido justificadas con documento oficial acreditativo de la ausencia no computan como falta. Haber faltado 3 o más veces excluye la posibilidad de superar este apartado, siendo evaluado este apartado con 0 puntos en la evaluación práctica final. Si la calificación final no alcanza el 5, el alumno deberá realizar en la recuperación final un examen de los contenidos de las prácticas impartidas durante todo el curso (Prueba oral, o de cualquier otro tipo a discreción del Área de Anatomía y Embriología Humanas).

Aquellas/os alumnas/os que no superen la “1ª evaluación” deberán realizar una:

“2ª evaluación” en el mes de Junio-Julio. En esta el alumnado será evaluado mediante una prueba que contemplará todas las competencias y habilidades recogidas en esta guía. Por tanto tal prueba podrá realizarse de forma escrita, oral, o de ambas formas a criterio del profesorado de la asignatura (conforme a normativa adjunta de 29 de junio de 2012 de los Vicerrectorados de Planificación Docente y Profesorado y de Estudiantes, Deporte y Medio Ambiente). SE INFORMA: Que los alumnos que se presenten a una 2ª convocatoria o siguientes deben tener la opción de obtener el 100% de la calificación, bien porque se consideran en la misma actividades realizadas durante el curso regular, bien porque se diseñan nuevas pruebas de evaluación que las contempla

Nota: Título II. Capítulo II. Artículo 14.2 y 14.3 de la Normativa de Régimen Académico y de Evaluación del Alumnado (aprobada en Consejo de Gobierno de la UPO el 18 de julio de 2006): “En la realización de trabajos, el plagio y la utilización de material no original, incluido aquél obtenido a través de Internet, sin indicación expresa de su procedencia y, si es el caso, permiso de su autor, podrá ser considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, sin perjuicio de que pueda derivar en sanción académica.

Corresponderá a la Dirección del Departamento responsable de la asignatura, oídos el profesorado responsable de la misma, los estudiantes afectados y cualquier otra instancia académica requerida por la Dirección del Departamento, decidir sobre la posibilidad de solicitar la apertura del correspondiente expediente sancionador”.

### 8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

#### BIBLIOGRAFIA

## GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

### Manuales recomendados

GOTTSCHLICH M, MATARESE L. (2004). Nutrición Clínica Práctica. Ed. Elsevier España. ISBN: 9788481747249.

CUERVO ZAPATEL M, MUÑOZ HORNILLOS M, ASTIASARÁN ANCHÍA J, y cols. (2004) Alimentación Hospitalaria. Editorial Díaz de Santos. 2 volúmenes + CD. ISBN: 9788479786106

GONZALEZ CABALLERO M. (2010) Dieta Hospitalaria. Editorial Formación Alcalá. ISBN: 9788498918236.

GIL HERNÁNDEZ A. (2010) Tratado de Nutrición. Editorial Médica Panamericana. 4 Tomos. ISBN obra completa: 9788498352429.

SALAS- SALVADO J. (2008) Nutrición y dietética clínica. Ed. Elsevier. ISBN: 9788445818435

BOWLING T. (2006) Apoyo nutricional para niños y adultos. Ed. McGraw-Hill-Interamericana. ISBN: 9789701057650

### Otros manuales de interés

LOCHS H, TOMAS DR. (2004) Nutrición enteral domiciliaria. Ed. Karger. I.S.B.N.: 3-8055-7850-4.

ROLLANDELI, ROMBEAU(2004). Nutrición Clínica. Ed. McGraw-Hill-Interamericana. ISBN: 9789701037331.

GIBNEY MJ. (2007) Nutrición Clínica. Ed. Acribia. ISBN: 9788420010922 .

MARTINEZ ALVAREZ, J.R.; VILLARINO MARIN, A.L.; CID SANZ, M.C.(2002). Implantación de unidades de Nutrición Clínica y Dietética en los hospitales españoles y presencia de dietistas en las mismas. Nutrición Hospitalaria, 17:154-158

### Manuales o enlaces relacionados con la WEBCT de la asignatura

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE DIETÉTICA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN. Revista Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. <http://www.nutricion.org/publicaciones/revista.htm>

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN PARENTERAL Y ENTERAL. Revista Nutrición Hospitalaria. <http://www.nutricionhospitalaria.com/>

AMERICAN SOCIETY OF PARENTERAL AND ENTERAL NUTRITION. Journal of Parenteral and enteral nutrition <http://pen.sagepub.com/>

EUROPEAN SOCIETY OF PARENTERAL AND ENTERAL NUTRITION. <http://www.espen.org/>

Ver bibliografía general completa en el siguiente enlace:

<http://athenea.upo.es/search/r?SEARCH=Nutricion+hospitalaria&submit=Enviar>