

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	Alimentación en la infancia
Módulo:	Ciencias de la Nutrición y la Salud
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Química
Año académico:	2014-2015
Semestre:	Primer 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 2014-2015

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura:

--

2.2. Profesores

Nombre:	
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Química
Área:	Nutrición y Bromatología
Categoría:	
Horario de tutorías:	
Número de despacho:	
E-mail:	
Teléfono:	

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

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

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, a su familia o a 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

Las aportaciones al plan formativo expresados en forma de resultados del aprendizaje son las siguientes:

1. Ser 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. Conocer las necesidades nutricionales en las distintas etapas del desarrollo y ser capaz de elaborar fórmulas y menús que cubran dichos requerimientos.
3. Conocer las principales enfermedades que afectan al estado nutricional en las distintas etapas del desarrollo y ser capaz de dar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
4. Ser 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. Conocer 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 2014-2015

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. 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.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones tanto a un público avanzado y experto como no especializado.
5. Capacidad de análisis y síntesis.
6. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
7. Saber exponer en forma escrita y oral.
8. Trabajo en equipo.
9. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.
10. Capacidad crítica.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

1. Saber los requerimientos nutricionales a lo largo de la vida y en la enfermedad en edad infantil y adolescencia. Conocimiento de las funciones digestivas, utilización metabólica, y necesidades en la edad pediátrica.
2. Aplicar los conocimientos de la Ciencia de los Alimentos y la Nutrición al diseño de dietas para niños/as y adolescentes en situaciones de salud y enfermedad.
3. Valorar el estado nutricional de niños/as y adolescentes sanos y enfermos e interpretar sus datos clínicos y bioquímicos.
4. Identificar los problemas dietéticos-nutricionales del paciente y sus factores de riesgo. Elaborar una historia dietética e interpretar una historia clínica.
5. Conocer las técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado para niños/as y adolescentes. Nutrición hospitalaria, enteral y parenteral.
6. Comprender la interacción entre fármaco y nutriente.
7. Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.
8. Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento.
9. Planificación y gestión del tiempo.
10. Habilidades de investigación y trabajar en equipo.

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

4.3. Competencias particulares de la asignatura

1. 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.
2. Identificar los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del niño y colectividades infantiles.
3. 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.
4. Aplicar las estrategias culinarias que se adapten a las necesidades nutricionales, organoléptica y de textura precisas en situaciones fisiológicas o patológicas.
5. Aplicar la metodología de la educación alimentaria-nutricional. Ser capaz de estructurar el consejo dietético dirigido a niños, adolescentes, padres y responsables de colectividades.
6. Planificación y gestión del tiempo
7. Elaborar e interpretar una historia dietética pediátrica. Interpretar una historia clínica. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
8. 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.
9. Aplicar 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.
10. Aplicar los recursos necesarios para planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas pediátricas y realizar su seguimiento.
11. Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación.
12. Desarrollar las habilidades de comunicación adecuadas a cada circunstancia de la práctica dietética vinculada a los niños.
13. Desarrollar las herramientas básicas en técnicas informáticas de información, comunicación y valoración nutricional.
14. Tener capacidad crítica y autocrítica

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

MÓDULO 1. 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.

MÓDULO 2. Nutrición del lactante, niño y adolescente sano

- 1- Lactancia materna y lactogénesis. Lactancia artificial. Fórmulas lácteas.
- 2- Alimentación complementaria, beikost.
- 3- Alimentación del prematuro.
- 4- Alimentación del lactante y el niño sano.
- 5- Alimentación en la adolescencia.
- 6- Intervenciones en conducta alimentaria infantil.
 - El abordaje de la alimentación en la familia.
 - Técnicas breves de intervención conductual
- 7- Enriquecimiento de fórmulas y suplementación nutricional en la infancia.
- 8- Prebióticos y probióticos en nutrición infantil.

MÓDULO 3. Retos nutricionales para condiciones especiales

- 1- Trastorno de conducta alimentaria.
- 2- Obesidad.
- 3- Alergias e intolerancias alimentarias.
- 4- Diabetes infantil.
- 5- Parálisis cerebral y patología neurológica crónica
- 6- Introducción a las metabolopatías.
- 7- Alimentación y cardiopatías pediátricas.
- 8- Cuidados críticos y quemados.
- 9- Nutrición y cáncer infantil.
- 10- Fibrosis quística.
- 11- Malnutrición infantil. Prevención y tratamiento.
- 12- Alimentación enteral.
 - Sonda nasogástricas,
 - Gastrostomía endoscópica percutánea (PEG),
 - Bombas de alimentación
- 13- Introducción a la alimentación parenteral.

MÓDULO 4. Niños en comunidad

- 1- Alimentación vegetariana.
- 2- Alimentación halal, kosher.
- 3- Biberonerías y bancos de leche humana.
- 4- El comedor comunitario infantil.

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

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

1. 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.
2. Desarrollo y redacción de trabajos de investigación bibliográfica individuales o en equipo.
3. Realización de prácticas de laboratorio o cocina.
4. Supuestos prácticos durante el curso donde el alumno deberá cumplimentar una serie de casos prácticos propuestos, destinados a lograr destreza en el cálculo numérico vinculado a situaciones nutricionales pediátricas.
5. 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

7. EVALUACIÓN

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

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.
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.

CONSIDERACIONES PARTICULARES DE EVALUACIÓN:

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 será calificada de 1 a 10. Deberá 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.
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 pública): 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.

CONVOCATORIA DE RECUPERACIÓN:

En la segunda convocatoria (y sucesivas), se establecen dos modalidades en función de la situación del alumno:

1. Prueba escrita sobre el contenido teórico (40%). En el caso de que el alumno no hubiera superado esta evaluación en la primera convocatoria y tenga el resto de actividades aprobadas. La prueba será calificada de 1 a 10. Deberá superarse la puntuación de 5 para poder hacer promedio con los demás componentes de la nota final.
2. Prueba escrita sobre el contenido teórico y práctico (60%). En el caso de que el alumno tuviera el examen de primera convocatoria y las prácticas suspensas, se presentará a un examen escrito donde se evaluarán tanto contenidos teóricos como prácticos. Si la calificación supera la puntuación de 5, se tendrán en cuenta las calificaciones del trabajo de investigación y la participación/uso de tutorías.
3. Evaluación Final (100%). El alumno que lo desee, podrá presentarse a un examen final de todos los contenidos de la asignatura. Para aprobar la asignatura deberá obtener una calificación mayor de 5 puntos. En este caso, no se tendrá en cuenta ningún otro elemento que no sea el propio examen. El acogimiento a este modo de evaluación supone la renuncia expresa e inmediata (y por escrito) a la calificación obtenida en la primera convocatoria.

GUÍA DOCENTE

Curso 2014-2015

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

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>

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

SHEGNP:
Sociedad española de gastroenterología, hepatología y nutrición pediátrica. <http://www.gastroinf.com>