

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:	2016-17
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

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura Alfonso Rodríguez Herrera

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:	Lunes de 9 a 13 ,previa cita
Número de despacho:	22.2
E-mail:	arherrera@upo.es
Telefono:	954977893

3. 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.

4. COMPETENCIAS

Competencias Generales:

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.
6. Capacidad de análisis y síntesis.
7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer en forma escrita y oral.
9. Planificación y gestión del tiempo.
10. Habilidades de investigación.
11. Capacidad crítica.
13. Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.
14. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.
15. Habilidades para la utilización de Lengua Extranjera (Inglés)
17. Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.
18. Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.

Competencias Específicas:

2. La estructura y función del cuerpo humano, destacando una visión integrada de la anatomía, histología y fisiología del organismo. Se hará especial hincapié en aquellos sistemas relacionados con la alimentación y la nutrición.
5. Bioquímica, destacando aquellos compuestos químicos y procesos metabólicos estrechamente relacionados con la alimentación, la nutrición y la salud.

GUÍA DOCENTE 2016-17

7. Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo.
10. Conocer las operaciones básicas en industria alimentaria, así como, de los procesos de elaboración y conservación de los alimentos.
11. Conocer el procesado y las modificaciones de los alimentos.
13. Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia.
14. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios.
18. Higiene del personal, productos y procesos.
21. La normalización y legislación alimentaria.
24. Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético.
25. Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes.
26. Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos.
27. Conocer técnicas analíticas y de investigación en nutrición.
28. Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.
29. La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las enfermedades relacionadas con la alimentación.
30. La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.
31. El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral.
37. Las condiciones éticas y profesionales que conforman la práctica de la profesión.
38. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.
39. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
40. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos 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.
41. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
42. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
43. Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la

GUÍA DOCENTE 2016-17

gestión del servicio de alimentación.

46. 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.

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

52. Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación.

53. Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.

54. Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.

5. 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. El abordaje de la alimentación en la familia 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- Celiacía
- 5- Alergia alimentaria
- 6- Diabetes infantil
- 7- Parálisis cerebral y patología neurológica crónica
- 8- Introducción a las metabolopatías.
- 9- Alimentación enteral. A Sonda nasogástricas, b. Gastrostomía endoscópica percutánea (PEG), 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.

MODULO D. Niños en comunidad

GUÍA DOCENTE 2016-17

- 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.

6. 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 cumplimentar 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 ,revisión bibliográfica, o pauta de prescripción dietética para una situación propuesta.

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

7. EVALUACIÓN

Teniendo en cuenta el elevado grado de experimentalidad, esta asignatura se acoge al apartado 8.2.d de la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, por lo que no habrá evaluación por el sistema de prueba única.

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 realizar una tarea alternativa 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 o la no presentación de la tarea sustitutiva, puede implicar 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 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. Podrán 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 campo, individuales o en equipo (presentación de memoria escrita y exposición pública si procede): 30%

4.- Participación en actividades propuestas. Uso de Tutorías. 10%

GUÍA DOCENTE 2016-17

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.

La concesión de matrículas de honor está sujeta a la superación de una prueba evaluatoria adicional.

8. 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

Nutrición infantil
Bertrand Chevallier
Masson 1997
ISBN 84-458-0548-7

Manual de nutrición pediátrica
Asociación Americana de Pediatría
ISBN 1-58110-109-0
Editorial Intersistemas SA de CV.
México DF -2006

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>