

GUÍA DOCENTE

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	Nutrición Humana y Dietética
Doble Grado:	
Asignatura:	ALIMENTACIÓN EN LA TERCERA EDAD
Módulo:	Ciencias de la Nutrición y la Salud
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Año académico:	2016-17
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):		

GUÍA DOCENTE

2. RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

Responsable de la asignatura	
Nombre:	M ^a de los Ángeles Ortega de la Torre
Centro:	Facultad de Ciencias Experimentales
Departamento:	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área:	Nutrición Humana y Bromatología
Categoría:	Profesora Titular de Universidad
Horario de tutorías:	Tutorías on-line, a través de e-mail, Correo, Chat y Foro en WebCT, con atención continuada y respondidas en un plazo no superior a los dos días laborables siguientes. Tutorías convencionales presenciales previa cita confirmada por vía e-mail.
Número de despacho:	Edificio 22, Planta 2 ^a , Despacho 01.C
E-mail:	maortega@upo.es
Teléfono:	95 497 78 94

GUÍA DOCENTE

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

La asignatura “Alimentación en la Tercera Edad” debe capacitar al alumno con interés profesional o personal, para alcanzar el máximo grado de especialización en este campo nutricional, adquiriendo las competencias necesarias para intervenir en la alimentación de los ancianos individualmente o en colectividades, contribuyendo a garantizar o mejorar el estado general de salud de los ancianos.

Así pues, el objetivo fundamental de la asignatura es el conocimiento de las bases de una alimentación saludable en la tercera edad, y su importancia para el mantenimiento o contribución a un buen estado general del anciano.

En concreto, se pretenden los siguientes resultados del aprendizaje:

- Valorar los cambios fisiológicos, psicológicos y socioeconómicos inherentes al proceso de envejecimiento, así como los problemas alimentarios y hábitos alimentarios más frecuentes en el anciano.
- Ser capaz de realizar la valoración del estado nutricional e historia dietética en el anciano sano y enfermo.
- Conocer los aspectos fundamentales y conceptos básicos de la dietética y nutrición para llevar a cabo una alimentación sana y equilibrada en la tercera edad.
- Ser capaz de calcular los requerimientos energéticos y las necesidades nutricionales específicas del anciano, en diversos estados fisiológicos y en enfermedades propias de la tercera edad.
- Ser capaz de elaborar y/o supervisar planes alimentarios saludables individuales o colectivos, adecuados a los cambios propios de la tercera edad.
- Ser capaz de aplicar las bases teórico-prácticas para diseñar, evaluar y analizar dietas equilibradas, variadas y adaptadas a las distintas circunstancias personales o fisiológicas del anciano.
- Ser capaz de actualizar su formación a partir de las principales fuentes de información.

3.2. Aportaciones al plan formativo

El incremento de la esperanza de vida, debido en parte a una mejor nutrición, ha potenciado en los últimos años el que se preste mayor atención a este grupo de población de mayor edad, con requerimientos nutricionales específicos. Dadas sus características especiales desde el punto de vista fisiológico, cronológico, psicológico y social, es importante conocer y evaluar las consecuentes modificaciones sensoriales, de ingesta, digestivas, metabólicas y de hábitos alimenticios, para corregir la dieta y adecuarla a sus necesidades concretas, evitando con ello graves errores nutricionales.

GUÍA DOCENTE

La asignatura “Alimentación en la Tercera Edad”, de 3er Curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética, forma parte del Módulo de Ciencias de la Nutrición y la Salud, y está incluida en la Materia “Alimentación y Dietética”. Su carácter obligatorio indica la importancia de esta asignatura para el Dietista-Nutricionista, puesto que como expertos en alimentación, deben conocer cómo intervenir en la alimentación de un anciano o colectivo de la tercera edad, así como sus necesidades nutricionales según la situación fisiológica del individuo.

Este conocimiento es importante en todos sus ámbitos profesionales: i) clínico, ya que le permitirá profundizar en los conocimientos necesarios para actuar sobre la alimentación del anciano o grupo de ancianos sanos y/o enfermos; ii) comunitario y de salud pública, ya que ampliará sus habilidades para desarrollar programas nutricionales aplicados a esta etapa vital; iii) restauración colectiva y social, para gestionar, organizar el servicio de alimentación, calidad y seguridad alimentaria para la tercera edad; iv) industrial, asesorando en la innovación, la calidad nutricional, propiedades saludables y marketing de nuevos productos destinados al colectivo de la tercera edad; v) docentes, ya que podrá actuar como formador ofreciendo los conocimientos necesarios a aquellas personas, organismos y entidades que deseen recibir una formación específica en dietética y nutrición aplicada a la tercera edad; iv) investigador, en todo los temas relacionados con la alimentación y su efecto sobre la salud en la tercera edad.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Para cursar esta asignatura no se establecen requisitos previos. Sin embargo, para un mejor aprovechamiento de la asignatura, resulta aconsejable que los alumnos hayan cursado previamente las asignaturas de *Anatomía Humana*, *Fisiología Humana* y *Bioquímica* de 1^{er} curso, y *Bromatología*, *Dietética* y *Nutrición básica y ciclo vital* de 2^o curso.

4. COMPETENCIAS

GUÍA DOCENTE

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura (Competencias Generales)

- Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento (CG1).
- Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas (CG2).
- 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 (CG3).
- Capacidad de análisis y síntesis (CG6).
- Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes) (CG7).
- Saber exponer en forma escrita y oral (CG8).
- Capacidad crítica (CG11).
- Trabajo en equipo (CG12).
- Habilidades básicas en el manejo de ordenadores (CG13).

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

- Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo y situaciones fisiológicas, en la salud y en la enfermedad.
- Aplicar los conocimientos de la Ciencia de los Alimentos y la Nutrición al diseño de dietas, así como realizar y evaluar dietas terapéuticas.
- Identificar las bases de una alimentación saludable y del balance nutricional.
- Valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos, así como interpretar sus datos clínicos y bioquímicos.
- Identificar los problemas dietéticos-nutricionales del paciente, sus factores de riesgo,
- elaborar una historia dietética e interpretar una historia clínica.
- Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármaco y nutriente.
- Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.

GUÍA DOCENTE

- Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento.

4.3. Competencias particulares de la asignatura (Competencias Específicas)

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 (CE25).

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 (CE28).

La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes (CE30).

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 (CE31).

Las estrategias culinarias que garanticen la calidad nutricional, organoléptica y de textura precisas en cada situación fisiológica o patológica (CE32).

Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica (CE38).

Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición (CE39).

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 (CE40).

Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud (CE48).

Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales (CE55).

GUÍA DOCENTE

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

ENSEÑANZAS BÁSICAS:

Bloque temático I.- Principios generales del envejecimiento.

Tema 1. Definiciones y conceptos generales sobre el envejecimiento. Teorías del envejecimiento.

Tema 2. Aspectos demográficos del envejecimiento.

Tema 3. Aspectos psicológicos y sociosanitarios del envejecimiento.

Tema 4. Aspectos biológicos del envejecimiento.

Tema 5. Nutrición y calidad de vida. Epidemiología nutricional en la tercera edad.

Bloque temático II.- Valoración nutricional en la tercera edad.

Tema 6. Evaluación nutricional en mayores.

Bloque temático III.- Recomendaciones nutricionales y alimentarias en la tercera edad.

Tema 7. Requerimientos nutricionales del mayor.

Tema 8. Alimentación en el mayor sano.

Tema 9. Programas nutricionales para el colectivo de mayores.

Bloque temático IV.- Nutrición y patología en la tercera edad.

Tema 10. Malnutrición en el mayor.

Tema 11. Interacción fármaco-nutriente en la tercera edad.

Tema 12. Patrones de selección de alimentos y protocolos de actuación según las patologías más frecuentes en la tercera edad. Dietas terapéuticas.

Bloque temático V. Consideraciones nutricionales especiales en la tercera edad.

Tema 13. Adaptación de la dieta en la tercera edad: Alimentación básica adaptada para el mayor.

Tema 14. Nutrición artificial en la tercera edad.

Tema 15. Cuidados nutricionales en un marco institucionalizado.

GUÍA DOCENTE

ENSEÑANZAS PRÁCTICAS:

Práctica 1: Valoración geriátrica integral en el mayor.

Práctica 2: Diseño y valoración de dietas y planes alimentarios ajustados a necesidades particulares de la tercera edad.

Práctica 3: Aspectos prácticos del soporte nutricional en la tercera edad.

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

Para el desarrollo del temario de la asignatura y su evaluación se combinarán distintos procedimientos metodológicos:

ENSEÑANZAS BÁSICAS:

-Presentación en el aula por parte de la profesora, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a los temas, con apoyo en material gráfico y documentos bibliográficos que el alumno debe analizar. Estas presentaciones se enfocarán a resolver las dudas y cuestiones planteadas por los alumnos en el transcurso de la realización de los informes prácticos asignados.

-Realización de actividades complementarias y ejercicios individuales o en equipo, presenciales o virtuales, consistentes fundamentalmente en la resolución de problemas o casos prácticos.

- Realización de exámenes *on-line* y actividades de auto-evaluación para valorar el proceso de adquisición de los conocimientos por parte del alumnado.

ENSEÑANZAS PRÁCTICAS Y DE DESARROLLO:

Las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo se estructuran bajo la modalidad de Enseñanza Basada en Proyectos. En virtud de ello, los estudiantes deben realizar una actividad que será planificada y ejecutada por ellos mismos trabajando de manera independiente del profesor en contextos académicos y/o profesionales.

La actividad práctica a desarrollar será un informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad, con unas características fisiológicas y/o patológicas definidas con antelación.

Las EPD se sustentarán en distintos tipos de actividades:

GUÍA DOCENTE

- A) Tutorías presenciales y/o virtuales, obligatorias o voluntarias, que serán anunciadas con suficiente antelación, para la resolución de dudas y entrega de informes intermedios.
- B) Actividades prácticas en laboratorio del Área de Nutrición, y de simulación en ordenador en aulas de informática (con acceso a bases de datos bibliográficos on-line y programas informáticos de diseño y planificación de dietas), organizadas sobre grupos reducidos de alumnos. El contenido de estas actividades se especificará en forma de cuadernos o guías, que el alumno podrá usar como base para la realización de los informes intermedios.
- C) Desarrollo, redacción y presentación oral del informe. Los grupos de alumnos deberán redactar un informe final por escrito del proyecto elaborado a lo largo del curso, que deberá ser expuesto oralmente en sesiones presenciales previamente establecidas.

ESTUDIO PERSONAL DEL ALUMNO.

REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y/O EXÁMENES

7. EVALUACIÓN

GUÍA DOCENTE

La asignatura contempla una doble posibilidad: (i) evaluación continua y (ii) evaluación de prueba única.

-Evaluación continua:

La evaluación en la convocatoria de curso se regirá por el principio de evaluación continua, que permitirá al estudiante adquirir las competencias y conocimientos de forma progresiva. Para la superación de la asignatura se exige la presentación obligatoria a todas las pruebas correspondientes a la convocatoria de curso (actividades prácticas o de desarrollo, seminarios, tareas, tutorías y otras actividades programadas), y la obtención en las mismas de una calificación que acredite un dominio mínimo de las competencias vinculadas al tema correspondiente.

Los instrumentos de evaluación, criterios y contribución a la nota final de los mismos, se detallan a continuación:

- Exámenes teóricos: Conjunto de exámenes *on-line* o de carácter presencial, que se realizarán a lo largo del curso, y/o prueba final escrita de conocimientos y de resolución de problemas, para valorar el dominio de los conocimientos teóricos y operativos de la asignatura, planificación y organización, ortografía y presentación. Contribución global a la nota final: **35%**.

-Informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad, con unas características fisiológicas y/o patológicas definidas con antelación, y entrega en forma y plazo de los informes intermedios basados en las actividades prácticas en laboratorio, y de simulación en ordenador en aulas de informática. Se valorarán resultados, estructura, calidad, originalidad, ortografía, presentación del informe, manejo de programas informáticos de diseño de dietas, inclusión de observaciones y recomendaciones nutricionales que aporten valor a la tarea. El informe será expuesto de forma oral en sesiones previamente asignadas, y se tendrá en cuenta la elección y discusión del tema escogido, valoración de la bibliografía y fuentes bibliográficas alternativas de base, planificación, determinación del método de trabajo, distribución de tareas y/o funciones entre los alumnos, seguimiento en las reuniones, discusiones y debates, seguimiento y análisis de la participación y contribución de los alumnos, compromiso de trabajo, motivación e interés por parte de los alumnos, discusión de los resultados y conclusiones, elaboración del trabajo redactado, preparación de la presentación y defensa del mismo frente al resto de los compañeros. Contribución global a la nota final: **45%**.

- Portafolio o aportaciones libres de los alumnos: Se valorará la actitud participativa en las herramientas virtuales Foro y Chat de la Plataforma Virtual, así como el interés, asistencia y participación en las tutorías presenciales y/o virtuales. Igualmente, se considerará la calificación obtenida en las actividades o ejercicios complementarios, en forma de problemas numéricos, diseño de gráficos o esquemas, respuestas a cuestiones metodológicas o de diseño de dietas, deducción de conclusiones, etc. que se realizarán en sesiones presenciales y/o virtuales. En estos casos se valorarán resultados, estructura,

GUÍA DOCENTE

calidad, presentación del trabajo, bibliografía y fuentes bibliográficas alternativas de base, compromiso de trabajo, motivación e interés por parte de los alumnos, claridad, rigor, ortografía, gramática y originalidad. Contribución a la nota final: **20%**.

-Evaluación de prueba única:

Tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico, y estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos y competencias que figuran en la presente guía docente.

Los instrumentos de evaluación, criterios y contribución a la nota final de los mismos, se detallan a continuación:

- Examen final teórico: Prueba final escrita de conocimientos y/o de resolución de problemas. Contribución a la nota final: **55%**.
- Informe final sobre aspectos prácticos del soporte nutricional en un individuo concreto de la tercera edad y valoración de los conocimientos y competencias recogidos en las Enseñanzas Prácticas y de Desarrollo. Contribución global a la nota final: **45%**.

Evaluación en la convocatoria de recuperación de curso:

Los estudiantes que no superen la asignatura en el semestre de impartición dispondrán de una convocatoria de recuperación.

La calificación en la convocatoria de recuperación de curso se regirá por las siguientes reglas:

- Si el estudiante superó con éxito las actividades prácticas y tareas desarrolladas durante el período de docencia presencial, la prueba de examen de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso, manteniéndose la calificación obtenida en las actividades de la evaluación continua.
- Si el estudiante no siguió el proceso de evaluación continua, o no superó las actividades prácticas y tareas desarrolladas durante el período de docencia presencial, en la prueba de examen de recuperación se le evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuran en la presente guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.

El criterio general de evaluación será considerar aprobado al alumno que demuestre, mediante las pruebas de evaluación programadas, haber alcanzado todos los objetivos y competencias establecidos en un nivel mínimo del 50%. La calificación podrá ser: No Presentado (NP); Suspenso (0-4.99); Aprobado (5-6.99); Notable (7-8.99); Sobresaliente (9-10); Matrícula de Honor (según Normativa establecida por la Universidad Pablo de Olavide).

Nota: Según el Artículo 18 de la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la UPO publicada en el

GUÍA DOCENTE

Boletín Oficial de la Universidad el 03/06/2014 sobre las incidencias en la celebración de las pruebas de evaluación:

1. Durante la celebración de un examen, la **utilización** por parte de un estudiante de **material no autorizado** expresamente por el profesorado, así como cualquier acción no autorizada dirigida a la obtención o intercambio de información con otras personas, será considerada causa de **calificación de suspenso de la asignatura**, sin perjuicio de que pueda derivar en **sanción académica**.
2. En la realización de trabajos, el **plagio** y la utilización de material no original, incluido aquel obtenido a través de internet, sin indicación expresa de su procedencia será considerada causa de **calificación de suspenso de la asignatura**, y si procede, de **sanción académica**.
3. Corresponderá a la Dirección del Departamento responsable de la asignatura, a propuesta de la Comisión de Docencia y Ordenación Académica, solicitar la apertura del correspondiente **expediente sancionador**, una vez oídos el profesorado responsable de la misma, los estudiantes afectados y cualquier otra instancia académica.

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Timiras PS. (1996). Bases fisiológicas del envejecimiento y geriatría. Ed. Masson.
- González M. (2008). Manual de alimentación geriátrica. Ed Formación Alcalá, S.L.
- Ribera Casado JM, Gil Gregorio P. (1999). Alimentación, Nutrición y Salud en el Anciano. Edimsa.
- Martín Espinosa AJ. (2008). Alimentación y nutrición para la tercera edad. Ed. Innovación y Cualificación, S.L.
- Muñoz M, Aranceta J, Guijarro JL. (2005). Libro blanco de la alimentación de los mayores. Ed. Panamericana.
- Gómez Candela C, Reuss Fernández JM (2004). Manual de recomendaciones nutricionales en pacientes geriátricos. Editores Médicos, S.A.
- Muntané M.D. (2009). Dietética antiaging y anticáncer. Ed. Díaz de Santos.
- Serrano M. (2010). Guía de alimentación para personas mayores. Ed. Ergon.