

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Grado:</b>	<b>Nutrición Humana y Dietética</b>
<b>Doble Grado:</b>	
<b>Asignatura:</b>	<b>Alimentación en la infancia</b>
<b>Módulo:</b>	<b>Ciencias de la Nutrición y la Salud</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Biología Molecular e Ingeniería Química</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2014-2015</b>
<b>Semestre:</b>	<b>Primer semestre</b>
<b>Créditos totales:</b>	<b>4.5</b>
<b>Curso:</b>	<b>3º</b>
<b>Carácter:</b>	<b>Obligatoria</b>
<b>Lengua de impartición:</b>	<b>Español</b>

<b>Modelo de docencia:</b>	<b>C1</b>	
<b>a. Enseñanzas Básicas (EB):</b>		<b>50 %</b>
<b>b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):</b>		<b>50 %</b>
<b>c. Actividades Dirigidas (AD):</b>		<b>0</b>

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 2. EQUIPO DOCENTE

#### 2.1. Responsable de la asignatura:

**Griselda Herrero Martín**

#### 2.2. Profesores

<b>Nombre:</b>	Griselda Herrero Martín
<b>Centro:</b>	Facultad de Ciencias Experimentales
<b>Departamento:</b>	Biología Molecular e Ingeniería Química
<b>Área:</b>	Nutrición y Bromatología
<b>Categoría:</b>	Profesor Asociado Doctor
<b>Horario de tutorías:</b>	Martes y Jueves de 14:00 a 14:30h. Previa cita
<b>Número de despacho:</b>	22.2.01.G
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:ghermar@upo.es">ghermar@upo.es</a>
<b>Teléfono:</b>	

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 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 2017-2018

### 4. COMPETENCIAS

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

CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.

CG3 - 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.

CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.

CG5 - Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.

CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).

CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.

CG9 - Planificación y gestión del tiempo.

CG10 - Habilidades de investigación.

CG11 - Capacidad crítica.

CG12 - Trabajo en equipo.

CG14 - Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.

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

CE25 - 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.

CE26 - Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos.

CE28 - 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.

CE33 - Conocer los sistemas de salud y las políticas alimentarias.

CE34 - Conocer la epidemiología nutricional. El consumo, los hábitos alimentarios en la población y los métodos de valoración del estado nutricional de grupos de población.

CE40 - 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.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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

CE52 - Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación.

CE53 - Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.

### 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. Desarrollar la capacidad crítica para analizar, evaluar y recomendar pautas dietéticas a niños.

11. Diseñar proyectos educativos y/o de investigación relacionados con niños.

12. Fomentar el aprendizaje basado en problemas y el trabajo colaborativo.



## **GUÍA DOCENTE**

Curso 2017-2018

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

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

Los contenidos de la asignatura se desarrollarán utilizando diferentes metodologías didácticas.

#### **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- Trastornos de conducta alimentaria.
- 2- Obesidad y síndrome metabólico en niños.
- 3- Alergias e intolerancias alimentarias.
- 4- Diabetes infantil.
- 5- Parálisis cerebral y patología neurológica crónica
- 6- Cuidados críticos y quemados.
- 7- Nutrición y cáncer infantil.
- 8- Fibrosis quística.
- 9- Malnutrición infantil. Prevención y tratamiento.
- 10- Alimentación enteral y parenteral.
  - Sonda nasogástricas,
  - Gastrostomía endoscópica percutánea (PEG),
  - Bombas de alimentación
  - 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 2017-2018

### 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. Desarrollo, redacción y presentación individual o en equipo, de un proyecto de investigación o revisión bibliográfica .
5. Preparación y defensa de temas propuestos para debate.
6. Redacción de contenidos para transmitir los conocimientos a la población.

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

### 7. EVALUACIÓN

#### 1ª Convocatoria (DE CURSO):

- A. Sistema de evaluación continua y de examen correspondiente a la convocatoria de curso (100% de la calificación):

La evaluación de la asignatura se hará de forma continuada y se valorarán todas las actividades formativas realizadas durante la impartición de la asignatura. La nota final de la asignatura será la suma ponderada de las notas obtenidas en los puntos mencionados a continuación. Será necesario la obtención de un cinco sobre 10 para tener superada la asignatura. El alumno podrá optar por 3 formas de evaluación:

1. Evaluación continua: A1 + A2 + A3 (100 % de la nota).
2. Evaluación continua + Examen (en caso de no alcanzar el 100 % de la nota con la evaluación continua o de querer subir nota): (A1 + A2 + A3 = 100 % de la nota) + A4 (hasta 4 puntos sobre la nota de evaluación continua).
3. Evaluación por prueba única: B (100 % de la nota).

A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación de los criterios, instrumentos y peso en la calificación total asignados en cada caso:

#### A1. Evaluaciones a lo largo del curso. PESO 45%

Se evaluará la teoría y las actividades realizadas:

- 40% → Evaluaciones de los Temas de teoría expuestos en clase (20% nota profesor + 20 % nota alumnos)
- 30 % → Evaluaciones de los temas de teoría mediante exámenes en WebCT.
- 30 % → Evaluación de las actividades realizadas.

#### A2. Prácticas. PESO 45%

- 30 % Prácticas de laboratorio.
- 70 % Proyecto de Investigación (evaluación de la exposición, del trabajo y de la valoración por los alumnos).

Criterios:

- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos de la asignatura.

## GUÍA DOCENTE

### Curso 2017-2018

- Realización de las sesiones prácticas:
  - Actitud participativa.
  - Manipulación del material de prácticas.
  - Adecuación e interpretación de los resultados.

La asistencia a las prácticas es obligatoria para aprobar la asignatura. La falta a más de una práctica (aun justificada) implicará la no calificación del curso. Será necesario la obtención de un cinco o más en la evaluación práctica para tener superada la asignatura.

#### A3. Asistencia y participación. PESO 10%

La asistencia a clase será valorada, pudiendo contribuir hasta en un 10% a la nota final de la asignatura en aquellos casos en los que el alumno, habiendo aprobado las partes A1 y A2, haya tenido una actitud participativa y activa.

#### A4. Sistema de evaluación de examen correspondiente a la convocatoria de curso:

Tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico. Consistirá en una evaluación teórica que será un examen que valorará los conocimientos teóricos de la asignatura. A ese examen podrán optar:

- los alumnos que no hayan obtenido el 100 % de la calificación y deseen subir nota.
- los alumnos que no hayan superado la asignatura en evaluación continua con más de un 5.

Este examen tendrá un valor máximo de 4 puntos, que se sumarán a la nota obtenida en el proceso de evaluación continua.

#### Consideraciones Generales:

Es obligatoria la asistencia a todas las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. Si algún 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. Por otro lado, la falta de asistencia no justificada a una práctica y no aceptada por el profesor, supone la renuncia al sistema de evaluación continua, siendo evaluado por el sistema de evaluación de examen correspondiente en 2ª convocatoria o de recuperación (100 % de la calificación).

#### B. Evaluación por prueba única (100 % de la calificación).

En el caso de estudiantes que por estar incurso en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, de salud graves, o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, que no han realizado las pruebas de evaluación continua, la evaluación por prueba única se diseñará para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente (prueba final escrita de conocimientos teóricos: **PESO 70%**; prueba final escrita de conocimientos prácticos: **PESO 30%**). Esta circunstancia ha de comunicarse de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura, con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador.

#### **2ª Convocatoria (DE RECUPERACIÓN)**

La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:

- Aquellos estudiantes que superaron las actividades formativas desarrolladas durante el período de docencia pero no las evaluaciones teórico y/o práctica realizadas en 1ª convocatoria. En este caso la prueba de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso.
- Aquellos estudiantes que no siguieron el proceso de evaluación continua o no superaron los requisitos para aprobar la asignatura en la convocatoria de curso y quieren renunciar a las notas de evaluación continua para la convocatoria de recuperación de curso. Podrán hacerlo solicitándolo previamente por escrito. En este caso la convocatoria de recuperación de curso estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 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:

- ✓ Basulto, Julio. Se me hace bola. Editorial Clave. 2013.
- ✓ Folgar, Lidia. Aprender a comer solo: Baby Led Weaning. Arcopress. 2017.
- ✓ González, Carlos. Mi niño no me come. Editorial Temas de Hoy. 2012.
- ✓ González, Carlos. Un regalo para toda la vida: guía de lactancia materna. Editorial Temas de Hoy. 2012.
- ✓ Rapley, Gill & Murkett, Tracey. El niño ya come solo. Ediciones Medici. 2012.

#### **Manuales:**

- ✓ Asociación Americana de Pediatría. Manual de nutrición pediátrica. Editorial Intersistemas SA de CV. 2006.
- ✓ Baker, Susan S. Pediatric nutrition support. Ed Jones and Bartlett publishers. 2007.
- ✓ Chevallier, Bertrand. Nutrición infantil. Masson. 1997.
- ✓ Infante Pina, Dámaso & Redecillas Ferreiro, Susana & Clemente Bautista, Susana. Guía de nutrición pediátrica hospitalaria. Editorial Ergon Creacion S.A. 2014.
- ✓ Madrazo de la Graza, J Armanso. Nutrición y gastroenterología pediátrica. Editorial McGraw Hill. 2016.
- ✓ Rojo Conejo, Pablo & Moreno Villares, José Manuel & Espallargas Moya, Pilar. Manual consulta rápida nutrición pediátrica. Editorial Ars Medica. 2017.
- ✓ Tojo, R. Tratado de nutrición pediátrica. Editorial Doyma. 2001.

#### **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>

Aitor Sánchez: Dietista-Nutricionista, divulgador y autor del Blog Mi Dieta Cojea: [www.midietacojea.com](http://www.midietacojea.com)

Carlos Casabona: Pediatra y creador del blog y libro Tú eliges lo que comes. [www.tueligesloquecomes.com/](http://www.tueligesloquecomes.com/)

E-lactancia: Información sobre la compatibilidad de medicamentos con la lactancia materna: [www.e-lactancia.org](http://www.e-lactancia.org)

Juan Revenga: Dietista-Nutricionista, profesor y divulgador: <http://juanrevenga.com>

Julio Basulto: Dietista-Nutricionista, conferenciante y divulgador: <http://juliobasulto.com>

La Liga de la leche: Web de información, apoyo y estímulo sobre lactancia materna: [www.laligadelaleche.es](http://www.laligadelaleche.es)

Lidia Folgar: Dietista-Nutricionista especializada en alimentación infantil. [www.lidiafolgar.es/blog/](http://www.lidiafolgar.es/blog/)

Miguel Ángel Lurueña: Ingeniero Técnico Agrícola y Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Autor del blog Gominolas de Petróleo: [www.gominolasdepetroleo.com](http://www.gominolasdepetroleo.com)



## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

Norte Salud Nutrición: Blog de nutrición, psicología y actividad física. Psiconutrición, alimentación infantil, educación alimentaria: [www.nortesalud.es](http://www.nortesalud.es)