

Guía de aprendizaje

Bioquímica, Nutrición y Dietética:

Curso: Primero

Código: 9882001102

Profesor coordinador: Laura de Armas Rillo

Titulación: Grado en Enfermería

Facultad: Facultad de Ciencias de la Salud

Idiomas: Español

La misión de la Universidad Europea de Madrid es proporcionar a nuestros estudiantes una educación integral, formando líderes y profesionales preparados para dar respuesta a las necesidades de un mundo global, para aportar valor en sus profesiones y contribuir al progreso social desde un espíritu emprendedor y de compromiso ético. Generar y transferir conocimiento a través de la investigación aplicada, contribuyendo igualmente al progreso y situándonos en la vanguardia del desarrollo intelectual y técnico.

Índice

1. Datos básicos de la asignatura.....	4
2. Presentación de la asignatura.....	4
3. Competencias y resultados de aprendizaje	4
4. Seguimiento y evaluación.....	8
4.1. Convocatoria ordinaria	10
4.2. Convocatoria extraordinaria	10
5. Bibliografía	11
6. Cómo comunicarte con tu profesor	11
7. Recomendaciones de estudio.....	11

1. Datos básicos de la asignatura.

ECTS	6
Carácter	Básica
Idioma	Español
Modalidad	Presencial
Semestre	Primero

2. Presentación de la asignatura.

Esta asignatura proporciona al alumno de Enfermería una serie de conocimientos básicos y necesarios en el campo de la Bioquímica, Nutrición y Dietética que resultan de gran importancia en su formación. Se diferencian en esta asignatura dos bloques, el primero de ellos comprende los temas de Bioquímica que abordan la estructura y propiedades de las biomoléculas y los procesos metabólicos en los que intervienen. En el segundo bloque, tomando como base los conocimientos adquiridos durante los primeros temas y por lo tanto íntimamente enlazado, se profundiza en los conceptos de Nutrición y Dietética tratando los tipos y clasificación de los principales alimentos, recomendaciones dietéticas según la etapa del ciclo vital y en determinadas situaciones patológicas.

3. Competencias y resultados de aprendizaje

Competencias básicas:

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales:

CG6 - Basar las intervenciones de la enfermería en la evidencia científica y en los medios disponibles.

Competencias transversales:

CT10 - Planificación y gestión del tiempo: Que el estudiante sea capaz de establecer unos objetivos y elegir los medios para alcanzar dichos objetivos usando el tiempo y los recursos de una forma efectiva.

CT3 - Capacidad de análisis y síntesis: Que el estudiante sea capaz de descomponer situaciones complejas en sus partes constituyentes; también evaluar otras alternativas y perspectivas para encontrar soluciones óptimas. La síntesis busca reducir la complejidad con el fin de entenderla mejor y/o resolver problemas.

Competencias específicas:

CE 01 - Conocer e identificar la estructura y función del cuerpo humano y comprender las bases moleculares y fisiológicas de las células y los tejidos.

CE 12 - Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

Resultados de aprendizaje:

RA1: Comprensión de la estructura de las moléculas que componen los seres vivos, y de las reacciones más importantes a nivel fisiológico en las que intervienen.

RA2: Conocimiento de los componentes de los alimentos, que nos permite la clasificación de los mismos y combinarlos adecuadamente para seguir una dieta que promueva la salud y prevenga enfermedades en condiciones fisiológicas a lo largo de las distintas etapas vitales y sea adecuada en determinadas situaciones patológicas.

RA3: Reflexión en torno a los hábitos alimentarios en la sociedad actual y del papel de los profesionales sanitarios en ellos.

RA4: Capacidad para utilizar el análisis como medio de razonamiento, para buscar, seleccionar e integrar información proveniente de fuentes diversas.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB1, CB5, CE01	RA1
CB1, CB5, CT3, CE02	RA2
CB3, CE02	RA3
CG6, CB3, CB5, CT10, CT3	RA4

A continuación, se detalla la distribución de tipos de actividades formativas y la dedicación en horas a cada una de ellas:

Tipo de actividad formativa	Número de horas
Lecciones magistrales	26 h
Análisis de casos	6 h
Debates y Coloquios	6 h
Exposición oral de trabajos	8 h
Elaboración de informes y escritos	25 h
Diseño de estrategias, procedimientos y planes de intervención	5 h
Ensayos, comentarios de textos y análisis críticos de textos.	5 h
Actividades de laboratorio	2 h
Actividades participativas grupales	3 h
Evaluación formativa	4 h
Tutoría	12 h
Trabajo Autónomo	44 h
Pruebas presenciales de conocimiento	4 h
TOTAL	150 h

Para desarrollar las competencias y alcanzar los resultados de aprendizaje indicados, deberás realizar las actividades que se indican en la tabla inferior:

Resultados de aprendizaje	Actividad de aprendizaje	Tipo de actividad	Contenidos
RA1, RA2	Pruebas presenciales de conocimiento	Realización de pruebas escritas sobre el temario	Módulo I y II
RA3 y RA4	Exposición oral	Realización de una breve presentación se desarrolle la capacidad de integrar y transmitir la información recibida a lo largo de la asignatura	Módulo I y II
RA3 y RA4	Participación en Debates y Foros	Realización de debates tanto en el aula como a través del aula virtual donde se reflexionará sobre temas de interés en la Enfermería basándose en los conocimientos adquiridos en la asignatura	Módulo I y II
RA1 y RA2	Portafolio	Realización de actividades y pequeños cuestionarios sobre el temario	Módulo I y II
RA1, RA2, RA3, RA4	Caso/Problema	Elaboración de un trabajo escrito original donde se describan las bases bioquímicas y nutricionales de una enfermedad o estado fisiológico	Integración de todo el temario de la asignatura.

4. Seguimiento y evaluación

En la tabla inferior se indican de manera resumida las actividades evaluables, los criterios de evaluación de cada una de ellas, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura.

Actividad evaluable	Criterios de evaluación	Peso (%)
Pruebas presenciales de conocimiento	<p>Conoce la estructura de las moléculas que componen los seres vivos y de las reacciones más importantes en las que intervienen</p> <p>Conoce los componentes de los alimentos y su clasificación.</p> <p>Es capaz de reconocer una adecuada combinación de alimentos que promueva la salud y prevenga enfermedades en las diferentes etapas de la vida y diferentes etapas fisiológicas.</p>	60%
Exposición oral	<p>Ha integrado los conocimientos de la materia y es capaz de transmitirlos.</p> <p>Utiliza el análisis como medio de razonamiento para integrar la información</p>	10%
Debates y Foros	Presenta capacidad de discutir, analizar y razonar temas de actualidad relacionados con la materia.	5%
Portafolio	Adquiere los conceptos que componen la asignatura mediante el trabajo continuo y de manera autónoma.	10%
Caso/Problema	<p>Ha integrado el temario de una manera global y ha sido capaz de realizar un trabajo original.</p> <p>Existe una reflexión sobre las bases bioquímicas y el manejo nutricional del tema a tratar</p>	15%

A continuación se indican de manera más detallada las actividades evaluables, los criterios de evaluación de cada una de ellas, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Pruebas presenciales de conocimiento – 60%

Se facilitará la realización de dos exámenes parciales de la asignatura donde serán evaluados los conocimientos adquiridos sobre la materia. Dichos exámenes consistirán principalmente en preguntas tipo test o de respuesta corta.

Primer parcial: Evaluación del Módulo I (Bioquímica). Se exige una nota igual o superior a 5 sobre 10 para considerar superado este módulo y la calificación obtenida representará el 30% del total de la asignatura. La fecha del examen será determinada mediante consenso entre el profesor y el alumnado una vez se haya finalizado el módulo a evaluar. En el caso de que no se supere el primer parcial, el alumno contará con la posibilidad de examinarse de este módulo en la misma fecha en la cual se realizará el segundo parcial.

Segundo parcial: Evaluación del Módulo II (Nutrición y Dietética). Se exige una nota igual o superior a 5 sobre 10 para considerar superado este módulo y la calificación obtenida representará el 30% del total de la asignatura. La fecha del examen será determinada mediante consenso entre el profesor y el alumnado una vez se haya finalizado el módulo a evaluar. La no superación de este examen, hará que este módulo haya de superarse en convocatoria extraordinaria.

Trabajo Autónomo – 25%

Exposición oral – 10%

Se propondrá a lo largo del curso de al menos una exposición oral en relación al temario impartido, donde los alumnos deberán exponer de manera individual o en grupos (máximo 3 personas), parte del temario o artículos científicos relacionados con el mismo. Dichos temas serán propuestos por el profesor y se irán presentando a lo largo del curso. La realización de al menos una exposición oral tiene carácter obligatoria para aprobar la asignatura, no exigiéndose una nota mínima. Se valorará la participación del resto del alumnado en forma de preguntas o comentarios durante las exposiciones.

Participación en Debates y Foros - 5%

A lo largo del curso se realizarán ya sea en el aula o a través de los foros del campus virtual una serie de debates en relación al temario impartido. Se buscará la participación del alumno, para que aplique los conocimientos adquiridos en el aula para emitir juicios y razonamientos coherentes con su área de conocimiento. Esta actividad es de carácter no obligatorio y será valorada de manera individual, pero tienen un peso del 5% de la nota final de la asignatura.

Informes y escritos – Portafolio 10%

A lo largo del curso se facilitará al alumno diversos cuestionarios y actividades (máximo 5) relacionados con el temario impartido, que buscan facilitar el estudio y la comprensión del temario. Esta actividad es de carácter no obligatorio y de realización individual, pero tienen un peso del 10% de la nota final de la asignatura.

Caso/Problema – “ Bases Bioquímicas y manejo nutricional” 15%

En base al temario impartido el alumno deberá seleccionar un tema en concreto y realizar un trabajo donde se desarrollen las bases bioquímicas del tema seleccionado, así como su posible manejo desde el punto de vista nutricional en el caso de que fuese posible. Este trabajo deberá ser escrito y original, en el cual se integrarán los conocimientos aprendidos en el aula. Será entregado vía el campus virtual y la fecha límite de entrega será el 20 de enero. Su realización es requisito para aprobar la asignatura y podrá realizarse tanto de manera individual como en grupos de máximo 3 personas. Se considerará superada esta parte con una nota igual o superior a 5 sobre 10, en todo caso no se harán medias con notas inferiores a 3,5.

NOTA:

- *La entrega de cualquiera de las actividades que sean requisito para aprobar la asignatura fuera del plazo establecido será penalizada con – 1 punto en la nota final de la actividad.*
- *Las notas de los exámenes, actividades y trabajos se mantendrán únicamente a lo largo del presente curso académico.*
- *Las actividades grupales tendrán carácter individual en convocatoria extraordinaria.*

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás ver en detalle los enunciados de las actividades que tendrás que realizar, así como el procedimiento y la fecha de entrega de cada una de ellas.

4.1. Convocatoria ordinaria

Aquellos alumnos que asistan como mínimo al 50 % de las clases presenciales tendrán derecho a la convocatoria ordinaria con carácter de evaluación continua, para superar la asignatura en convocatoria ordinaria los alumnos deberán:

- Obtener una nota mínima de 5 sobre 10 en cada una de las pruebas de conocimiento escritas (Módulo I y II)
- La entrega del trabajo Caso/Problema y la obtención de una nota mínima de 3,5 sobre 10.
- La realización de al menos una exposición oral.

4.2. Convocatoria extraordinaria

Aquellos alumnos que asistan a menos del 50 % de las clases presenciales, perderán el derecho a la convocatoria ordinaria y serán evaluados en convocatoria extraordinaria de julio de aquellas actividades o exámenes que no hubiesen realizado antes de la pérdida de convocatoria ordinaria. También deberán acudir a convocatoria extraordinaria aquellos alumnos que no hubiesen realizado algún examen o actividad considerada como requisito para aprobar la asignatura o no hayan alcanzado la nota mínima en dichas actividades o exámenes. Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria los alumnos deberán:

- Obtener una nota mínima de 5 sobre 10 en cada una de las pruebas de conocimiento escritas (Módulo I y II).
- La entrega del trabajo Caso/Problema y la obtención de una nota mínima de 3,5 sobre 10.
- La realización de al menos una exposición oral.

5. Bibliografía

A continuación, se indica la bibliografía recomendada:

- Lehninger. **Principios de Bioquímica**. Ed. Omega (2014)
- Thomas M. Devlin. **Bioquímica**. Ed. Reverté. (2004)
- Alberts y cols. **Molecular biology of the cell**. Garland Science. (2014)
- Harper. **Bioquímica ilustrada**. McGrawHill (2013).
- Alberts y cols. **Introducción a la Biología Celular**. Ed. Panamericana (2011).
- Martín Salinas, C y cols. **Nutrición y dietética** Ed. Difusión avances de enfermería DAE (2002).
- A. Roth R. **Nutrición y dietoterapia**. McGrawHill (2009).
- Barroso, RJ. **Metabolismo, nutrición y endocrinología**. Ed. Elsevier (2014)
- Martínez y Portillo. **Fundamentos de nutrición y Dietética. Bases metodológicas y aplicaciones**. Ed. Panamericana (2011)

6. Cómo comunicarte con tu profesor

Cualquier duda o apoyo del temario que necesites podrás comunicarte con el profesor en la misma aula o a través del correo electrónico: laura.dearmas@universidadeuropea.es. Además, en caso de que necesites profundizar en algún tema puedes acordar una tutoría, mediante solicitud a través de ese mismo correo con al menos 24 horas de antelación y se deberá esperar respuesta para considerarla confirmada. El horario de tutoría será los viernes de 12:00 a 14:00.

7. Recomendaciones de estudio

La formación universitaria exige planificación y regularidad desde la primera semana. Es muy positivo el intercambio de experiencias y opiniones con profesores y demás estudiantes, ya que permiten el desarrollo de competencias básicas como la flexibilidad, la negociación, el trabajo en equipo, y, por supuesto, el pensamiento crítico.

Por ello te proponemos una metodología general de estudio basada en los siguientes puntos:

- Seguir un ritmo de estudio constante y sistemático.
- Asistir a clase y acceder a la asignatura en el Campus Virtual de manera continuada para mantenerte actualizado sobre el desarrollo de la misma.
- Participar activamente en ella enviando opiniones, dudas y experiencias sobre los temas tratados y/o planteando nuevos aspectos de interés para su debate.
- Leer los mensajes enviados por los compañeros y/o los profesores.

Se considera de especial interés y valor académico la participación activa en las actividades del aula física y virtual. La forma en que puedes participar es muy variada: preguntando, opinando, realizando las actividades que el profesor proponga, participando en las actividades colaborativas, ayudando a otros compañeros, etc. Esta forma de trabajar supone esfuerzo, pero permite obtener mejores resultados en tu desarrollo competencial.

8. Unidad de atención a la diversidad

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: unidad.diversidad@universidadeuropea.es o llamando al 912115353 al comienzo de cada semestre.