



Universidad
de Alcalá



cunimad

Centro de Educación Superior

GUÍA DOCENTE

Alimentación Pediátrica

**Grado en Nutrición Humana y Dietética
Centro de Educación Superior CUNIMAD
Universidad de Alcalá**

**Curso Académico 2023/24
4º Curso - 1º Cuatrimestre**

GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	Alimentación Pediátrica
Código:	571038
Titulación en la que se imparte	Grado Nutrición Humana y Dietética
Departamento y Área de Conocimiento:	Centro de Educación Superior CUNIMAD
Carácter:	Optativa
Créditos ECTS:	3 ECTS
Curso y cuatrimestre:	4º, 1º Cuatrimestre
Profesorado:	D. Edwin Fernández Cruz
Horario de Tutoría:	Se establecerá el primer día de clase
Idioma en el que se imparte:	Español

1. PRESENTACIÓN

A lo largo de esta asignatura optativa, estudiaremos los principios generales y las peculiaridades de la alimentación en la infancia en diferentes momentos: desde el nacimiento pasando por los primeros años de vida y la etapa escolar hasta llegar a la adolescencia. Como el crecimiento es el reflejo del estado nutricional del niño, podremos valorar cómo es su alimentación y si el organismo está utilizando correctamente los nutrientes, tanto en estado de salud como de enfermedad. Un crecimiento inadecuado puede ser el primer indicador de que un niño puede tener una enfermedad o su ingesta nutricional no está siendo la adecuada.

Veremos los requerimientos energéticos y nutricionales específicos necesarios según el estado de salud del niño y la posible patología de base. Junto a estos, se mostrarán ejemplos de alimentos recomendados/desaconsejados y estructuras de menús. Como complemento indispensable de una correcta alimentación, se explicará la importancia de la práctica de actividad física en las distintas etapas del niño y adolescente, además de incluir ejemplos de diferentes programas y encuestas realizadas en este grupo de población.

La alimentación en la infancia tiene un papel importante en la definición de la salud del adulto. La oportunidad para asegurar un adecuado desarrollo es más bien corta, por tanto, el principal objetivo es prevenir posibles problemas de salud, y para ello la educación nutricional es clave en esta etapa, contemplando diferentes ámbitos (familiar, escolar y comunitario).

2. COMPETENCIAS

Competencias generales:

1. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
2. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
3. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad profesional del Dietista-Nutricionista.
4. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
5. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
6. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional identificando los factores de riesgo nutricional.
7. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
8. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
9. Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
10. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
11. Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.

Competencias específicas:

1. Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
2. Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
3. Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
4. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
5. Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.

6. Aplicar las ciencias de los alimentos y de la nutrición a la práctica dietética.
7. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
8. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
9. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
10. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
11. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
12. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
13. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
14. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
15. Elaborar e interpretar la historia dietética, en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
16. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
17. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
18. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
19. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
20. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
21. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
22. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
23. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
24. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
25. Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.
26. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
27. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
28. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

3. CONTENIDOS

Bloques de contenido	Total de clases, créditos u horas
<p>Tema 1. Introducción a la alimentación pediátrica ¿Cómo estudiar este tema? Importancia de la alimentación pediátrica en salud del individuo Los mil primeros días</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
<p>Tema 2. Alimentación en el primer año de vida ¿Cómo estudiar este tema? Necesidades energéticas y nutricionales en el primer año de vida: nutrientes relevantes en la alimentación del lactante Lactancia materna Nutrición del prematuro y del RNBP durante el ingreso y tras el alta hospitalaria Fórmulas infantiles y especiales en la alimentación del lactante Alimentación complementaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
<p>Tema 3. Alimentación del niño de uno a tres años ¿Cómo estudiar este tema? Necesidades energéticas y nutricionales: nutrientes relevantes en la alimentación del niño Problemas nutricionales más frecuentes Leches de crecimiento Estructura de menú diario y esquema de menú semanal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T • 1 h de taller

<p>Tema 4. Alimentación en la infancia (preescolar y escolar) ¿Cómo estudiar este tema? Necesidades energéticas y nutricionales: nutrientes relevantes en la alimentación infantil Problemas nutricionales más frecuentes Estructura de menú diario y esquema de menú semanal Actividad física en la etapa escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
<p>Tema 5. Alimentación en la adolescencia ¿Cómo estudiar este tema? Necesidades energéticas y nutricionales: nutrientes relevantes en la alimentación del adolescente Problemas nutricionales más frecuentes Estructura de menú diario y esquema de menú semanal Actividad física en la adolescencia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
<p>Tema 6. Valoración del estado nutricional en Pediatría ¿Cómo estudiar este tema? Historia clínica, nutricional y dietética Evaluación de la ingesta dietética Valoración de la composición corporal del niño (antropometría) Pruebas bioquímicas y hematológicas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T • 1h de taller
<p>Tema 7. Patologías asociadas a la nutrición pediátrica ¿Cómo estudiar este tema? Alergia e intolerancia a la proteína de la leche de vaca (APLV e IPLV) Intolerancia a los hidratos de carbono (lactosa, fructosa) Enfermedad celiaca Patologías digestivas (síndromes malabsortivos, diarrea, estreñimiento, reflujo gastroesofágico) Fallo de medro (retraso del crecimiento) y desnutrición Nutrición enteral y parenteral</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T

<p>Tema 8. Nutrición y salud pediátrica ¿Cómo estudiar este tema? Educación nutricional en pediatría Obesidad infantil: programas de prevención e intervención Comedor y entorno escolar Encuestas de alimentación y actividad física en la etapa infanto-juvenil Etiquetado de los alimentos infantiles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
<p>TOTAL horas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 10 horas

4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.-ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales:	Sesiones presenciales virtuales 8 Talleres de prácticas virtuales 2 Tutorías 2 Realización del examen final presencial 2 Total 14 h
Número de horas del trabajo propio del estudiantado:	Lecciones magistrales 3 Estudio del material básico 24 Lectura material complementario 11 Trabajos, casos prácticos, test. 7 Talleres de prácticas virtuales 6 Tutorías 6 Trabajo colaborativo 4 Total 61h
<u>Total horas</u>	75 h

4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

<p>En las actividades presenciales</p>	<p>Grupo grande (T): clases expositivas y discusión virtuales síncronas con el alumnado. Se expondrán los contenidos de los temas, se explicarán los conceptos más importantes y se resolverán cuestiones que ayuden a la comprensión de los conceptos. Para favorecer la participación de los/las alumnos/as y la interacción con el/la profesor/a se podrán utilizar dinámicas participativas como chat y/o audio. El/La profesor/a dispone de una pizarra electrónica que los/las</p>
---	--

	<p>alumnos/as visualizan en tiempo real. También se permite al/a alumno/a acceder a las grabaciones de las sesiones presenciales virtuales de las asignaturas, de manera que puede ver la clase en diferido.</p> <p>Asimismo, se realizarán Talleres de prácticas virtuales síncronos y con posibilidad de verlos en diferidos, en los que se trabajarán casos prácticos y resolución de problemas</p> <p>Materiales y recursos a utilizar para el desarrollo de cada actividad: material docente audiovisual preparado por el/la profesor/a (vídeos y presentaciones PowerPoint), de laboratorio (material específico para cada práctica y guiones de prácticas), materiales en red (Plataforma Canvas, Webs recomendadas para simulación y prácticas), etc.</p>
<p>En las actividades no presenciales</p>	<p>Estudio autónomo. Análisis y asimilación de los contenidos de la materia, resolución de problemas, consulta bibliográfica, lecturas recomendadas, uso de aplicaciones virtuales de simulación, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.</p> <p>Utilización del chat y de los foros accesibles a través del campus virtual para favorecer el contacto de los/las alumnos/as con el profesorado de la asignatura fuera del aula, así como facilitar su acceso a información seleccionada y de utilidad para su trabajo no presencial.</p>

5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

En cada curso académico el/la estudiante tendrá derecho a disponer de dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria. La convocatoria ordinaria estará basada en la evaluación continua, salvo en aquellos casos contemplados en la normativa de evaluación de la UAH en los que el/la estudiante podrá acogerse a un procedimiento de evaluación final. Para acogerse a este procedimiento de evaluación final, el/la estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al/la Coordinador/a de la Titulación en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, explicando las razones que le impiden seguir el sistema de evaluación continua.

En el caso de aquellos/as estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio del curso o del periodo de impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación. La solicitud será resuelta por la Dirección Académica, tras valorar la documentación aportada, y podrá ser aceptada o no.

Criterios de evaluación y de calificación:

- Participación activa en las clases y actividades propuestas.
- Conocimiento y comprensión de conceptos, fundamentos y metodologías.
- Aplicación e integración de los contenidos a situaciones y problemas concretos.
- Resolución comprensiva de ejercicios y cuestiones.
- Sentido crítico y argumentación coherente en las ideas.
- Estudio y planificación de las sesiones prácticas, previo a su realización.
- Cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio.
- Destreza en la realización de las prácticas en el laboratorio, análisis de datos e interpretación razonada de los resultados.

Por tratarse de una materia de carácter marcadamente experimental y técnica, la realización y superación de los talleres prácticos virtuales es obligatoria para todos los/las estudiantes/as que cursen la asignatura, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua como final) como en convocatoria extraordinaria.

Convocatoria Ordinaria

Evaluación Continua:

Se valorará la participación activa de los/las estudiantes en todas las actividades realizadas, así como las habilidades desarrolladas durante las enseñanzas prácticas. los/las estudiantes deberán demostrar un nivel mínimo (50% de la calificación total de las actividades) en la adquisición de las competencias correspondientes para superar la asignatura.

La realización y superación de los talleres prácticos virtuales se consideran imprescindibles, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua y final) como extraordinaria

Si el/la estudiante no participa en el proceso de enseñanza-aprendizaje realizando y entregando todas **las actividades obligatorias** propuestas por el/la docente se considerará suspenso en la **convocatoria ordinaria**.

La prueba de evaluación final presencial debe ser aprobada por el/la estudiante para poder aplicar los porcentajes de ponderación establecidos en esta guía y superar la asignatura.

El aprendizaje de cada estudiante se valorará mediante datos objetivos procedentes de:

	PONDERACIÓN MIN	PONDERACIÓN MAX
<i>Actividades de evaluación continua</i>		
Participación en foros y otros medios participativos	5	10
Realización de trabajos, proyectos y casos	20	30
Realización de Talleres Virtuales	20	20
Test de autoevaluación	5	10
<i>Prueba de evaluación final presencial</i>	40	40

Participar en la evaluación continua supone consumir la convocatoria ordinaria.

Evaluación Final:

Evaluación final:

Se realizará una prueba presencial, que constará de las siguientes partes:

1. Parte teórica que consistirá en:
 - Un examen de preguntas de diferente tipología sobre el contenido teórico que supone un 40% de la nota final
 - Un examen de preguntas de diferente tipología sobre las actividades obligatorias de la asignatura que supone un 40% de la nota.

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar cada parte con una nota igual o superior a 5.

2. Parte práctica (20%). En el supuesto de que el/la estudiante haya realizado y no superado los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen que consistirá en una prueba, de diferente tipología, relativa a los talleres prácticos virtuales.

Para aprobar la prueba de evaluación final es necesario superar ambas partes con nota igual o superior a 5.

Convocatoria Extraordinaria

En el caso de que el/la estudiante, tras la evaluación en convocatoria ordinaria, no adquiera las competencias descritas en esta guía, podrá realizar la convocatoria extraordinaria que seguirá los mismos criterios de la evaluación y calificación que la convocatoria ordinaria (continua o final).

Consistirá en una prueba presencial con preguntas, problemas y/o ejercicios que permitan valorar la adquisición por parte del/la estudiante de las competencias de dicha asignatura.

Para optar a la convocatoria extraordinaria, los/las estudiantes habrán tenido que realizar todos los talleres prácticos virtuales.

Los/las estudiantes que hayan realizado y no superado los talleres prácticos virtuales deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el supuesto de que el/la estudiante, por causas justas justificadas, no haya podido realizar los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen práctico consistente en la realización de una prueba específica, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el caso de que en la convocatoria ordinaria se haya aprobado la parte correspondiente a la evaluación continua se considera que el/la estudiante ha adquirido esas competencias, por lo que no es necesario que realice un examen correspondiente a esa parte.

En el supuesto de que el/la estudiante, por causas justas justificadas, no haya podido realizar los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen práctico consistente en la realización de una prueba específica, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el caso de que en la convocatoria ordinaria se haya aprobado la parte correspondiente a la evaluación continua se considera que el/la estudiante ha adquirido esas competencias, por lo que no es necesario que realice un examen correspondiente a esa parte.

6. BIBLIOGRAFÍA

1. Abete Goñi I, Alegre Martínez E, Ansorena Artieda D, Astiarán Anchia I, Bald Garmendia C, Bondia Pons *et al.* Capítulo 6. Nutrición humana. En: Martínez A, Portillo M, editores. Fundamentos de Nutrición y Dietética. Bases metodológicas y aplicaciones. 1ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana, S.A; 2011. p. 51-68.
2. Dalmau Serra J. Capítulo 13. Nutrición en la infancia y en la adolescencia. Manual práctico de nutrición y salud Kellogg's. 1ª ed. Madrid: Exlibris Ediciones, S.L; 2012. p. 207-221.
3. Requejo Marcos AM, Jiménez Ortega AI, Ortega Anta R. Capítulo 4. Nutrición en la infancia. En: Ortega Anta R, Requejo Marcos A, editores. Nutriguía. Manual de nutrición pública. 2ª ed. Madrid: Médica Panamericana, SA; 2015. p. 56-67.
4. Moreno-Villares J, Collado M, Larqué E, Leis-Trabazo M, Sáenz-de-Pipaon M, Moreno-Aznar L. Los primeros 1000 días: una oportunidad para reducir la

carga de las enfermedades no transmisibles. *Nutrición Hospitalaria* 2019;36(1):218-232.

5. Geddes D, Perrella S. Special Issue. Breastfeeding and human lactation. *Nutrients* 2019; 11(802): 1-424.
6. Sáenz de Pipaón Marcos M (2015). II.1. Lactancia materna. En: Rivero Urgell M, Moreno Aznar L, Varela-Moreiras G, Moreno Villares J, Aliaga Pérez A, García Perea A et al., editores. Libro Blanco de la Nutrición Infantil en España. 1ª ed. Zaragoza: Prensas de la Universidad de Zaragoza. p. 109-114.
7. Sociedad de Pediatría de Madrid y de Castilla-La Mancha. Comité de Nutrición de la Asociación Española de Pediatría (2007). Manual Práctico de Nutrición en Pediatría. Editorial Ergón. Madrid.
8. Asociación Española de Pediatría. 2014. Guía práctica para padres desde el nacimiento hasta los 3 años (Enlaces a un sitio externo.). Último acceso 21/04/2019.
9. López-Sobaler AM, Aparicio A, Rubio J, Marcos V, Sanchidrián R, Santos S, et al. Adequacy of usual macronutrient intake and macronutrient distribution in children and adolescents in Spain: A National Dietary Survey on the Child and Adolescent Population, ENALIA 2013–2014. *Eur J Nutr* 2019; 58(2):705-719.
10. López-Sobaler AM, Aparicio A, Rubio J, Marcos V, Sanchidrián R, Santos S, et al. Adequacy of usual macronutrient intake and macronutrient distribution in children and adolescents in Spain: A National Dietary Survey on the Child and Adolescent Population, ENALIA 2013-2014. *Eur J Nutr* 2019; 58(2):705-719.
11. Lopez-Sobaler AM, Aparicio A, Gonzalez-Rodriguez LG, Cuadrado-Soto E, Rubio J, Marcos V, et al. Adequacy of Usual Vitamin and Mineral Intake in Spanish Children and Adolescents: ENALIA Study. *Nutrients* 2017 Feb 13; 9(2):10.3390/nu9020131.
12. Ortega Anta R, Jiménez Ortega A. Alimentación del preescolar (4 a 6 años) y escolar (7 a 10 años). En: Rivero Urgell M, Moreno Aznar L, Dalmau Serra J, Moreno Villares J, Aliaga Pérez A, García Perea A, et al (eds.). Libro blanco de la nutrición infantil en España. Primera edición. Zaragoza: Prensas de la Universidad de Zaragoza; 2015: 115-122.

7. OBSERVACIONES

Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación han de seguirse las pautas marcadas en el Reglamento por el que se establecen las Normas de Convivencia de la Universidad de Alcalá, así como las posibles implicaciones de las irregularidades cometidas durante dichas pruebas, incluyendo las consecuencias por cometer fraude académico según el Reglamento de Régimen Disciplinario del Estudiantado de la Universidad de Alcalá.