



Guía Docente				
Datos Identificativos				2012/13
Asignatura (*)	Nutrición	Código	750G01009	
Titulación	Grao en Enfermaría			
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	2º cuatrimestre	Primeiro	Formación básica	6
Idioma				
Prerrequisitos				
Departamento	Ciencias da Saúde			
Coordinación	Bellido Guerrero, Diego	Correo electrónico	diego.bellido@udc.es	
Profesorado	Bellido Guerrero, Diego	Correo electrónico	diego.bellido@udc.es	
Web				
Descrición xeral				

Competencias da titulación	
Código	Competencias da titulación
A4	Coñecer o uso e a indicación de produtos sanitarios vinculados aos cuidados de enfermaría.
A5	Coñecer os diferentes grupos de fármacos, os principios da súa autorización, uso e indicación, e os mecanismos de acción dos mesmos.
A6	Utilización dos medicamentos, avaliando os beneficios esperados e os riscos asociados e/ou efectos derivados da súa administración e consumo.
A7	Coñecer e valorar as necesidades nutricionais das persoas sás e con problemas de saúde ao longo do ciclo vital, para promover e reforzar pautas de conduta alimentaria saudable.
A8	Identificar os nutrientes e os alimentos en que se encontran.
A9	Identificar os problemas nutricionais de maior prevalenza e seleccionar as recomendacións dietéticas adecuadas.
A10	Aplicar as tecnoloxías e sistemas de información e comunicación dos cuidados de saúde.
A11	Coñecer os procesos fisiopatolóxicos e as súas manifestacións e os factores de risco que determinan os estados de saúde e enfermidade nas diferentes etapas do ciclo vital.
A19	Comprender a metodoloxía de investigación cuantitativa en saúde.
A24	Coñecer e aplicar os principios que sustentan os cuidados integrais de enfermaría.
A28	Promover a participación das persoas, familia e grupos no seu proceso de saúde-enfermidade.
B2	Resolver problemas de forma efectiva.
B4	Traballar de forma autónoma con iniciativa.
B5	Traballar de forma colaborativa nun equipo interdisciplinar.
B8	Capacidade de análise e sínteses.
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos na práctica.
B10	Capacidade para adaptarse ás situacións novas.
B11	Capacidade e habilidade de xestión da información.
B12	Capacidade para organizar e planificar.
B13	Toma de decisións.
B14	Habilidades interpersonais.
B19	Coñecementos de informática relativos ao ambiente de estudio.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral coma escrita, nas linguas oficiais da comunidade autónoma.
C3	Utilizar as ferramentas básicas das tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) necesarias para o exercicio da súa profesión e para a aprendizaxe ao longo da súa vida.
C6	Valorar criticamente o coñecemento, a tecnoloxía e a información dispoñible para resolver os problemas cos que deben enfrontarse.
C7	Asumir como profesional e cidadán a importancia da aprendizaxe ao longo da vida.

## Resultados da aprendizaxe



Competencias de materia (Resultados de aprendizaxe)	Competencias da titulación		
Saber elaborar y personalizar a nivel individual y colectivos planes dietéticos en la salud y en la enfermedad.	A7 A8 A9 A11	B4 B8 B9	C1 C7
Aprender a describir las necesidades nutritivas y alimentarias cualquiera que sea la edad sexo y estado del individuo	A8 A19	B12	C3
Conocer las bases fisiológicas de la alimentación en el sujeto sano.	A7 A8	B9 B12	C6
Conocer las bases fisiopatológicas de la alimentación y la nutrición en el sujeto enfermo	A7 A8 A9	B2 B5 B13	C6
Aprender a aplicar las bases de la nutrición humana en sus aplicaciones terapéuticas	A7 A8 A9 A10	B12 B13 B14	C6
Conocer el algoritmo de toma de decisiones en la elección de una dieta terapéutica adecuada a la situación de cada paciente	A9	B19	C3
Aprender a diseñar un código de dietas	A6 A7 A8 A9 A10	B8 B9	C3
Conocer las distintas formas de terapia nutricional (oral, enteral y parenteral), a nivel hospitalario, ambulatorio y comunitario y los procedimientos de enfermería	A4 A5 A9	B9	C6
Conocer las técnicas, guías y procedimientos del diagnóstico nutricional y la detección mediante cribado y/o valoración del estado nutricional en un sujeto sano o enfermo	A11 A24 A28	B5 B8 B9	
Conocer las técnicas instrumentales en nutrición humana	A7 A9	B8 B9 B10 B11 B12 B13	

Contidos	
Temas	Subtemas
TEMA I. Principios generales Fisiología de la Nutrición. .	Termodinámica. Gasto energético. Variaciones Fisiológicas y Patológicas



TEMA 2. Pincipios inmediatos	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Carbohidratos<ul style="list-style-type: none"><li>-Concepto</li><li>-Carhidratos en la alimentación</li><li>-Metabolismo de los carbohidratos</li></ul></li><li>b. Lípidos<ul style="list-style-type: none"><li>-Concepto</li><li>-Lípidos en la alimentación</li><li>-Metabolismo de los carbohidratos</li><li>-Grasas esenciales. Los Omega 3</li></ul></li><li>c. Proteínas<ul style="list-style-type: none"><li>-Concepto</li><li>-Proteínas en la alimentación</li><li>-Aminoácidos esenciales y no esenciales</li><li>-Fuentes alimentarias. El valor biológico. El mínimo protéico</li><li>-Metabolismo de las proteínas</li></ul></li></ul>
TEMA 3. Agua, minerales y electrolitos, Vitaminas.	<p>EL AGUA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Significación Biológica</li><li>- El agua en el cuerpo humano</li><li>- Balance hídrico. Regulación del contenido de agua corporal</li></ul> <p>MINERALES Y ELECTROLITOS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Importancia en Nutrición</li><li>- Minerales y Oligoelementos</li><li>- Los minerales en Nutrición</li></ul> <p>LAS VITAMINAS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Concepto y mecanismo de acción</li><li>- Vitaminas Liposolubles</li><li>- Vitaminas Hidrosolubles</li></ul>
TEMA 4. La dieta equilibrada	<ul style="list-style-type: none"><li>-Los grupos de alimentos</li><li>-Cálculo de la dieta equilibrada</li><li>-Manejo de las tablas de composición de alimentos</li><li>-Análisis de dietas</li><li>-Encuestas dietéticas</li></ul>
TEMA 5. La alimentación y la nutrición en las distintas etapas y situaciones de la vida.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Patrones Standars. Recomendaciones alimentarias y nutricionales de la población</li><li>-Pirámides Nutricionales</li><li>-Alimentación del adulto sano</li><li>-Alimentación en niños y adolescentes</li><li>-Alimentación durante el embarazo</li><li>-Alimentación del anciano</li><li>-Alimentación y trabajo</li></ul>
TEMA 6. Dietética aplicada y Dietética Hospitalaria	<ul style="list-style-type: none"><li>-El servicio de Dietética y Nutrición. Su papel como Unidad Central Hospitalaria</li><li>-Organización de una Unidad de Dietética. El papel de la Enfermería especializada</li><li>-Dieta basal. Dietas terapéuticas</li><li>-El código de dietas</li><li>-Algoritmos en la elección de la dieta adecuada.</li></ul>
TEMA 7. La dieta basal	<ul style="list-style-type: none"><li>-La dieta basal. Dietas equilibradas. La ración modelo</li><li>-La dieta basal del niño y otras situaciones</li><li>-Variantes de la dieta basal</li></ul>



TEMA 8. La dieta blanda	<ul style="list-style-type: none"><li>-Dieta blanda. Ejemplo de modelo de dieta de transición</li><li>-Dietas semiblandas</li><li>-Dieta maxilofacial</li><li>-La dieta triturada</li></ul>
TEMA 9. Las dietas endocrinometabólicas	<ul style="list-style-type: none"><li>-Dietas Hipercalóricas.</li><li>-Dietas Hipocalóricas. Modelos de dietas para obesidad y síndrome metabólico.</li><li>-La dieta en la diabetes. Modelos de dietas por raciones y equivalencias.</li><li>-La dieta en las dislipemias</li></ul>
TEMA 10. Modificaciones de proteínas en la dieta	<ul style="list-style-type: none"><li>-Modificaciones cuantitativas y cualitativas</li><li>-Dietas Hipoproteicas</li><li>-Dietas Hiperproteicas</li><li>-Dietas sin gluten</li><li>-Dietas pobres en purinas</li></ul>
TEMA 11. La dieta en las enfermedades del Aparato Digestivo.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Dieta en patologías de boca y alteraciones de la deglución.</li><li>-Dietas en patologías esofágicas</li><li>-Dietas de protección biliar</li><li>-Dietas de Ulcus y gastritis</li><li>-Dietas pobres en residuo</li><li>-Dietas con abundante residuo</li><li>-La dieta en las enfermedades pancreáticas e intestinales. Modificaciones dietéticas en la enfermedad inflamatoria intestinal</li><li>-Dietas y Hepatopatías</li><li>-La dieta en el intestino corto</li><li>-Dieta y ostomias</li></ul>
TEMA 12. Dieta en Enfermedades Cardiovasculares y Renales	<ul style="list-style-type: none"><li>-Hipertensión arterial e Insuficiencia cardíaca. Modificación de sal en la dieta</li><li>-Insuficiencia Renal aguda y crónica. Cetoanálogos</li><li>-Litiasis renal</li></ul>
TEMA 13. La dieta del Pre y postoperatorio	<ul style="list-style-type: none"><li>-Los modelos de dieta de transición<ul style="list-style-type: none"><li>.Absoluta</li><li>.Líquida</li><li>.Semilíquida</li><li>.Semiblanda</li><li>.Blanda</li></ul></li><li>-Cirugía y desnutrición. El papel de la alimentación adecuada</li><li>-Dieta en la cirugía de la obesidad</li></ul>
TEMA 14. La dieta con fines exploratorios	<ul style="list-style-type: none"><li>-Preparación endoscópica</li><li>-Preparaciones radiológicas</li><li>-Dietas para determinación de catecolemias, vanilmandélico y 5 hidroxindolacético</li><li>-Dieta para la determinación de hemorragias ocultas</li></ul>
TEMA 15. La desnutrición	<ul style="list-style-type: none"><li>-Concepto</li><li>-Clasificación</li><li>-La desnutrición en nuestro medio</li><li>-Prevención y tratamiento de la desnutrición</li></ul>



TEMA 16. Valoración del estado Nutricional	<ul style="list-style-type: none"><li>-¿Existe un parámetro ideal para valorar la desnutrición?</li><li>-Parámetros antropométricos.</li><li>-Parámetros Bioquímicos</li><li>-Parámetros inmunológicos</li><li>-Parámetros funcionales</li><li>-Metodos de análisis de la Composición Corporal</li><li>-Índices Nutricionales</li><li>-La cribado Nutricional. Declaración del Consejo de Europa en la prevención de la desnutrición hospitalaria.</li><li>Las competencias actuales de la enfermería en el cribado nutricional.</li><li>-Diagnóstico de Malnutrición. La valoración Nutricional.</li></ul>
TEMA 17. El papel de la fibra en la alimentación y la nutrición	<ul style="list-style-type: none"><li>-Concepto actual de la Fibra</li><li>-Ingestas recomendadas</li><li>-Fibra Soluble</li><li>-Fibra Insoluble</li><li>-Fibra y salud</li></ul>
TEMA 18. Alimentos Funcionales	<ul style="list-style-type: none"><li>-Probióticos</li><li>-Prebióticos</li><li>-Sinbióticos</li><li>-Alimentos Funcionales</li><li>-Alimentos lights</li><li>-Aditivos, conservantes y colorantes.</li></ul>
TEMA 19. El etiquetado Nutricional	<ul style="list-style-type: none"><li>-Obligación de etiquetado</li><li>-Legislación actual y etiquetado nutricional</li><li>-Aprender y enseñar a leer una etiqueta nutricional</li></ul>
TEMA 20. Nutrición Comunitaria	<ul style="list-style-type: none"><li>-El consejo Nutricional</li><li>-Normas de alimentación saludables. Como implementarlas.</li><li>-Nutrición y Enfermedad Cardiovascular</li><li>-Nutrición y Cancer</li><li>-Nutrición y enfermedades Degenerativas</li><li>-Nutrición y patología Bucal</li><li>-Nutrición y Enfermedad Tiroidea.</li><li>-La suplementación nutricional en nutrición comunitaria</li></ul>
TEMA 21. Nutrición Enteral	<ul style="list-style-type: none"><li>-Concepto</li><li>-Vías de administración. Sondas. PEG</li><li>-Formas de administración</li><li>-Fórmulas utilizadas. Algoritmo de utilización de fórmulas</li><li>-Los suplementos nutricionales</li><li>-La nutrición a sorbitos</li><li>-Indicaciones</li><li>-El papel de la Enfermería. Cuidados</li></ul>
TEMA 22. Nutrición Parenteral	<ul style="list-style-type: none"><li>-Concepto</li><li>-Tipos de Soluciones</li><li>-Fuentes</li><li>-Preparación</li><li>-Indicaciones</li><li>-Vías de administración</li><li>-Técnicas de nutrición parenteral</li><li>-El cuidado de la vía. Papel de enfermería y competencias</li></ul>



## Planificación

Metodoloxías / probas	Horas presenciais	Horas non presenciais / traballo autónomo	Horas totais
Aprendizaxe colaborativa	6	18	24
Sesión maxistral	21	20	41
Prácticas a través de TIC	4	12	16
Seminario	6	18	24
Presentación oral	3	9	12
Traballos tutelados	4	10	14
Proba obxectiva	2	10	12
Atención personalizada	7	0	7

\*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado

## Metodoloxías

Metodoloxías	Descrición
Aprendizaxe colaborativa	Conxunto de procedementos de ensino-aprendizaxe guiados de forma presencial e/ou apoiados con tecnoloxías da información e as comunicacións, que se basean na organización da clase en pequenos grupos nos que o alumnado traballa conxuntamente na resolución de tarefas asignadas polo profesorado para optimizar a súa propia aprendizaxe e a dos outros membros do grupo.
Sesión maxistral	Exposición oral complementada con el uso de medios audiovisuales y la introducción de algunas preguntas dirigidas a los estudiantes, con la finalidad de transmitir conocimientos y facilitar el aprendizaje. La clase magistral es también conocida como ?conferencia?, ?método expositivo? o ?lección magistral?. Esta última modalidad se suele reservar a un tipo especial de lección impartida por un profesor en ocasiones especiales, con un contenido que supone una elaboración original y basada en el uso casi exclusivo de la palabra como vía de transmisión de la información a la audiencia.
Prácticas a través de TIC	Metodología que permite al alumnado aprender de forma efectiva, a través de actividades de carácter práctico (demostraciones, simulaciones, etc.) la teoría de un ámbito de conocimiento, mediante la utilización de las tecnologías de la información y las comunicaciones. Las TIC suponen un excelente soporte y canal para el tratamiento de la información y aplicación práctica de conocimientos, facilitando el aprendizaje y el desarrollo de habilidades por parte del alumnado.
Seminario	Técnica de trabajo en grupo que tiene como finalidad el estudio intensivo de un tema. Se caracteriza por la discusión, la participación, la elaboración de documentos y las conclusiones a las que tienen que llegar todos los componentes del seminario.
Presentación oral	Intervención inherente a los procesos de enseñanza-aprendizaje basada en la exposición verbal a través de la que el alumnado y profesorado interactúan de un modo ordenado, planteando cuestiones, haciendo aclaraciones y exponiendo temas, trabajos, conceptos, hechos o principios de forma dinámica.
Traballos tutelados	Metodología diseñada para promover el aprendizaje autónomo de los estudiantes, bajo la tutela del profesor y en escenarios variados (académicos y profesionales). Está referida prioritariamente al aprendizaje del ?cómo hacer las cosas?. Constituye una opción basada en la asunción por los estudiantes de la responsabilidad por su propio aprendizaje. Este sistema de enseñanza se basa en dos elementos básicos: el aprendizaje independiente de los estudiantes y el seguimiento de ese aprendizaje por el profesor-tutor.
Proba obxectiva	Examen tipo Test presencial entre 50-100 preguntas con 4 o 5 respuestas. Una sola verdadera. La puntuación global computará el 60 % del total y por cada dos preguntas falladas se anula una acertada.

## Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Prácticas a través de TIC	No se ha contabilizado el tiempo de tutotias virtuales. Si se contabilizada el tiempo de atención personalizada a la demanda individual o de grupo
Traballos tutelados	



Avaliación		
Metodoloxías	Descrición	Cualificación
Aprendizaxe colaborativa	Trabaios colaborativos realizados en grupo pequeno pero entregados de forma individual en papel e formato electrónico. Se distribuirán a lo largo del curso en 5 o 6 traballos, cuyo contenido se irá programando con la antelación suficiente. Se incluirá sempre la calibración de dos platos según formato planificado. Previa autorización del alumno, una vez revisada la calibración de ambos platos si cumple los requisitos, el plato calibrado se colgará con autoría en la url <a href="http://www.foroactua.com">www.foroactua.com</a>	10
Sesión maxistral	Asistencia a las sesiones magiatales programadas. Para la valoración de la puntuación debe estar incluido el alumno en todos los pases de lista.	5
Prácticas a través de TIC	Cálculo de una ingesta. Diseño de una dieta y valoración de estado nutricional. Entrega de documentación individual en papel y formato electrónico	10
Presentación oral	Presentación Oral de - Valoración de estado nutricional - Consejo Nutricional informado a un paciente en relación con la patología del paciente.	5
Traballos tutelados	Presentación de traballos tutelado. Dieta personalizada realizada en grupo con exposición pública. Presentación en ppt o flash y entrega de documento en papel y formato electrónico	10
Proba obxectiva	Prueba tipo test presencial. Contenido entre 50-100 preguntas con 4 o 5 respuestas posibles y una sola verdadera. Por cada 2 respuestas falladas se resta una correcta. Puntuación máxima 60 puntos sobre 100. Es necesario tener un 40% de las preguntas correctas una vez descontadas las preguntas negativas para poder computar los puntos obtenidos por la valoración continuada obtenida de la asistencia a clases magistrales y grupos de trabajo y la entrega puntual de los traballos durante el curso.	60

#### Observacións avaliación

Cada alumno gardará la información solicitada durante el curso en formato electrónico y la entregará al final de curso en formato CD identificado.

#### Fontes de información

<b>Bibliografía básica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bellido D (2009). Actualización en Nutrición y Dietética Clínica. Congrega</li> <li>- De Luis D, Bellido D, Garcia Luna PP (2010). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Diaz de Santos</li> <li>- Bellido D (2003). Libro de Cocina Gallega para Diabéticos. Dip Prov Coruña</li> <li>- Bellido D (2006). Manual de Formación en Obesidad. Acción Médica</li> <li>- Olveira G (2007). Manual de Nutrición Clínica y Dietética. Diaz de Santos</li> <li>- Bellido D, De Luis D (2006). Manual de Nutrición y Metabolismo. Diaz de Santos</li> <li>- Salas-Salvadó J (2008). Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier Masson</li> <li>- Escott-Stump S (2005). Nutrition and Diagnosis-Related Care. Lippincott Williams &amp; Wilkins</li> <li>- Gil A (2010). Tratado de Nutrición 4 tomos. PANAMERICANA</li> <li>- Bellido D, Lopez de la Torre M (2010). <a href="http://www.foroactua.com">www.foroactua.com</a>.</li> </ul>
<b>Bibliografía complementaria</b>	

#### Recomendacións

**Materias que se recomenda ter cursado previamente**

**Materias que se recomenda cursar simultaneamente**

**Materias que continúan o temario**

#### Observacións



(\*A Guía docente é o documento onde se visualiza a proposta académica da UDC. Este documento é público e non se pode modificar, salvo casos excepcionais baixo a revisión do órgano competente dacordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías