



Guía Docente				
Datos Identificativos				2012/13
Asignatura (*)	Nutrición	Código	661G01009	
Titulación				
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	2º cuatrimestre	Primeiro	Formación básica	6
Idioma	Galego			
Prerrequisitos				
Departamento				
Coordinación	Candia Bouso, Berta	Correo electrónico	berta.candia@udc.es	
Profesorado	Candia Bouso, Berta	Correo electrónico	berta.candia@udc.es	
Web				
Descrición xeral	O propósito desta materia é capacitar ao estudante para establecer medidas preventivas e terapéuticas relativas á alimentación das persoas e comunidade, e para prestar coidados ás necesidades nutricionais e dietéticas.			

Competencias da titulación	
Código	Competencias da titulación

Resultados da aprendizaxe			
Competencias de materia (Resultados de aprendizaxe)	Competencias da titulación		
Coñecer e analizar os factores que inflúen na alimentación dos individuos e comunidade	A7	B9	C1
Capacidade para describir os factores que afectan o balance enerxético e para describir as necesidades enerxéticas das persoas sás e enfermas.	A7 A8 A9	B2 B5	C1
Capacidade para describir as bases fisiolóxicas, funcións, recomendacións diarias e fontes as alimentarias dos macro e micronutrientes.	A7 A8	B5 B9	C1 C7
Capacidade para describir os diferentes grupos de alimentos e as súas características nutricionais.	A8	B1 B8	C7
Capacidade para describir as modificacións das necesidades nutricionais nas diferentes etapas do ciclo vital.	A7 A9	B2 B5 B6 B9 B13 B15	C1
Capacidade para realizar a valoración do estado nutricional.	A7	B2 B5 B6 B9	C1 C7
Capacidade para describir os principios básicos da dietética aplicada a nivel terapéutico e para utilizar os códigos de dietas.	A7 A8 A9	B2 B5 B9 B11	C1 C7
Capacidade para identificar as indicacións, vías de administración e complicacións da nutrición enteral e parenteral. Así como para describir os coidados de enfermaría necesarios.	A9	B1 B2 B5 B6 B9 B15	C1



Capacidade para utilizar as diferentes fontes de información relacionadas ca nutrición e a dietética.	A7	B1	C3
	A8	B4	C6
	A9	B6	
		B11	
		B12	
	B14		
	B15		

Contidos	
Temas	Subtemas
<p>Tema 1. Nutrición, alimentación e dietética. Conceptos básicos.</p> <p>Tema 2. Dixestión, absorción, transporte e eliminación dos nutrintes.</p> <p>Tema 3. Metabolismo. Gasto enerxético. Necesidades.</p> <p>Tema 4. Carbohidratos. Estrutura. Funcións. Metabolismo. Fontes. Fibra: clasificación e propiedades.</p> <p>Tema 5. Lípidos. Estrutura. Funcións. Metabolismo. Fontes.</p> <p>Tema 6. Proteínas. Estrutura. Funcións. Metabolismo. Fontes.</p> <p>Tema 7. Vitaminas.</p> <p>Tema 8. Minerais.</p> <p>Tema 9. Auga. Electrólitos</p> <p>Tema 10. Estado nutricional. Medidas antropométricas.</p> <p>Tema 11. Alimentos. Tipos, e características funcionais.</p> <p>Tema 12. Necesidades nutricionais no adulto san.</p> <p>Tema 13. Necesidades nutricionais segundo a idade</p> <p>Tema 14. Nutrición comunitaria. Dietoterapia. Dietética hospitalaria.</p> <p>Tema 15. Dietas de adelgazamiento. Tipos. Mitos.</p> <p>Tema 16. Dietoterapia nos trastornos gastrointestinais</p> <p>Tema 17. Dietoterapia na obesidade</p> <p>Tema 18. Dietoterapia na patoloxía cardiovascular</p> <p>Tema 19. Dietoterapia na Diabetes Mellitus</p> <p>Tema 20. Dietoterapia na patoloxía renal e hiperuricemias.</p> <p>Tema 21. Recomendacións nutricionais nos enfermos oncolóxicos.</p> <p>Tema 22. Nutrición artificial. Nutrición enteral. Indicacións e contraindicacións.</p> <p>Tema 23. Nutrición parenteral. Tipos. Indicacións e contraindicacións.</p>	<p>Valoración. Alteracións conductuais.</p>

Planificación			
Metodoloxías / probas	Horas presenciais	Horas non presenciais / traballo autónomo	Horas totais
Proba de resposta breve	2	36	38



Estudo de casos	15	20	35
Presentación oral	1	10	11
Sesión maxistral	17	17	34
Traballos tutelados	10	20	30
Atención personalizada	2	0	2

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

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Proba de resposta breve	Proba escrita con pregunta de resposta curta.
Estudo de casos	Estudio de casos (habitualmente en grupo) utilizando as modalidades de resolución de problemas e comprensión.
Presentación oral	Actividade na que os estudantes expoñen verbalmente o contido/ resultados dos traballos tutelados.
Sesión maxistral	Actividade na que o profesor expón de maneira oral e con medios audiovisuais contidos teóricos do programa e a orientación bibliográfica dos mesmos.
Traballos tutelados	Actividade na que os estudantes de forma autónoma afondan ou relacionan coñecementos expostos polo profesor.

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Traballos tutelados	<p>A atención personalizada relacionada coa proba de resposta curta ten como finalidade atender as consultas do alumnado relacionadas co estudo e/ou temas vinculados coa materia. Farase de forma individualizada, ben de xeito presencial ou a través do correo electrónico.</p> <p>A atención personalizada relacionada cos traballos tutelados ten como finalidade orientar ós estudantes na realización dos traballos. O seguimento farase de forma individual ou en pequenos grupos, ben de maneira presencial ou a través do correo electrónico.</p>

Avaliación		
Metodoloxías	Descrición	Cualificación
Estudo de casos	<p>A proba consistirá na presentación dos resultados de forma expositiva do estudo de casos.</p> <p>Faranse dous estudos de casos.</p>	10
Traballos tutelados	<p>A avaliación dos traballos tutelados farase tendo en conta os seguintes apartados: Descrición e síntesis da información dos contidos ou temas relativos ós traballos. Utilización de léxico específico.</p> <p>Faranse dous traballos tutelados: un será de grupo e outro será individual.</p> <p>O traballo tutelado individual consistirá na presentación da elaboración dunha dieta individualizada para cada alumno, dacordo as súas necesidades enerxéticas, e tendo en conta as súas medidas antropométricas.</p> <p>Deberá ser presentado antes de rematar as clases maxistrais.</p>	20



Proba de resposta breve	<p>A proba consistirá en 20 preguntas curtas. É necesario aprobar cun 3,5 (sobre 7) para sumar as porcentaxes dos traballos.</p> <p>Facilitarse a realización dunha proba escrita de avaliación coa metade da materia. Os alumnos que a superen cun 70% poderán eliminar a materia. No caso de non acadar o 70% terán que presentarse a totalidade da materia no mes de xuño, na que se aprobará cun 3,5 sobre 7 no caso de que se presenten os traballos.</p> <p>Se non se presentan os dous traballos tutelados e os estudos de casos, hai que sacar un 6 (sobre 7) no examen para aprobar Nutrición.</p>	70
-------------------------	---	----

Observacións avaliación

Valorarase a participación e asistencia a clase.

Fontes de información

Bibliografía básica

Bibliografía complementaria - (). .

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Bioloxía/661G01002

Fisioloxía I/661G01005

Fundamentos da Enfermaría/661G01007

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