



Teaching Guide				
Identifying Data			2015/16	
Subject (*)	Nutrición	Code	661G01009	
Study programme	Grao en Enfermaría			
Descriptors				
Cycle	Period	Year	Type	Credits
Graduate	1st four-month period	Second	FB	6
Language	Galician			
Teaching method	Face-to-face			
Prerequisites				
Department				
Coordinador	Candia Bouso, Berta	E-mail	berta.candia.bouso@udc.es	
Lecturers	Candia Bouso, Berta	E-mail	berta.candia.bouso@udc.es	
Web				
General description	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.			

Study programme competences / results	
Code	Study programme competences / results
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.
B1	Aprender a aprender.
B2	Resolver problemas de forma efectiva.
B4	Traballar de forma autónoma con iniciativa.
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos na práctica.
B13	Toma de decisións.
B15	Capacidade para comunicarse con persoas non expertas na materia.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral coma escrita, nas linguas oficiais da comunidade autónoma.
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.
C9	CB1.- Que os estudantes demostraran posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parta da base da educación secundaria xeral, e sólese atopar a un nivel que, si ben se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda dun campo de estudo.
C10	CB2.- Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos a seu traballo ou vocación de unha forma profesional y posúan as competencias que solen demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.

Learning outcomes			
Learning outcomes			Study programme competences / results
Describir os diferentes grupos de alimentos e as súas características nutricionais	A8	B1	C1
		B2	
		B4	
		B9	



Describir as modificacións das necesidades nutricionais nas diferentes etapas do ciclo vital	A7 A8 A9	B2 B4 B9 B13	C1 C6 C7 C9 C10
Identificar as técnicas, guías e procedementos do diagnóstico nutricional e realizar a valoración do estado nutricional	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7
Describir as bases fisiolóxicas e fisiopatolóxicas da nutrición nas persoas sanas e nas enfermas	A7 A8 A9	B1 B4	C1 C6 C7
Describir os principios básicos da dietética aplicada a nivel terapéutico e para utilizar os códigos das dietas	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7 C9 C10
Identificar as indicacións, vías de administración e complicación da nutrición enteral e parenteral, así coma describir os cuidados de enfermaría necesarios	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7 C9 C10

Contents	
Topic	Sub-topic



BLOQUE I. PRINCIPIOS DA NUTRICIÓN.

1. Conceptos xerais: Concepto de Alimentación, Nutrición, Bromatoloxía e Dietética. Bases evolutivas da Nutrición.
2. Esquema xeral da Nutrición Humana. Requerimentos Nutricionais, Inxestas Dietéticas de Referencia. Obxectivos Nutricionais e Guías Dietéticas.
3. Composición corporal. Necesidades de enerxía.
4. Proteínas.
5. Lípidos.
6. Hidratos de carbono. Fibra alimentaria. Alcohol
7. Vitaminas hidrosolubles e liposolubles.
8. Minerais.
9. Auga e electrolitos.

BLOQUE II. BROMATOLOXÍA: ALIMENTOS E HIXIENE ALIMENTARIA

10. Os alimentos como fonte de enerxía e nutrintes. Grupos de alimentos. Hábitos Alimentarios. Métodos para a avaliación da inxesta de alimentos.
11. Hixiene alimentaria e Toxicoloxía dos alimentos.
12. Alimentos funcionais e alimentos transxénicos.

BLOQUE III. NECESIDADES NUTRICIONAIS E CICLO VITAL

13. Nutrición perinatal
14. Nutrición infantil.
15. Nutrición escolar e adolescencia.
16. Nutrición na terceira idade.

BLOQUE IV. NUTRICIÓN APLICADA. PAPEL DOS NUTRINTES NA PREVENCIÓN DE ENFERMIIDADES.

17. Nutrición clínica. Planificación das dietas hospitalarias. Organización das Unidades de Nutrición no Hospital.
18. Nutrición nas enfermidades cardiovasculares.
19. Nutrición na salud dos osos.
20. Dietoterapia nas situacións de malnutrición: obesidade e desnutrición.
21. Atención nutricional na anorexia e bulimia.
22. Atención nutricional na diabetes.
23. Atención nutricional no paciente oncolóxico

BLOQUE V. NUTRICIÓN ARTIFICIAL

24. Nutrición enteral
25. Nutrición parenteral

Planning

Methodologies / tests	Competencies / Results	Teaching hours (in-person & virtual)	Student?s personal work hours	Total hours
Case study	A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10	10	10	20



Oral presentation	B15 C7	4	4	8
Mixed objective/subjective test	B2	2	60	62
Guest lecture / keynote speech	B9	17	17	34
Collaborative learning	A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10	6	6	12
Document analysis	A7 B1 B4 C6	2	4	6
Supervised projects	B13 C9 C10	2	4	6
Personalized attention		2	0	2

(*)The information in the planning table is for guidance only and does not take into account the heterogeneity of the students.

Methodologies	
Methodologies	Description
Case study	Estudio de casos (habitualmente en grupo) utilizando as modalidades de resolución de problemas e comprensión.
Oral presentation	Actividade na que os estudantes expoñen verbalmente o contido/ resultados dos traballos tutelados e os estudos de casos.
Mixed objective/subjective test	Proba escrita con 50 preguntas tipo test y 5 preguntas de resposta curta. Cada pregunta tipo test terá 5 posibles respostas. Por cada 4 non acertadas, restarase unha acertada. O test puntuará o 60% da nota do exame. As preguntas curtas o 40%.
Guest lecture / keynote speech	Actividade na que o profesor expón de maneira oral e con medios audiovisuais contidos teóricos do programa e a orientación bibliográfica dos mesmos.
Collaborative learning	Actividade que desenvolverá a participación dos alumnos nun tema de actualidade sobre o que o profesor establecerá diferentes estratexias a defender nunha sesión presencial con interpelación dos diferentes grupos de traballo
Document analysis	Actividade na que os estudantes de forma autónoma realizarán unha busca e síntese de información presentando un protocolo de revisión da evidencia dun tema proposto polo profesor.
Supervised projects	Actividade na que os estudantes de forma autónoma afondan ou relacionan coñecementos expostos polo profesor.

Personalized attention	
Methodologies	Description
Document analysis Case study Oral presentation Supervised projects Collaborative learning	A atención personalizada ten como finalidade atender as consultas do alumnado relacionadas co estudo e/ou temas vinculados coa materia. Farase de xeito individualizado, ben presencial ou a través do correo electrónico. A atención persoalizada relacionada cos traballos tutelados ten como finalidade orientar ós estudantes na realización dos traballos. O seguimento poderase realizar en pequenos grupos, ben de maneira presencial ou a través do correo electrónico.

Assessment			
Methodologies	Competencies / Results	Description	Qualification
Document analysis	A7 B1 B4 C6	Farase a presentación escrita dun protocolo de revisión de evidencia e a síntese do desenvolvemento da mesma	5



Case study	A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10	<p>Consistirá na presentación en grupo (conforme a un índice proposto polo docente) dos resultados sobre a discusión dun artigo.</p> <p>O artigo podese tratar de recomendacións baseadas na evidencia científica con aplicación práctica na área de nutrición ou un estudo científico orixinal, sobre unha mostra ou poboación.</p> <p>Valorarase a capacidade de traballar en grupo e o compromiso individual de cada alumno co grupo, cara a obter os mellores resultados de todo o grupo na exposición.</p> <p>Faranse 2 estudos de casos, a partire de publicacións nacionais ou internacionais, sobre casos clínicos, consensos ou recomendacións, falicitados polo docente.</p> <p>Os grupos serán establecidos polo docente, cun máximo de 8 alumnos.</p> <p>Cada estudo puntuarase cun máximo de 5 puntos. Destos 5 puntos, 2 serán obtidos polo grupo, 2 serán da valoración individual, e 1 valorarase segundo a coherencia de presentación e relación entre o grupo.</p>	8
Oral presentation	B15 C7	<p>Valorarase a participación individual e nos grupos, e a puntuación establecerase segundo se expón no apartado de estudo de casos e traballos tutelados</p>	2
Supervised projects	B13 C9 C10	<p>Faranse dous traballos tutelados: un será de grupo e outro será individual.</p> <p>O grupo será máximo de 8 alumnos, elexidos polos alumnos.</p> <p>O traballo tutelado en grupo consistirá na valoración de medidas antropométricas dos alumnos do grupo, e a elaboración de Recomendacións ou Plan de Acción. A avaliación farase tendo en conta: que un 40% (6 puntos) corresponde á puntuación ó grupo e un 60% (9 puntos) da puntuación corresponde coa exposición individual de cada alumno. Máxima puntuación do traballo de grupo: 15 puntos</p> <p>A avaliación do traballo tutelado en grupo, farase tendo en conta os seguintes apartados: Intoducción, obxectivos, método, resultados e discusión, conclusións. Farase una descripción e síntesis da información dos contidos ou temas relativos ós artigos localizados</p> <p>O traballo tutelado individual consistirá na elaboración dunha dieta semanal individualizada para a situación clínica que describa o docente para cada alumno. Será unha dieta semanal e cos menús axeitados aos alimentos da nosa terra.</p> <p>Para a súa elaboración deberá ter en conta as necesidades enerxéticas, e as características clínicas dos pacientes que se lle adxudiquen. Deberá ser presentado nunha exposición antes de rematar as clases maxistras. Máxima puntuación traballo individual: 10 puntos.</p> <p>Deberá ser presentado antes de rematar as clases maxistras.</p>	15



<p>Mixed objective/subjective test</p>	<p>B2</p>	<p>A proba consistirá en 50 preguntas test e 5 preguntas curtas. O test contará un 60% na nota do exame, e as preguntas curtas representarán o 40%.</p> <p>As respostas falladas no test, restarán puntos. De xeito que de cada catro fallos restarase unha acertada. As preguntas curtas non restarán puntuación.</p> <p>Facilitarase a realización dunha proba escrita de avaliación coa metade da materia. Será voluntaria. Os alumnos que a superen cun 65%, poderán eliminar a materia. No caso de non conseguir o 65% terán que presentarse á totalidade da materia no mes de xuño.</p> <p>A puntuación obtida no exame voluntario da metade da materia contará un 30% para a valoración conxunta da nota de exame global da materia.</p> <p>Os alumnos que eliminen materia no primeiro exame, por conseguir 65% ou máis no exame, terán que aprobar polo menos cun 50% o exame de xuño para superar a materia.</p> <p>Os alumnos que no exame de xuño non superen ou consigan o 50%, terán que presentarse en segunda oportunidade (xullo) á totalidade da materia. Non se gardará a nota do primeiro exame no caso de non superar o exame de xuño.</p> <p>O 65% da puntuación da materia corresponderá ao exame, e o 35% aos traballos tutelados, presentación oral e estudos de casos.</p> <p>Os alumnos que non presenten os dous traballos tutelados e os estudos de casos, terán que obter unha puntuación do 65% no exame final de xuño e en segunda oportunidade (xullo) (test e preguntas curtas) para “aprobar” a materia de Nutrición.</p> <p>Os alumnos que non realicen os traballos tutelados ou estudos de casos durante o curso, e desexen presentalos para a súa valoración na segunda oportunidade (xullo) ou na convocatoria de adiamento de oportunidade (decembro), deberán comunicar cunha antelación mínima de 1 mes antes do exame, por correo electrónico ao profesor o seu interese de facer os traballos, e presentarán os traballos que o profesor indíquelles, con data límite de entrega dos mesmos o día do exame escrito.</p> <p>En todo caso, para calquera convocatoria, incluída a segunda oportunidade (xullo) e o adiamento de oportunidade, os alumnos non poderán conseguir unha puntuación maior do 80% na asignatura si non presentan a totalidade dos traballos tutelados e dos estudos de casos correspondentes ao ano en curso, segundo as solicitudes do docente.</p> <p>O exame para calquera convocatoria será de preguntas curtas e preguntas test, contando negativo as respostas non acertadas no test, de forma que de cada catro mal, deducirase unha acertada. O test contará un 60% e as preguntas curtas un 40%.</p> <p>Nas convocatorias extraordinarias deberá superar o exame cunha cualificación mínima do 50%.</p>
--	-----------	---



O alumno poderá presentarse ao "adianto de oportunidade" (decembro), e o exame será de tipo test e pregunta curta. O test resta negativo, de forma que de catro preguntas falladas, restarase unha acertada. Terá que superar o exame cun 50%. Para alcanzar máis puntuación do 80% terá que presentar todos os traballos tutelados e Estudos de caso do ano en curso que lle sinala o profesor. De tal modo que contactará co profesor un mes antes do exame para informarse dos traballos e estudos que o profesor indíquelle que ha de presentar. Deberá presentalos o día da proba de adianto de oportunidade.



Collaborative learning	A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10	Valorarase a capacidade de comunicación do alumno no grupo e a sea relación cos diferentes grupos participantes.	5
------------------------	------------------------------	--	---

Assessment comments

Valorarase a participación e asistencia a clase, así como a relación entre os alumnos nos grupos que facilite a cohesión das exposicións de cada grupo.

Sources of information

Basic	<ul style="list-style-type: none"> - Martín Salinas C (2009). Nutrición y Dietética.. Colección Siglo XXI - Martínez JA y Portillo MP (2011). Fundamentos de Nutrición y Dietética. Ed.Panamericana. Buenos Aires. - Cuervo Zapatel M (2013). Alimentación Hospitalaria. Dietas Hospitalarias - Volumen II.. Edit Diaz de Santos. - (2013). Libro Blanco de la Nutrición en España. Fundación Española de la Nutrición (FEN) - Moreiras O, Carbajal A, Cuadrado C (2013). Tablas de composición de alimentos.. Editorial Pirámide - Dapcich V et al (2004). Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Guía de la alimentación saludable.. SENC, Madrid.Nutricioncomunitaria.org - (). American Journal of Clinical Nutrition. http://www.ajcn.org - (). FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. http://www.fao.org - (). FDA: Food and Drug Administration. U.S. Department of Health and Human Services.. http://www.fda.gov - (). Base de datos Española de Composición de Alimentos . http://www.bedca.net - Thompson J, Manore M, Vaughan L (2008). Nutrición. Pearson Educación, SA <p>DOCUMENTOS SEMINARIOS: serán entregados en cada un dos seminarios os accesos ao mesmos ou a documentación necesaria.</p>
Complementary	<ul style="list-style-type: none"> - (). FESNAD: Federacion Española de Nutrición, Alimentación y Dietética.. http://www.fesnad.org/ - (). International Union of Nutritional Sciences. http://www.iuns.org - (). SEN: Sociedad Española de Nutrición.. http://www.sennutricion.org - (). Nestlé Nutrición. http://www.nestle.es/nutricion/ - (). Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad. www.seedo.es - (). Observatorio de la nutrición y seguridad alimentaria. http://www.observatorio.naos.aesan.msssi.gob.es/web/documentos/seccion/Documentos.shtml - (). Plan cuídate + . http://www.plancuidatemas.aesan.msssi.gob.es/ - (). Nutrición Hospitalaria. www.nutricionhospitalaria.com - (). Endocrinología y Nutrición. Elsevier. http://zl.elsevier.es/es/revista/endocrinologia-nutricion-12/pdf/90283575/S300/ - (). Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. SAGE.

Recommendations

Subjects that it is recommended to have taken before

Sistemas da información e comunicación en ciencias da saúde/661G01004
Fisioloxía/661G01105

Subjects that are recommended to be taken simultaneously

Fundamentos de Enfermería/661G01107

Subjects that continue the syllabus

Other comments

(*)The teaching guide is the document in which the URV publishes the information about all its courses. It is a public document and cannot be modified. Only in exceptional cases can it be revised by the competent agent or duly revised so that it is in line with current legislation.