



| Teaching Guide | | | | |
|---------------------|-------------------------|--------|----------------------|---------|
| Identifying Data | | | | 2015/16 |
| Subject (*) | Nutrición | Code | 750G01009 | |
| Study programme | Grao en Enfermaría | | | |
| Descriptors | | | | |
| Cycle | Period | Year | Type | Credits |
| Graduate | 1st four-month period | Second | FB | 6 |
| Language | Spanish | | | |
| Teaching method | Face-to-face | | | |
| Prerequisites | | | | |
| Department | Ciencias da Saúde | | | |
| Coordinador | Bellido Guerrero, Diego | E-mail | diego.bellido@udc.es | |
| Lecturers | Bellido Guerrero, Diego | E-mail | diego.bellido@udc.es | |
| Web | www.foroactua.com | | | |
| General description | | | | |

| 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 distintos grupos de alimentos e as súas características nutricionais | A7 | B9 | C9 |
| | A8 | B15 | |
| Describir os cambios nas necesidades nutricionais en diferentes fases da vida | A7 | B9 | C6 |
| | A9 | | C10 |



| | | | |
|--|----------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Identificar técnicas, directrices e procedementos de diagnóstico nutricional e avaliación adecuada do estado nutricional | A7 A8 A9 | B1 B2 B4 B9 B13 | C6 C7 C9 |
| Describir a base fisiolóxica e fisiopatolóxica da nutrición nas persoas saudable e enfermo | A7 A8 A9 | B1 B9 B13 | C6 C9 |
| Describir os principios básicos da dietética e aplicados terapéutica para usar códigos de dietas | A7 A8 A9 | B1 B2 B4 B9 B13 | C1 C6 C10 |
| Identificar as indicacións, vías de administración e as complicacións da nutrición enteral e parenteral, así como describir os coidados necesarios de enfermería | A7 A9 | B1 B2 B4 B9 B13 | C1 C6 C7 C9 C10 |

| Contents | |
|------------------------------------|---|
| Topic | Sub-topic |
| UNIDADE I. PRINCIPIOS DA NUTRICIÓN | Termodinámica. O gasto enerxético. Os cambios fisiolóxicos e patolóxicos. Nocións básicas de ciencia dos alimentos. |



| | |
|-------------------------------|---|
| UNIDADE 4. NUTRICIÓN APLICADA | <ul style="list-style-type: none">-A Dieta e Servizo de Nutrición. O seu papel como Unidade Hospital Central-Organizing Unidade Dietetic. O papel das Profesiões Enfermería-Liña de base -Diet. Dietas terapéuticas-os dietas Código-Algoritmos En escoller o dereito dieta.-A Dieta basal. Dietas equilibradas. A operación-modelo-A Dieta basal de nenos e outras situacións-Variantes Dieta basal-bland dieta. Exemplo transición de modelo de dieta-Dietas Semi-mole-Maxilo -Diet-A Dieta esmagado-Dietas Hipercalórica.-Dietas Calorie. Modelos dietas para obesidade e síndrome metabólica.-A Dieta Diabetes. Todos os modelos de licenzas para pensos e equivalencias.-O Dislipidemia dieta-Modifications Cuantitativos e cualitativos-Dietas Hipoproteicas-Dietas Hiperproteicas-Dietas Sen glutem-Dietas Pobre en purinas-Diet En partologias boca e trastornos da deglutición.-Dietas enfermidade esofágica-Dietas Protección Bile-Gastrite e Ulcus -Dietas-Dietas Pobre residuo-Dietas Con residuo abundancia-A Dieta en enfermidades pancreáticas e intestinais. Modificacións dietéticas na enfermidade inflamatoria do intestino-Dietas E fígado-O Síndrome do intestino curto dieta-Diet E ostomia |
| UNIDAD 2. BROMATOLOGIA | <ul style="list-style-type: none">Grupos de alimentosMacronutrientesMicronutrientesAnálise dietaenquisas alimentariosEtiquetaxe nutricionalPuntos Críticos de Control |



| | |
|--|---|
| <p>UNIDADE 3. NECESIDADES NUTRICIONAIS E CICLO VITAL</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Os Grupos alimentarios -Cálculo da dieta equilibrada -Nutricionales-precísase nivel individual e da poboación -o Nutrición en diferentes fases da vida na saúde e na enfermidade -Patróns patróns. Alimentación e nutrición recomendacións para a poboación nutricionais -Pirámides -Nutrición Adultos saudable -Nutrición n nenos e adolescentes -Nutrición Durante o embarazo -Nutrición Os anciáns -Nutrición e o traballo -Nutrición deporte |
| <p>UNIDAD 5. NUTRICIÓN ARTIFICIAL</p> | <ul style="list-style-type: none"> -O Desnutrición -Valuation Estado nutricional -A Fibra na dieta humana -Alimentacion Funcional -Nutrition enteral -Nutrition parenteral -Nutrition Artificial en casa -O Papel da enfermería na selección e diagnóstico de desnutrición -El papel de la enfermería en la cribado y diagnostico de desnutrición |

| Planning | | | | |
|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-------------|
| Methodologies / tests | Competencies / Results | Teaching hours (in-person & virtual) | Student?s personal work hours | Total hours |
| Collaborative learning | A7 B2 | 6 | 18 | 24 |
| Guest lecture / keynote speech | A7 A8 A9 | 21 | 20 | 41 |
| ICT practicals | B4 | 4 | 12 | 16 |
| Seminar | B9 B13 | 6 | 18 | 24 |
| Oral presentation | C1 C6 | 3 | 9 | 12 |
| Supervised projects | B15 C6 C7 | 4 | 10 | 14 |
| Objective test | A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10 | 2 | 10 | 12 |
| Personalized attention | | 7 | 0 | 7 |

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

| Methodologies | |
|--------------------------------|--|
| Methodologies | Description |
| Collaborative learning | 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. |
| Guest lecture / keynote speech | 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. |



| | |
|---------------------|---|
| ICT practicals | Metodoloxía que permite ao alumnado aprender de forma efectiva, a través de actividades de carácter práctico (demostracións, simulacións, etc.) a teoría de un ámbito de coñecemento, mediante a utilización das tecnoloxías da información e as comunicacións. As TIC supoñen un excelente soporte e canal para o tratamento da información e aplicación práctica de coñecementos, facilitando o aprendizaxe e o desenvolvemento de habilidades por parte do alumnado. |
| Seminar | Técnica de traballo en grupo que ten como finalidade o estudo intensivo de un tema. Se caracteriza por a discusión, a participación, a elaboración de documentos e as conclusións a as que teñen que chegar todos os componentes do seminario. |
| Oral presentation | Intervención inherente aos procesos de ensinanza-aprendizaxe baseada na exposición verbal a través da que o alumnado e profesorado interactúan de un modo ordenado, planteando cuestións, facendo aclaracións e expondo temas, traballos, conceptos, feitos ou principios de forma dinámica. |
| Supervised projects | Metodoloxía deseñada para promover o aprendizaxe autónomo dos estudantes, baixo a tutela do profesor e en escenarios variados (académicos e profesionais). Está referida prioritariamente ao aprendizaxe do "cómo facer as cousas?". Constitúe unha opción baseada na asunción por parte dos estudantes da responsabilidade por o propio aprendizaxe. Este sistema de ensinanza baséase en dous elementos básicos: o aprendizaxe independente dos estudantes e o seguimento de ese aprendizaxe por parte do profesor-tutor. |
| Objective test | Examen tipo Test presencial entre 50-100 preguntas con 4 ou 5 respostas. Unha soa verdadeira. A puntuación global computará o 60 % do total e por cada dúas preguntas falladas se anula unha acertada. |

Personalized attention

| Methodologies | Description |
|--|--|
| ICT practicals Seminar Supervised projects | Non é contabilizado o tempo de tutorías virtuais, que é aberto como unha función do tempo demanda. Si atención persoal para a aplicación individual ou grupo é contado |

Assessment

| Methodologies | Competencies / Results | Description | Qualification |
|--------------------------------|------------------------|---|---------------|
| Collaborative learning | A7 B2 | O traballo colaborativo en grupo pequeno pero entregados individualmente en papel e en formato electrónico. Están distribuídos ao longo do curso en 5 ou 6 páxinas, cuxos contidos serán programados en tempo útil. Calibración de dúas placas deben sempre ser incluídos como formato planificado. A autorización previa do alumno, tendo revisado o calibración de ambos os pratos se está cualificada, tarxeta de calibración pode frear na url autoría www.foroactua.com | 10 |
| Guest lecture / keynote speech | A7 A8 A9 | A participación nas conferencias programadas. 14 total Asistencia de estes é obrigatoria para todos os alumnos | 5 |
| ICT practicals | B4 | Calculando unha inxestión. Proxectar unha dieta e avaliación do estado nutricional. Entrega de documentación individual en papel e en formato electrónico | 5 |
| Seminar | B9 B13 | Taller de antropometría e timpanometría. Etiquetaxe nutricional Seminario | 5 |
| Oral presentation | C1 C6 | Presentación oral - Valoración do estado nutricional - Consello de Nutrición informado do paciente respecto ao patoloxía paciente. | 5 |
| Supervised projects | B15 C6 C7 | Presentación de obras protexidas. Grupo de dieta personalizada realizada en exposición pública. Ppt ou presentación en flash e entrega de documento en papel e formato electrónico | 10 |



| | | | |
|----------------|------------------------------|--|----|
| Objective test | A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10 | Final proba obxectiva. 50-100 exame preguntas de elección múltiple con 4 ou 5 respostas posibles e un real. Para cada 2 cuestións reais fracasadas é descontado. Puntuación máxima de 60 puntos para 100. O ensaio pode ser realizado se as condicións permitan pola sala de ordenador en formato Moodle Ten que ter polo menos unha puntuación do 40% para completar a avaliación cos puntos gañados doutras actividades do material desenvolvido durante o curso. puntuación de actividade será gardado para a próxima sesión extraordinaria, pero se non superou esta proba obxectivo serán responsables de 100% da nota. Calquera estudante pode solicitar unha avaliación bucal pública a ser feito en calquera caso publicamente e antes da realización do exame obxectivo. | 60 |
|----------------|------------------------------|--|----|

Assessment comments

| |
|--|
| <p>Para superar a materia é necesario:</p> <p>Lograr a metade da puntuación en cada unha das metodoloxías que computan na avaliación e que son de realización obrigatoria.</p> <p>Convocatorias de segunda e posteriores matrículas: Para aqueles alumnos/as que cursasen a materia polo menos unha vez deben de ter en conta que poden volver cursar toda a materia novamente ou presentarse só a un exame teórico final, tendo en conta que a cualificación do exame suporá o 100% da cualificación da materia.</p> <p>Para os alumnos con matrícula parcial: poderán obter a cualificación da materia coa modalidade ordinaria ou modalidade na que a proba obxectiva supón o 90% da cualificación e o outro 10% unha presentación oral que se realizará o mesmo día da proba obxectiva ao finalizar a mesma. Nesta modalidade será obrigatorio superar ambas as partes para superar a materia.</p> <p>Convocatorias da oportunidade adiantada de avaliación: Para aqueles alumnos/as que solicitasen a oportunidade adiantada de avaliación, cumpran cos requisitos e concédaselle, poderán presentarse a un exame teórico final cuxa cualificación suporá o 100% da cualificación da materia.</p> <p>A cualificación de non presentado: outorgarase a aqueles alumnos que non se presentan ao exame nin a ningunha das metodoloxías de avaliación.</p> <p>As condicións para a obtención dunha matrícula de honra son que o alumno obteña máis dun 90% da cualificación da materia, sexa a mellor cualificación da clase na oportunidade avaliada e a súa achega nas sesións maxistras fose significativa.</p> <p>Cada alumno gardará a información solicitada durante o curso en formato electrónico e a entregará ao final de curso en formato CD identificado.</p> |
|--|

Sources of information

| | |
|----------------------|---|
| Basic | <ul style="list-style-type: none"> - Bellido D (2009). Actualización en Nutrición y Dietética Clínica. Congrega - De Luis D, Bellido D, Garcia Luna PP (2010). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Diaz de Santos - Bellido D (2003). Libro de Cocina Gallega para Diabéticos. Dip Prov Coruña - Bellido D (2006). Manual de Formación en Obesidad. Acción Médica - Olveira G (2007). Manual de Nutrición Clínica y Dietética. Diaz de Santos - Bellido D, De Luis D (2006). Manual de Nutrición y Metabolismo. Diaz de Santos - Salas-Salvadó J (2008). Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier Masson - Escott-Stump S (2005). Nutrition and Diagnosis-Related Care. Lippincott Williams & Wilkins - Gil A (2010). Tratado de Nutrición 4 tomos. PANAMERICANA - Bellido D, Lopez de la Torre M (2010). www.foroactua.com. <p>ESENCIAL MATERIAL DE REFERENCIAVERSIÓN ESTÁ NA LIÑA DE PROPIO LIBROA TRAVES DUN CODIGO DE REXISTRO</p> |
| Complementary | |

Recommendations

Subjects that it is recommended to have taken before

| |
|--|
| <p>Biología/750G01002</p> <p>Bases para a interpretación do coñecemento científico/750G01008</p> |
|--|



| | |
|--|--|
| Subjects that are recommended to be taken simultaneously | |
| Enfermaría Clínica I/750G01034 | |
| Subjects that continue the syllabus | |
| Practicum/750G01032 | |
| 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.