UNIVERSIDADE DA CORUÑA

Guia docente					
Datos Identificativos					2015/16
Asignatura (*)	Nutrición			Código	750G01009
Titulación	Grao en Enfermaría				
Descriptores					
Ciclo	Periodo	Curso		Tipo	Créditos
Grado	1º cuatrimestre	Segundo		Formación Básica	6
Idioma	Castellano				
Modalidad docente	Presencial				
Prerrequisitos					
Departamento	Ciencias da Saúde				
Coordinador/a	Bellido Guerrero, Diego		Correo electrónico	diego.bellido@udc.es	
Profesorado	Bellido Guerrero, Diego		Correo electrónico	diego.bellido@udc.es	
Web	www.foroactua.com				
Descripción general	NUTRICIÓN HUMANA. ENFOQUE TEÓRICO PRÁCTICO SOBRE BASES FISIOPATOLÓGICAS DE LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA ADAPTADOS AL GRADO DE ENFERMERÍA. ESPECIAL DEDICACIÓN A LAS DISTINTAS DIETAS TERAPÉUTICAS, VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL Y NUTRICIÓN ARTIFICIAL AMBULATORIA Y HOSPITALARIA				

Competencias / Resultados del título	
Código	Competencias / Resultados del título
A7	Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable.
A8	Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
A9	Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
B1	Aprender a aprender.
B2	Resolver problemas de forma efectiva.
B4	Trabajar de forma autónoma con iniciativa.
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
B13	Toma de decisiones.
B15	Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.
C6	Valorar críticamente el conocimiento, la tecnología y la información disponible para resolver los problemas con los que deben enfrentarse.
C7	Asumir como profesional y ciudadano la importancia del aprendizaje a lo largo de la vida.
C9	CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
C10	CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Resultados de aprendizaje			
Resultados de aprendizaje	Competencias / Resultados del título		
Describir los diferentes grupos de alimentos y sus características nutricionales	A7 A8	B9 B15	C9
Describir las modificaciones de las necesidades nutricionales en las diferentes etapas del ciclo vital	A7 A9	B9	C6 C10

Identificar las técnicas, guías y procedimientos del diagnóstico nutricional y realizar la valoración del estado nutricional	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13	C6 C7 C9
Describir las bases fisiológicas y fisiopatológicas de la nutrición en las personas sanas y enfermas	A7 A8 A9	B1 B9 B13	C6 C9
Describir los principios básicos de la dietética aplicada a nivel terapéutico y para utilizar los códigos de dietas	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13	C1 C6 C10
Identificar las indicaciones, vías de administración y complicaciones de la nutrición enteral y parenteral, así como describir los cuidados de enfermería necesarios	A7 A9	B1 B2 B4 B9 B13	C1 C6 C7 C9 C10

Contenidos	
Tema	**Subtema**
UNIDAD I. Principios de la Nutrición.	Termodinámica. Gasto energético. Variaciones Fisiológicas y Patológicas. Conceptos básicos de la bromatología.
UNIDAD II. Bromatología	Grupos de alimentos Macronutrientes Micronutrientes Análisis de dietas Encuestas alimentarias Etiquetado nutricional Control de Puntos Críticos
UNIDAD III. Necesidades Nutricionales y ciclo vital	-Los grupos de alimentos -Cálculo de la dieta equilibrada -Necesidades nujtricionales a nivel individual y de poblaciones -La nutrición en las distintas etapas de la vida en la salud y en la enfermedad -Patrones Standars. Recomendaciones alimentarias y nutricionales de la población -Pirámides Nutricionales -Alimentación del adulto sano -Alimentación en niños y adolescentes -Alimentación durante el embarazo -Alimentación del anciano -Alimentación y trabajo -Alimentación y deporte

UNIDAD IV. . Nutrición Aplicada	-El servicio de Dietética y Nutrición. Su papel como Unidad Central Hospitalaria -Organización de una Unidad de Dietética. El papel de la Enfermería especializada -Dieta basal. Dietas terapéuticas -El código de dietas -Algoritmos en la elección de la dieta adecuada. -La dieta basal. Dietas equilibradas. La ración modelo -La dieta basal del niño y otras situaciones -Variantes de la dieta basal -Dieta blanda. Ejemplo de modelo de dieta de transición -Dietas semiblandas -Dieta maxilofacial -La dieta triturada -Dietas Hipercalóricas. -Dietas Hipocalóricas. Modelos de dietas para obesidad y síndrome metabólico. -La dieta en la diabetes. Modelos de dietas por raciones y equivalencias. -La dieta en las dislipemias -Modificaciones cuantitativas y cualitativas -Dietas Hipoproteicas -Dietas Hiperproteicas -Dietas sin glutem -Dietas pobres en purinas -Dieta en partologias de boca y alteraciones de la deglución. -Dietas en patologías esofágicas -Dietas de protección biliar -Dietas de Ulcus y gastritis -Dietas pobres en residuo -Dietas con abundante residuo -La dieta en las enfermedades pancreáticas e intestinales. Modificaciones dietéticas en la enfermedad inflamatoria intestinal -Dietas y Hepatopatías -La dieta en el intestino corto -Dieta y ostomias -Hipertensión arterial e Insuficiencia cardíaca. Modificación de sal en la dieta -Insuficiencia Renal aguda y crónica. Cetoanálogos -Litiasis renal -Los modelos de dieta de transición .Absoluta .Líquida .Semilíquida .Semiblanda .Blanda -Cirugía y desnutrición. El papel de la alimentación adecuada -Dieta en la cirugía de la obesidad -Dietas con fines exploratorios -Dietas especiales

UNIDAD V. Nutririón Artificial	-La desnutricion -Valoración del estado nutricional -La fibra en la alimentación Humana -Alimentación funcional -Nutrición Enteral -Nutrición Parenteral -Nutrición Artificial domiciliaria -El papel de la enfermería en la cribado y diagnostico de desnutrición

Planificación				
Metodologías / pruebas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciales y virtuales)	Horas trabajo autónomo	Horas totales
Aprendizaje colaborativo	A7 B2	6	18	24
Sesión magistral	A7 A8 A9	21	20	41
Prácticas a través de TIC	B4	4	12	16
Seminario	B9 B13	6	18	24
Presentación oral	C1 C6	3	9	12
Trabajos tutelados	B15 C6 C7	4	10	14
Prueba objetiva	A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10	2	10	12
Atención personalizada		7	0	7
(*)Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos				

Metodologías	
Metodologías	Descripción
Aprendizaje colaborativo	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 magistral	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.

Trabajos 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.
Prueba objetiva	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	
Metodologías	**Descripción**
Prácticas a través de TIC Seminario Trabajos tutelados	No se ha contabilizado el tiempo de tutotias virtuales, que queda abierto en funcion de la demanda.Si se contabilizada el tiempo de atención personalizada a la demanda individual o de grupo

Evaluación			
Metodologías	**Competencias / Resultados**	**Descripción**	**Calificación**
Aprendizaje colaborativo	A7 B2	Trabajos colaborativos realizados en grupo pequeño pero entregados de forma individual en papel y formato electrónico. Se distribuirán a lo largo del curso en 5 o 6 trabajos, cuyo contenido se irá programando con la antelación suficiente. Se incluirá siempre la calibración de dos platos según formato planificado. Previa autorización del alumno, una vez revisada la calilbración de ambos platos si cumple los requisitos, el plato calibrado se colgará con autoría en la url www.foroactua.com	10
Sesión magistral	A7 A8 A9	La participación en 14 lecciones magistrales programadas. la asistencia es obligatoria para todos los alumnos.	5
Prácticas a través de TIC	B4	Cálculo de una ingesta. Diseño de una dieta y valoración de estado nutricional. Entrega de documentación individual en papel y formato electrónico	5
Seminario	B9 B13	Taller de antropometria e Impedanciometria Seminario-Taller de etiquetado nutricional	5
Presentación oral	C1 C6	Presentación oral - Valoración do estado nutricional - Consello de Nutrición informado do paciente respecto a la patología del paciente.	5
Trabajos tutelados	B15 C6 C7	Presentación de trabajos tutelado. Dieta personalizada realizada en grupo con exposición pública. Presentación en ppt o flash y entrega de documento en papel y formato eelctrónico	10
Prueba objetiva	A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10	Prueba Objetiva final. Examen tipo test 50-100 preguntas con 4 o 5 respuestas posibles y una sola real. Por cada 2 preguntas fallidas se descuenta una real. Puntuación máxima de 60 puntos en 100. El examen se podra realizar si las condiciones lo permiten mediante el aula de informática en formato moodle Debe tener al menos una puntuacion de 40% para poder completar la evaluacion con los puntos obtenidos del resto de actividades de la materia desarrollados durante el curso. la puntuación de las actividades se guardará para la siguiente convocatoria extraordinaria pero si no es superada esta la prueba objetiva supondra el 100% de la calificación. Cualquier alumno puede solicitar una evaluaciópn oral pública que sea realizar en todo caso de forma pública y antes de la realización de la prueba objetiva.	60

Observaciones evaluación
Para superar la materia es necesario: Lograr la mitad de la puntuación en cada una de las metodologías que computan en la evaluación y que son de realización obligatoria. Convocatorias de segunda y posteriores matrículas: Para aquellos alumnos/as que hayan cursado la materia al menos una vez deben de tener en cuenta que pueden volver a cursar toda la materia nuevamente o presentarse solo a un examen teórico final, teniendo en cuenta que la calificación del examen supondrá el 100% de la calificación de la materia. Para los alumnos con matrícula parcial: podrán obtener la calificación de la asignatura con la modalidad ordinaria o modalidad en la que la prueba objetiva supone el 90% de la calificación y el otro 10% una presentación oral que se realizará el mismo día de la prueba objetiva al finalizar la misma. En esta modalidad será obligatorio superar ambas partes para superar la asignatura. Convocatorias de la oportunidad adelantada de evaluación: Para aquellos alumnos/as que hayan solicitado la oportunidad adelantada de evaluación, cumplan con los requisitos y se le conceda, podrán presentarse a un examen teórico final cuya calificación supondrá el 100% de la calificación de la materia. La calificación de no presentado: se otorgará a aquellos alumnos que no se presentan al examen ni a ninguna de las metodologías de evaluación. Las condiciones para la obtención de una matricula de honor son que la alumno obtenga más de un 90% de la calificación de la asignatura, sea la mejor calificación de la clase en la oportunidad evaluada y su aportación en las sesiones magistrales haya sido significativa. Cada alumno guardará la información solicitada durante el curso en formato electrónico y la entegará al final de curso en formato CD identificado.

Fuentes de información	
Básica	- 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 Clinica. 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.
Complementária	

Recomendaciones
Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente
Biología/750G01002 Bases para la interpretación del conocimiento científico/750G01008
Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente
Enfermaría Clínica I/750G01034
Asignaturas que continúan el temario
Practicum/750G01032
Otros comentarios

(*) La Guía Docente es el documento donde se visualiza la propuesta académica de la UDC. Este documento es público y no se puede modificar, salvo cosas excepcionales bajo la revisión del órgano competente de acuerdo a la normativa vigente que establece el proceso de elaboración de guías