



Guía docente				
Datos Identificativos				2015/16
Asignatura (*)	Nutrición	Código	661G01009	
Titulación	Grao en Enfermería			
Descritores				
Ciclo	Periodo	Curso	Tipo	Créditos
Grado	1º cuatrimestre	Segundo	Formación Básica	6
Idioma	Gallego			
Modalidad docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento				
Coordinador/a	Candia Bouso, Berta	Correo electrónico	berta.candia.bouso@udc.es	
Profesorado	Candia Bouso, Berta	Correo electrónico	berta.candia.bouso@udc.es	
Web				
Descripción general	El propósito de esta materia es capacitar al estudiante para establecer medidas preventivas y terapéuticas relativas a la alimentación de las personas y la comunidad, y para prestar cuidados a las necesidades nutricionales y dietéticas.			

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		
Conocer y analizar los factores que influyen en la alimentación de los individuos y de la comunidad	A8	B1 B2 B4 B9	C1
Capacidad para describir los factores que afectan al balance energético y para describir las necesidades energéticas de las personas sanas y enfermas.	A7 A8 A9	B2 B4 B9 B13	C1 C6 C7 C9 C10



Capacidad para describir las bases fisiológicas, funciones, recomendaciones diarias y fuentes alimentarias de los macro y micronutrientes.	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7
Capacidad para describir los diferentes grupos de alimentos y sus características nutricionales.	A7 A8 A9	B1 B4	C1 C6 C7
Capacidad para describir las modificaciones de las necesidades nutricionales en las diferentes etapas del ciclo vital.	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7 C9 C10
Capacidad para realizar la valoración del estado nutricional.	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7 C9 C10

Contenidos	
Tema	Subtema



BLOQUE I. PRINCIPIOS DE NUTRICIÓN.

1. Conceptos generales: Concepto de Alimentación, Nutrición, Bromatología y Dietética. Bases evolutivas de la Nutrición.
2. Esquema general de la Nutrición Humana. Requerimientos Nutricionales, Ingestas Dietéticas de Referencia. Objetivos Nutricionales y Guías Dietéticas.
3. Composición corporal. Necesidades de energía.
4. Proteínas.
5. Lípidos.
6. Hidratos de carbono. Fibra alimentaria. Alcohol
7. Vitaminas hidrosolubles y liposolubles.
8. Minerales.
9. Agua y electrolitos.

BLOQUE II. BROMATOLOGÍA: ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA

10. Los alimentos como fuente de energía y nutrientes. Grupos de alimentos. Hábitos Alimentarios. Métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos.
11. Higiene alimentaria y Toxicología de los alimentos.
12. Alimentos funcionales y alimentos transgénicos.

BLOQUE III. NECESIDADES NUTRICIONALES Y CICLO VITAL

13. Nutrición perinatal
14. Nutrición infantil.
15. Nutrición escolar y adolescencia.
16. Nutrición en la tercera edad.

BLOQUE IV. NUTRICIÓN APLICADA. PAPEL DE LOS NUTRIENTES EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

17. Nutrición clínica. Planificación de dietas hospitalarias. Organización de las Unidades de Nutrición en el Hospital.
18. Nutrición en enfermedades cardiovasculares.
19. Nutrición en salud ósea.
20. Dietoterapia en situaciones de malnutrición: obesidad y desnutrición.
21. Atención nutricional en anorexia y bulimia.
22. Atención nutricional en diabetes.
23. Atención nutricional en el paciente oncológico

BLOQUE V. NUTRICIÓN ARTIFICIAL

24. Nutrición enteral
25. Nutrición parenteral



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 nutrimentos. 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 NUTRIMENTOS 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 saúde 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

Planificación

Planificación				
Metodoloxías / pruebas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciales y virtuales)	Horas traballo autónomo	Horas totales



Estudio de casos	A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10	10	10	20
Presentación oral	B15 C7	4	4	8
Prueba mixta	B2	2	60	62
Sesión magistral	B9	17	17	34
Aprendizaje colaborativo	A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10	6	6	12
Análisis de fuentes documentales	A7 B1 B4 C6	2	4	6
Trabajos tutelados	B13 C9 C10	2	4	6
Atención personalizada		2	0	2

(*) Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos

Metodologías	
Metodologías	Descripción
Estudio de casos	Estudio de casos (habitualmente en grupo) utilizando las modalidades de resolución de problemas e comprensión.
Presentación oral	Actividad en la que los estudiantes exponen el contenido/resultado de los trabajos tutelados.
Prueba mixta	Prueba escrita con pregunta de respuesta corta.
Sesión magistral	Actividad en la que el profesor expone de forma oral y con medios audiovisuales contenidos teóricos del programa y la orientación bibliográfica de los mismos.
Aprendizaje colaborativo	Actividad que desarrollará la participación de los alumnos en un tema de actualidad y sobre el que el profesor establecerá diferentes estrategias que deberán defender en una sesión presencial con interpelación de los diferentes grupos de trabajo
Análisis de fuentes documentales	Actividad en la que los estudiantes de forma autónoma realizarán una búsqueda de información y síntesis presentando un protocolo de revisión de evidencia sobre un tema propuesto por el profesor.
Trabajos tutelados	Actividad en la que los estudiantes de forma autónoma ahondan o relacionan conocimientos expuestos por el profesor.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Análisis de fuentes documentales Estudio de casos Presentación oral Trabajos tutelados Aprendizaje colaborativo	La atención personalizada tiene como finalidad atender las consultas del alumnado relacionadas con el estudio y/o temas vinculados con la materia. Se hará de forma individualizada, bien presencial o a través del correo electrónico. La atención personalizada relacionada con los trabajos tutelados tienen como finalidad orientar a los estudiantes en la realización de los trabajos. El seguimiento se podrá realizar en pequeños grupos, bien de manera presencial o a través del correo electrónico.

Evaluación			
Metodologías	Competencias / Resultados	Descripción	Calificación
Análisis de fuentes documentales	A7 B1 B4 C6	Farase a presentación escrita dun protocolo de revisión de evidencia e a síntese do desenvolvemento da mesma	5



Estudio de casos	A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10	<p>Consistirá en la presentación en grupo (conforme a un índice propuesto por el docente) sobre la discusión de un artículo.</p> <p>El artículo puede tratar de recomendaciones basadas en la evidencia científica y la aplicación práctica en el área de alimentación o un estudio científico original, sobre una muestra o población.</p> <p>Se valorará la capacidad de trabajar en grupo y el compromiso individual de cada alumno con el grupo, hacia obtener los mejores resultados de todo el grupo en la exposición.</p> <p>Se harán 2 estudios de casos, a partir de publicaciones nacionales o internacionales, sobre casos clínicos, consensos o recomendaciones, facilitados por el docente.</p> <p>Los grupos serán establecidos por el docente, con un máximo de 8 alumnos.</p> <p>Cada estudio se puntuará con un máximo de 5 puntos. De estos 5 puntos, 2 serán obtenidos por la nota del grupo, 2 serán de la valoración individual, y 1 se valorará según la coherencia de presentación y la relación entre el grupo.</p>	8
Presentación oral	B15 C7	<p>Se valorará la participación individual y en el grupo, y la puntuación se establecerá según se expone en el apartado de estudio de casos y trabajos tutelados</p>	2
Trabajos tutelados	B13 C9 C10	<p>Se harán dos trabajos tutelados: uno será de grupo y otro será individual.</p> <p>El grupo será máximo de 8 alumnos, elegidos por los alumnos.</p> <p>El trabajo tutelado en grupo consistirá en la valoración de medidas antropométricas de los alumnos del grupo, y la elaboración de Consejos o Plan de Acción. La evaluación se hará habida cuenta: que un 40% (6 puntos) corresponde a la puntuación al grupo y un 60% (9 puntos) de la puntuación corresponde con la exposición individual y trabajo personal de cada alumno. Máxima puntuación del trabajo de grupo: 15 puntos</p> <p>La evaluación del trabajo tutelado en grupo, se hará teniendo en cuenta los siguientes apartados: Introducción, objetivos, método, resultados y discusión, conclusiones. Se hará una descripción y síntesis de la información de los contenidos o temas relativos a los artículos localizados</p> <p>El trabajo tutelado individual consistirá en la elaboración de una dieta semanal individualizada para la situación clínica que describa el docente para cada alumno. Será una dieta semanal y con los menús acomodados a los alimentos de nuestra tierra.</p> <p>Para su elaboración deberá tener en cuenta las necesidades energéticas, y las características clínicas del caso que se le adjudique. Deberá ser presentado en una exposición antes de finalizar las clases magistrales. Máxima puntuación trabajo individual: 10 puntos.</p> <p>Deberá ser presentado antes de finalizar las clases magistrales.</p>	15



Prueba mixta	B2	<p>La prueba consistirá en 50 preguntas test y 5 preguntas cortas. El test contará un 60% en la nota del examen, y las preguntas cortas representarán el 40%.</p> <p>Las respuestas falladas en el test, restarán puntos. De forma que de cada cuatro fallos se restará una acertada. Las preguntas cortas no restarán puntuación.</p> <p>Se facilitará la realización de una prueba escrita de evaluación con la mitad de la materia. Será voluntaria. Los alumnos que la superen con un 65%, podrán eliminar la materia. En el caso de no conseguir el 65% tendrán que presentarse a la totalidad de la materia en el mes de junio.</p> <p>La puntuación obtenida en el examen voluntario de la mitad de la materia contará un 30% para la valoración conjunta de la nota de examen global de la materia.</p> <p>Los alumnos que hayan eliminado materia en el primer examen, por conseguir 65% o más en el examen, tendrán que aprobar por lo menos con un 50% el examen de junio para superar la materia.</p> <p>Los alumnos que en el examen de junio no superen o consigan el 50%, tendrán que presentarse en segunda oportunidad (julio) a la totalidad de la materia. No se guardará la nota del primer examen en el caso de no superar el examen de junio.</p> <p>El 65% de la puntuación de la materia corresponderá al examen, y el 35% a los trabajos tutelados, presentación oral y estudios de casos.</p> <p>Los alumnos que no presenten los dos trabajos tutelados y los estudios de casos, tendrán que obtener una puntuación del 65% en el examen final de junio y en segunda oportunidad (julio) (test y preguntas cortas) para "aprobar" la materia de Nutrición.</p> <p>Los alumnos que no hayan realizado los trabajos tutelados o estudios de casos durante el curso, y deseen presentarlos para su valoración en la segunda oportunidad (julio) o en la convocatoria de adelanto de oportunidad (diciembre), deberán comunicar con una antelación mínima de 1 mes antes del examen, por correo electrónico al profesor su interés de hacer los trabajos, y presentarán los trabajos que el profesor les indique, con fecha límite de entrega de los mismos el día del examen escrito.</p> <p>En todo caso, para cualquier convocatoria, incluida la segunda oportunidad (julio) y el adelanto de oportunidad, los alumnos no podrán conseguir una puntuación mayor del 80% en la asignatura si no presentan la totalidad de los trabajos tutelados y de los estudios de casos correspondientes al año en curso, según las solicitudes del docente.</p> <p>El examen para cualquier convocatoria será de preguntas cortas y preguntas test, contando negativo las respuestas no acertadas en el test, de forma que de cada cuatro mal, se deducirá una acertada. El test contará un 60% y las preguntas cortas un 40%.</p> <p>En las convocatorias extraordinarias deberá superar el examen con una calificación mínima del 50%.</p>
--------------	----	---



El alumno podrá presentarse al "adelanto de oportunidad" (diciembre), y el examen será de tipo test y pregunta corta. El test resta negativo, de forma que de cuatro preguntas falladas, se restará una acertada. Tendrá que superar el examen con un 50%. Para alcanzar más puntuación del 80% tendrá que presentar todos los trabajos tutelados y Estudios de caso del año en curso que le señale el profesor. De tal modo que contactará con el profesor un mes antes del examen para informarse de los trabajos y estudios que el profesor le indique que ha de presentar. Deberá presentarlos el día de la prueba de adelanto de oportunidad.



Aprendizaje colaborativo	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
--------------------------	------------------------------	--	---

Observaciones evaluación

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.

Fuentes de información

Básica	<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>
Complementaria	<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.

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Sistemas de Información y comunicación en ciencias de la salud/661G01004
Fisiología/661G01105

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Fundamentos de Enfermería/661G01107

Asignaturas que continúan el temario

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