



Guía Docente				
Datos Identificativos				2016/17
Asignatura (*)	Nutrición	Código	750G01009	
Titulación	Grao en Enfermaría			
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	1º cuatrimestre	Segundo	Formación básica	6
Idioma	Castelán			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Ciencias da Saúde			
Coordinación	Bellido Guerrero, Diego	Correo electrónico	diego.bellido@udc.es	
Profesorado	Bellido Guerrero, Diego	Correo electrónico	diego.bellido@udc.es	
Web	moodle.udc.es			
Descrición xeral				

Competencias / Resultados do título	
Código	Competencias / Resultados do título
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.

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias / Resultados do título		
Descibir os distintos grupos de alimentos e as súas características nutricionais	A7 A8	B9 B15	C9
Descibir os cambios nas necesidades nutricionais en diferentes fases da vida	A7 A9	B9	C6 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	B1	C6
	A8	B9	C9
	A9	B13	
Describir os principios básicos da dietética e aplicados terapéutica para usar códigos de dietas	A7	B1	C1
	A8	B2	C6
	A9	B4	C10
		B9	
		B13	
Identificar as indicacións, vías de administración e as complicacións da nutrición enteral e parenteral, así como describir os coidados necesarios de enfermería	A7	B1	C1
	A9	B2	C6
		B4	C7
		B9	C9
		B13	C10

Contidos	
Temas	Subtemas
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 Profesións 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	<p>Grupos de alimentos</p> <p>Macronutrientes</p> <p>Micronutrientes</p> <p>Análise dieta</p> <p>enquisas alimentarios</p> <p>Etiquetaxe nutricional</p> <p>Puntos Críticos de Control</p>
UNIDADE 3. NECESIDADES NUTRICIONAIS E CICLO VITAL	<p>-Os Grupos alimentarios</p> <p>-Cálculo da dieta equilibrada</p> <p>-Nutricionales-precísase nivel individual e da poboación</p> <p>-o Nutrición en diferentes fases da vida na saúde e na enfermidade</p> <p>-Patróns patróns. Alimentación e nutrición recomendacións para a poboación nutricionais -Pirámides</p> <p>-Nutrición Adultos saudable</p> <p>-Nutrición n nenos e adolescentes</p> <p>-Nutrición Durante o embarazo</p> <p>-Nutrición Os anciáns</p> <p>-Nutrición e o traballo</p> <p>-Nutrición deporte</p>
UNIDAD 5. NUTRICIÓN ARTIFICIAL	<p>-O Desnutrición</p> <p>-Valuation Estado nutricional</p> <p>-A Fibra na dieta humana</p> <p>-Alimentacion Funcional</p> <p>-Nutrition enteral</p> <p>-Nutrition parenteral</p> <p>-Nutrition Artificial en casa</p> <p>-O Papel da enfermería na selección e diagnóstico de desnutrición</p> <p>-El papel de la enfermería en la cribado y diagnostico de desnutrición</p>

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Aprendizaxe colaborativa	A7 B2	6	18	24
Sesión maxistral	A7 A8 A9	21	20	41
Prácticas a través de TIC	B4	4	12	16
Traballos tutelados	B15 C6 C7	4	10	14
Proba obxectiva	A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10	2	10	12
Atención personalizada		7	0	7

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

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Aprendizaxe colaborativa	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 maxistral	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.
Traballos 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.
Proba obxectiva	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

Metodoloxías	Descrición
Prácticas a través de TIC	Non é contabilizado o tempo tutotias virtual, que é aberto como unha función do tempo demanda.Si atención persoal para a aplicación individuo ou grupo é contado
Traballos tutelados	

Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación
Aprendizaxe colaborativa	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 papeis, 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	15
Sesión maxistral	A7 A8 A9	A participación nas conferencias programadas. 14 total Asistencia de estes é obrigatoria para todos os alumnos	5
Prácticas a través de TIC	B4	1. Calcular unha inxestión. Proxectar unha dieta e avaliación do estado nutricional. 2. Antropometría Seminario-Taller e impedanciometría 3. Taller colaboración etiquetaxe nutricional co especialista en Nutrición e Tecnoloxía de Alimentos	10
Traballos tutelados	B15 C6 C7	Presentación de obras protexidas. Grupo de dieta personalizada realizada en exposición pública. Ppt ou presentación en flash /video e entrega de documento en papel e formato electrónico	10



Proba obxectiva	A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10	<p>proba obxectivo final. 50-100 preguntas do exame test elección con 4 ou 5 respostas posibles e un real. Para cada 2 cuestións reais fracasadas é deducido. puntuación máxima no exame da proba é de 60 puntos de 100.</p> <p>O exame pódese facer se as condicións permitan a través da sala de ordenador en formato Moodle</p> <p>Debe ter polo menos unha puntuación de 50% en 100% no exame teórico para poñer completar a avaliación do contido práctico que puntúan máximo de 60 puntos en 100. (actividades e traballos realizados durante o curso serán avaliadas). A puntuación das actividades será gardado para a próxima sesión ordinaria do mesmo curso, pero se non superou este traballo test obxectivo realizado e non son válidos para avaliacións posteriores en novas chamadas eo exame teórico serán responsables 100% da nota final do alumno.</p> <p>Calquera estudante pode solicitar unha avaliación oral, en calquera momento do curso do curso e antes da realización do exame obxectivo. A exposición será sempre pública e, a petición do estudante.</p> <p>Tras a primeira chamada, en avaliacións posteriores profesora resérvase o dereito de desenvolver un teóricas cuestións do tipo de exame para substituír exame test</p>	60
-----------------	------------------------------	--	----

Observacións avaliación

Para superar a materia é necesario:

Lograr a metade da puntuación en cada unha das metodoloxías que computan na avaliación e que son de realización obrigatoria.

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.

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.

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.

A cualificación de non presentado: outorgarase a aqueles alumnos que non se presentan ao exame nin a ningunha das metodoloxías de avaliación.

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.

Cada alumno gardará a información solicitada durante o curso en formato electrónico e a entregará ao final de curso en formato CD identificado.

Fontes de información

Bibliografía 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
 - 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.
 - Bellido D (2015). Sobrepeso y Obesidad. TRAMA Solutions
- ESENCIAL MATERIAL DE REFERENCIAVERSIÓN ESTÁ NA LIÑA DE PROPIO LIBROA TRAVES DUN CODIGO DE REXISTRO



Bibliografía complementaria

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Bioloxía/750G01002

Bases para a interpretación do coñecemento científico/750G01008

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Enfermaría Clínica I/750G01034

Materias que continúan o temario

Practicum/750G01032

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