



| Guía Docente          |  |                    |                           |          |
|-----------------------|--|--------------------|---------------------------|----------|
| Datos Identificativos |  |                    |                           | 2017/18  |
| Asignatura (*)        | Nutrición  | Código             | 661G01009                 |          |
| Titulación            | Grao en Enfermaría   |                    |                           |          |
| Descritores           |  |                    |                           |          |
| Ciclo                 | Período  | Curso              | Tipo                      | Créditos |
| Grao                  | 1º cuatrimestre  | Segundo            | Formación básica          | 6        |
| Idioma                | Galego   |                    |                           |          |
| Modalidade docente    | Presencial   |                    |                           |          |
| Prerrequisitos        |  |                    |                           |          |
| Departamento          |  |                    |                           |          |
| Coordinación          | Candia Bouso, Berta  | Correo electrónico | berta.candia.bouso@udc.es |          |
| Profesorado           | Candia Bouso, Berta  | Correo electrónico | berta.candia.bouso@udc.es |          |
| Web                   |  |                    |                           |          |
| Descrición xeral      | 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. |                    |                           |          |

| Competencias do título |  |
|------------------------|--|
| Código                 | Competencias 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 do título |
| Descibir 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<br>A8<br>A9 | B2<br>B4<br>B9<br>B13              | C1<br>C6<br>C7<br>C9<br>C10 |
| Identificar as técnicas, guías e procedementos do diagnóstico nutricional e realizar a valoración do estado nutricional                                      | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13<br>B15 | C1<br>C6<br>C7              |
| Describir as bases fisiolóxicas e fisiopatolóxicas da nutrición nas persoas sanas e nas enfermas   | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B4                           | C1<br>C6<br>C7              |
| Describir os principios básicos da dietética aplicada a nivel terapéutico e para utilizar os códigos das dietas  | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13<br>B15 | C1<br>C6<br>C7<br>C9<br>C10 |
| Identificar as indicacións, vías da administración e complicación da nutrición enteral e parenteral, así coma describir os cuidados de enfermaría necesarios | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13<br>B15 | C1<br>C6<br>C7<br>C9<br>C10 |

| Contidos |          |
|----------|----------|
| Temas    | Subtemas |



**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



| Metodoloxías / probas         | Competencias                   | Horas presenciais | Horas non presenciais / traballo autónomo | Horas totais |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------|---|--------------|
| Estudo de casos               | A7 A8 A9 B1 B4 C1<br>C6 C9 C10 | 10                | 10  | 20           |
| Presentación oral             | B15 C7                         | 4                 | 4   | 8            |
| Proba mixta                   | B2                             | 2                 | 60  | 62           |
| Sesión maxistral              | B9                             | 17                | 17  | 34           |
| Aprendizaxe colaborativa      | A7 B1 B2 B15 C1 C6<br>C9 C10   | 6                 | 6   | 12           |
| Análise de fontes documentais | A7 B1 B4 C6                    | 2                 | 4   | 6            |
| Traballos tutelados           | B13 C9 C10                     | 2                 | 4   | 6            |
| Atención personalizada        |                                | 2                 | 0   | 2            |

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

| Metodoloxías                  |   |
|-------------------------------|---|
| Metodoloxías                  | Descrición  |
| Estudo de casos               | Estudio de casos (habitualmente en grupo) utilizando as modalidades de resolución de problemas e comprensión.   |
| Presentación oral             | Actividade na que os estudantes expoñen verbalmente o contido/ resultados dos traballos tutelados e os estudos de casos.  |
| Proba mixta                   | Proba escrita con 50 preguntas tipo test y 5 preguntas de resposta curta.<br>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%. |
| Sesión maxistral              | Actividade na que o profesor expón de maneira oral e con medios audiovisuais contidos teóricos do programa e a orientación bibliográfica dos mesmos.  |
| Aprendizaxe colaborativa      | 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                      |
| Análise de fontes documentais | 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.   |
| Traballos tutelados           | Actividade na que os estudantes de forma autónoma afondan ou relacionan coñecementos expostos polo profesor.  |

| Atención personalizada   |  |
|--|--|
| Metodoloxías   | Descrición   |
| Análise de fontes documentais<br>Estudo de casos<br>Presentación oral<br>Traballos tutelados<br>Aprendizaxe colaborativa | 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.<br><br>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. |

| Avaliación                    |              |  |               |
|-------------------------------|--------------|--|---------------|
| Metodoloxías                  | Competencias | Descrición   | Cualificación |
| Análise de fontes documentais | A7 B1 B4 C6  | Farase a presentación escrita dun protocolo de revisión de evidencia e a síntese do desenvolvemento da mesma | 5             |



|                     |                                |  |    |
|---------------------|--------------------------------|--|----|
| Estudo de casos     | A7 A8 A9 B1 B4 C1<br>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  |
| Presentación oral   | 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  |
| Traballos tutelados | 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 |



|             |    |   |
|-------------|----|---|
| Proba mixta | B2 | <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.



|                          |                              |  |   |
|--------------------------|------------------------------|--|---|
| Aprendizaxe colaborativa | A7 B1 B2 B15 C1 C6<br>C9 C10 | Valorarase a capacidade de comunicación do alumno no grupo e a sea relación cos diferentes grupos participantes. | 5 |
|--------------------------|------------------------------|--|---|

### Observacións avaliación

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.

### Fontes de información

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

### Recomendacións

#### Materias que se recomenda ter cursado previamente

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

#### Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Fundamentos de Enfermaría/661G01107

#### Materias que continúan o temario

### 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