



| Guía docente | | | | |
|-----------------------|--|--------------------|-----------------------|-----------|
| Datos Identificativos | | | | 2017/18 |
| Asignatura (*) | NUTRICIÓN Y FISIOTERAPIA | | Código | 651G01026 |
| Titulación | Grao en Fisioterapia | | | |
| Descriptores | | | | |
| Ciclo | Periodo | Curso | Tipo | Créditos |
| Grado | 1º cuatrimestre | Tercero | Optativa | 6 |
| Idioma | CastellanoGallego | | | |
| Modalidad docente | Presencial | | | |
| Prerrequisitos | | | | |
| Departamento | Ciencias Biomédicas, Medicina e Fisioterapia | | | |
| Coordinador/a | Carballo Costa, Lidia | Correo electrónico | lidia.carballo@udc.es | |
| Profesorado | Carballo Costa, Lidia | Correo electrónico | lidia.carballo@udc.es | |
| Web | | | | |
| Descripción general | Cursando esta asignatura, el alumnado adquirirá los conocimientos necesarios acerca de los nutrientes básicos y cómo influyen, a través de los alimentos, en los procesos de salud y enfermedad. | | | |

| Competencias / Resultados del título | |
|--------------------------------------|---|
| Código | Competencias / Resultados del título |
| A1 | Conocer y comprender la morfología, la fisiología, la patología y la conducta de las personas, tanto sanas como enfermas, en el medio natural y social. |
| A3 | Conocer y comprender los métodos, procedimientos y actuaciones fisioterapéuticas, encaminados tanto a la terapéutica propiamente dicha a aplicar en la clínica para la reeducación o recuperación funcional, como a la realización de actividades dirigidas a la promoción y mantenimiento de la salud. |
| A5 | Valorar el estado funcional del paciente, considerando los aspectos físicos, psicológicos y sociales. |
| A7 | Diseñar el plan de intervención de fisioterapia atendiendo a criterios de adecuación, validez y eficiencia. |
| A9 | Evaluar la evolución de los resultados obtenidos con el tratamiento en relación con los objetivos marcados. |
| A11 | Proporcionar una atención de fisioterapia eficaz, otorgando una asistencia integral a los pacientes. |
| A12 | Intervenir en los ámbitos de promoción, prevención, protección y recuperación de la salud. |
| A16 | Llevar a cabo las intervenciones fisioterapéuticas basándose en la atención integral de la salud que supone la cooperación multiprofesional, la integración de los procesos y la continuidad asistencial. |
| C1 | Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma. |
| C3 | Utilizar las herramientas básicas de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de su profesión y para el aprendizaje a lo largo de su vida. |
| C4 | Desarrollarse para el ejercicio de una ciudadanía abierta, culta, crítica, comprometida, democrática y solidaria, capaz de analizar la realidad, diagnosticar problemas, formular e implantar soluciones basadas en el conocimiento y orientadas al bien común. |
| 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. |
| C8 | Valorar la importancia que tiene la investigación, la innovación y el desarrollo tecnológico en el avance socioeconómico y cultural de la sociedad. |

| Resultados de aprendizaje | | | |
|--|----|--|--------------------------------------|
| Resultados de aprendizaje | | | Competencias / Resultados del título |
| Conocer las bases científicas de la nutrición humana. | A1 | | |
| Conocer y describir los macronutrientes, su función, digestión, absorción y su metabolismo básico. | A1 | | |
| Conocer las necesidades y las fuentes de obtención de macronutrientes. | A1 | | |
| Conocer y describir los micronutrientes, su función, digestión, absorción y metabolismo básico | A1 | | |
| Conocer las necesidades y las fuentes de obtención de micronutrientes. | A1 | | |



| | | | |
|---|---|--|----------------|
| Conocer el papel de los macronutrientes y micronutrientes en la prevención y manejo de la salud y la enfermedad. | A1 A3 | | |
| Conocer los alimentos funcionales, las ayudas ergogénicas y su función. | A1 A3 | | |
| Conocer y describir el síndrome metabólico y su implicación en los procesos susceptibles de tratamiento de fisioterapia. | A1 A3 A11 A12 | | |
| Conocer y describir el papel de la nutrición en los procesos de inflamación susceptibles de tratamiento de fisioterapia. | A1 A3 A11 A12 | | |
| Conocer los principios básicos de la inmunidad, el papel que tiene el sistema digestivo y la influencia de los alimentos en los procesos autoinmunes susceptibles de tratamiento de fisioterapia. | A1 A3 A11 A12 | | |
| Conocer el papel de la fisioterapia en el tratamiento de los trastornos de la conducta alimentaria. | A1 A3 A5 A7 A9 A11 A12 A16 | | |
| Conocer la función del fisioterapeuta como agente de promoción de la salud. | A3 A5 A9 A12 A16 | | C4 C6 C7 |
| Expresarse correctamente, tanto oralmente como por escrito, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma. | | | C1 |
| Utilizar las herramientas básicas de la tecnología de la información y las comunicaciones (TIC) necesarias para el ejercicio de la fisioterapia basada en la evidencia y para el aprendizaje a lo largo de la vida. | | | C3 C7 C8 |

| Contenidos | |
|---|---|
| Tema | Subtema |
| Unidad temática I. Principios de la nutrición aplicados a la patología musculoesquelética. | Conceptos básicos en nutrición. Pirámides de alimentación. Macronutrientes. Repercusión en el sistema músculo-esquelético. Micronutrientes. Repercusión en el sistema músculo-esquelético. Otros nutrientes, aditivos y contaminantes. |
| Unidad temática 2. Alimentación y fisioterapia en los trastornos viscerales, inflamación e inmunidad. | Alimentación e inmunidad. Repercusión en procesos susceptibles de tratamiento de fisioterapia. Inflamación y nutrición. Control de la inflamación a través de la alimentación en procesos susceptibles de tratamiento de fisioterapia. Alimentación en patología funcional digestiva. Alimentación adecuada para prevenir y mejorar alteraciones hormonales. |



| | |
|--|---|
| Unidad temática 3. Prevención de la enfermedad, de la lesión y optimización de la recuperación funcional a través de la nutrición. | <p>Alimentación en la patología del tendón y ligamento.</p> <p>Alimentación en la patología muscular.</p> <p>Alimentación en la patología ósea.</p> <p>Alimentación en patología reumatológica.</p> <p>Alimentación en patología cardio-respiratoria.</p> <p>Alimentación en patología neurológica y neurodegenerativa.</p> <p>Alimentación en la diabetes y otras patologías metabólicas. Obesidad.</p> <p>Alimentación saludable durante el embarazo, la lactancia y la menopausia.</p> <p>Alimentación en la actividad física y deportiva.</p> |
| Unidad temática 4. Fisioterapia en los trastornos de la conducta alimentaria. | <p>Introducción a los trastornos de la conducta alimentaria (TCA).</p> <p>Fisioterapia en los TCA.</p> |

| Planificación | | | | |
|--|--|---|------------------------|---------------|
| Metodologías / pruebas | Competencias / Resultados | Horas lectivas (presenciales y virtuales) | Horas trabajo autónomo | Horas totales |
| Sesión magistral | A1 A3 A7 A9 A16 C1 C3 C4 C6 C7 C8 | 29 | 58 | 87 |
| Prácticas de laboratorio | A1 A3 A5 A7 A9 A11 A12 A16 C1 C4 C8 | 31 | 31 | 62 |
| Atención personalizada | | 1 | 0 | 1 |
| (*) Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos | | | | |

| Metodologías | |
|--------------|-------------|
| Metodologías | Descripción |
| | |



| | |
|--------------------------|--|
| Sesión magistral | <p>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. Cuando la organización de la clase lo permita, se llevarán a cabo las siguientes metodologías:</p> <p>Actividades iniciales: Actividades que se llevan a cabo antes de iniciar cualquier proceso de enseñanza-aprendizaje a fin de conocer las competencias, intereses y/o motivaciones que posee el alumnado para el logro de los objetivos que se quieren alcanzar, vinculados a un programa formativo. Con ella se pretende obtener información relevante que permita articular la docencia para favorecer aprendizajes eficaces y significativos, que partan de los saber previos del alumnado. A partir de estas actividades iniciales, se plantearán una o varias de las siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Aprendizaje colaborativo dentro de las sesiones magistrales, con el objetivo de trabajar los contenidos que la profesora expone al principio de la clase.2. Análisis de fuentes documentales: Se utilizarán documentos audiovisuales y/o bibliográficos (fragmentos de reportajes documentales o películas, noticias de actualidad, paneles gráficos, artículos, textos legislativos, etc.) relevantes para la temática de la materia con actividades específicamente diseñadas para el análisis de los mismos.3. Estudio de casos: Metodología donde el sujeto se enfrenta ante la descripción de una situación específica que suscita un problema que tiene que ser comprendido, valorado y resuelto por un grupo de personas, a través de un proceso de discusión. El alumnado se sitúa ante un problema concreto (caso), que le describe una situación real de la vida profesional, y debe ser capaz de analizar una serie de hechos, referentes a un campo particular del conocimiento o de la acción, para llegar a una decisión razonada a través de un proceso de discusión en pequeños grupos de trabajo. Cuando sea posible, la metodología utilizada en el estudio de casos será la de aprendizaje y servicio, a través de casos reales.4. Presentación oral: El alumnado tendrá que realizar como mínimo (pero podrán ser más en función de los trabajos que se vayan proponiendo en clase) una presentación oral en clase, para exponer los resultados del trabajo tutelado o de los estudios de caso que realice durante lo curso.5. Trabajos tutelados: El alumnado realizará uno o varios trabajos de revisión bibliográfica, en principio individuales, sobre un tema propuesto en clase. El trabajo contará con la tutorización de la profesora para su elaboración, destinando tiempo presencial de las horas de docencia para la adquisición de las destrezas precisas para poder llevarlo a cabo. El trabajo constará como mínimo de una introducción, un apartado de material y métodos, resultados, discusión, conclusiones y bibliografía. <p>El primer día de clase se volverán a tratar los aspectos contenidos en la guía docente. Del mismo modo, antes de la realización de cualquiera de los trabajos y actividades propuestas se aportará la información necesaria.</p> <p>En algunos casos, determinados en el apartado de evaluación, se realizará una prueba escrita que evaluará los conocimientos adquiridos durante las sesiones magistrales y las prácticas de laboratorio.</p> |
| Prácticas de laboratorio | <p>Metodología que permite que los estudiantes aprendan efectivamente a través de la realización de actividades de carácter práctico, tales como demostraciones, ejercicios, experimentos e investigaciones.</p> <p>Durante las prácticas de laboratorio se llevarán a cabo estudios de casos, metodología donde el sujeto se enfrenta a la descripción de una situación específica que suscita un problema que tiene que ser comprendido, valorado y resuelto por un grupo de personas, a través de un proceso de discusión. El alumno se sitúa ante un problema concreto (caso), que le describe una situación real de la vida profesional, y debe ser capaz de analizar una serie de hechos, referentes a un campo particular del conocimiento o de la acción, para llegar a una decisión razonada a través de un proceso de discusión en pequeños grupos de trabajo.</p> |

Atención personalizada

| Metodologías | Descripción |
|--------------|-------------|
|--------------|-------------|



| | |
|------------------|---|
| Sesión magistral | El alumnado será tutorizado durante el proceso de aprendizaje y se resolverán las dudas que surjan durante el mismo. La tutorización será grupal durante las sesiones magistrales y el aprendizaje colaborativo. Esta atención grupal estará complementada con la atención individual durante las tutorías, ya sean estas presenciales o virtuales. |
|------------------|---|

| Evaluación | | | |
|--------------------------|--|---|--------------|
| Metodologías | Competencias / Resultados | Descripción | Calificación |
| Prácticas de laboratorio | A1 A3 A5 A7 A9 A11 A12 A16 C1 C4 C8 | <p>Se valorará la asistencia, la puntualidad, la actitud y la colaboración con los compañeros, así como la contribución a un clima adecuado durante la clase.</p> <p>Los conocimientos que se adquieran en las prácticas de laboratorio se evaluarán mediante preguntas en la prueba escrita en el caso del alumnado que se evalúe de este modo, y a través del estudio de casos en el caso del alumnado que se evalúe de manera continuada.</p> <p>El estudio de casos consistirá en la resolución de un caso propuesto por la profesora, que podrá ser real en el caso de la metodología de aprendizaje y servicio.</p> | 45 |



| | | | |
|------------------|--------------------------------------|--|----|
| Sesión magistral | A1 A3 A7 A9 A16 C1 C3 C4 C6 C7 C8 | <p>Se valorará la asistencia activa, la puntualidad, la actitud proactiva y la colaboración con los compañeros, así como la contribución a un clima adecuado de aprendizaje durante la clase. Los conocimientos adquiridos en la sesión magistral se evaluarán mediante el estudio de casos, los trabajos tutelados, el análisis de fuentes documentales y la presentación oral. Aleatoriamente, se solicitará del alumnado que asista una pequeña síntesis de unas líneas sobre los puntos más importantes expuestos en clase.</p> <p>Para la evaluación continua, el alumnado deberá realizar las siguientes actividades:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Elaborará un pequeño comentario crítico que contenga los elementos más relevantes que el alumnado extraiga del análisis de documentos audiovisuales (documentales) o textuales seleccionados en el curso para tal fin.2. El estudiantado deberá ser capaz de poner en práctica la teoría explicada a través de la resolución de los casos clínicos propuestos.3. El alumnado realizará uno o varios trabajos de revisión bibliográfica, en principio individual, sobre un tema propuesto en clase. El trabajo contará con la tutorización de la profesora para su elaboración, y se destinará tiempo presencial de las horas de docencia para la adquisición de las destrezas precisas para poder llevarlo a cabo. El trabajo se compondrá como mínimo de una introducción, un apartado de material y métodos, resultados, discusión, conclusiones y bibliografía.4. El alumnado tendrá que realizar como mínimo una presentación oral en el aula, para exponer los resultados ora del trabajo tutelado ora de los casos clínicos. <p>La evaluación de cada una de las actividades realizadas deberá ser superior al 6,5 para seguir optando a la evaluación continua.</p> <p>Si no se supera, se realizará una prueba escrita para examinar los conocimientos del estudiantado. Esta prueba solamente se aplicará en aquellos casos en los que las notas de cada una de las actividades que se irán requiriendo a lo largo del curso no supere la nota mínima de 6,5 (6.5).</p> | 55 |
|------------------|--------------------------------------|--|----|

Observaciones evaluación

Se exige un mínimo del 80% de asistencia activa y participativa en el aula para poder optar a la evaluación continuada. De no cumplirse, la prueba objetiva escrita contará el 80% de la nota final, junto con el 20% de la nota del trabajo tutelado de revisión bibliográfica.

La evaluación será de tipo continuado y a través de trabajos hechos en el aula, siempre que estos superen los mínimos requeridos (superen un 6,5 en la evaluación de cada uno). De no cumplir este requisito, se le comunicará al alumnado afectado este incumplimiento a mediados de diciembre y la necesidad de ser evaluado mediante prueba objetiva.

La evaluación de la sesión magistral es el 55% de la nota final.

La evaluación de las prácticas de laboratorio es el 45% de la nota final.

La planificación de las entregas del/s trabajo/s escrito/s será comunicada a lo largo de las 4 primeras semanas de aulas.

Los porcentajes podrán variar en diferentes cursos en función de las necesidades de la materia. Sin embargo, en caso de realizarse, el valor de la prueba objetiva no podrá nunca ser inferior al 80%, ni la evaluación continuada superior al 20%.

Fuentes de información



| | |
|-----------------------|--|
| Básica | <ul style="list-style-type: none">- Bellido Guerrero (2006). Manual de nutrición y metabolismo. Díaz de Santos- Biesalski (2007). Nutrición: texto y atlas. Buenos Aires; Madrid: Médica Panamericana- Clark, Nancy (2006). La guía de nutrición deportiva. Badalona: Paidotribo- Gil Hernández, Ángel (2010). Tratado de nutrición. Madrid: Médica Panamericana- Lim, Roach (2010). Lo esencial en metabolismo y nutrición. Barcelona: Elsevier- Marcos, Ascensión (2011). Inmunonutrición. Madrid: Médica Panamericana- Peckenpaugh, Nancy (2010). Nutrition essentials and diet therapy. Saint Louis: Saunders Elsevier- Seignalet, Jean (2004). La alimentación: la 3ª medicina. Barcelona: RBA- Serrano-Ríos (2008). Nutrición y alimentación: nuevas perspectivas. Madrid: McGraw-Hill- Tojo Sierra, Rafael; Leis Trabazo, Rosaura (2009). La dieta atlántica. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago- Vázquez, Clotilde; De Cos, A. I.; López-Nomdedeu, C (2005). Alimentación y nutrición. Manual teórico-práctico. Madrid: Díaz de Santos- Willett (2001). Eat, drink and be healthy. New York: Free press- (). . <p> </p> |
| Complementaria | Proporcionarase xunto cos temas correspondentesProporcionarase xunto cos temas correspondentes |

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

FISIOLOGÍA/651G01003

Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

FISIOTERAPIA MANUAL Y OSTEOPÁTICA II/651G01019

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