



Guía Docente				
Datos Identificativos				2017/18
Asignatura (*)	Nutrición		Código	661G01009
Titulación	Grao en Enfermería			
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 / 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 diferentes grupos de alimentos e as súas características nutricionais		A8	C1
		B1	
		B2	
		B4	
		B9	



Descibir as modificacións das necesidades nutricionais nas diferentes etapas do ciclo vital	A7	B2	C1
	A8	B4	C6
	A9	B9	C7
		B13	C9
			C10
Identificar as técnicas, guías e procedementos do diagnóstico nutricional e realizar a valoración do estado nutricional	A7	B1	C1
	A8	B2	C6
	A9	B4	C7
		B9	
		B13	
		B15	
Descibir as bases fisiolóxicas e fisiopatolóxicas da nutrición nas persoas sanas e nas enfermas	A7	B1	C1
	A8	B4	C6
	A9		C7
Descibir os principios básicos da dietética aplicada a nivel terapéutico e para utilizar os códigos das dietas	A7	B1	C1
	A8	B2	C6
	A9	B4	C7
		B9	C9
		B13	C10
		B15	
Identificar as indicacións, vías da administración e complicación da nutrición enteral e parenteral, así coma describir os coidados de enfermaría necesarios	A7	B1	C1
	A8	B2	C6
	A9	B4	C7
		B9	C9
		B13	C10
		B15	

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 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



Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Estudo de casos	A7 A8 A9 B1 B4 C1 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 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. 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 Estudo de casos Presentación oral Traballos tutelados 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. 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 / Resultados	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 C6 C9 C10	Consistirá na presentación en grupo (conforme a un índice proposto polo docente) dos resultados sobre a discusión dun artigo. 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. 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. Faranse 2 estudos de casos, a partire de publicacións nacionais ou internacionais, sobre casos clínicos, consensos ou recomendacións, falicitados polo docente. Os grupos serán establecidos polo docente, cun máximo de 8 alumnos. 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.	8
Presentación oral	B15 C7	Valorarase a participación individual e nos grupos, e a puntuación establecerase segundo se expón no apartado de estudo de casos e traballos tutelados	2
Traballos tutelados	B13 C9 C10	Faranse dous traballos tutelados: un será de grupo e outro será individual. O grupo será máximo de 8 alumnos, elexidos polos alumnos. 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 A avaliación do traballo tutelado en grupo, farase tendo en conta os seguintes apartados: Introdución, obxectivos, método, resultados e discusión, conclusións. Farase una descripción e síntesis da información dos contidos ou temas relativos ós artigos localizados 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. 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 maxistrais. Máxima puntuación traballo individual: 10 puntos. Deberá ser presentado antes de rematar as clases maxistrais.	15



Proba mixta	B2	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%. As respostas falladas no test, restarán puntos. De xeito que de cada catro fallos restarase unha acertada. As preguntas curtas non restarán puntuación. 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. A puntuación obtida no exame voluntario da metade da materia contará un 30% para a valoración conxunta da nota de exame global da materia. 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. 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. O 65% da puntuación da materia corresponderá ao exame, e o 35% aos traballos tutelados, presentación oral e estudos de casos. 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. 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. 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. 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%. Nas convocatorias extraordinarias deberá superar o exame cunha cualificación mínima do 50%.
-------------	----	---



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 sinale 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 C9 C10	Valorarase a capacidade de comunicación do alumno no grupo e a súa 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

Bibliografía básica	- 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 DOCUMENTOS SEMINARIOS: serán entregados en cada un dos seminarios os accesos ao mesmos ou a documentación necesaria.
Bibliografía complementaria	- (). FESNAD: Federación 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.

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 Enfermería/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