



Guía Docente				
Datos Identificativos				2018/19
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 Remedios	Correo electrónico	berta.candia.bouso@udc.es	
	Pita Gutiérrez, Francisco		Francisco.pita.gutierrez@sergas.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	



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 nutrientes. 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 NUTRIENTES 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	Horas presenciais	Horas non presenciais / 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	Descrición	Cualificación
Análise de fontes documentais	A7 B1 B4 C6	Realizarase unha revisión da documentación referida á alimentación enteral e/ou á alimentación parenteral.	4



Estudo de casos	A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10	Cada alumno 3 estudos de casos. A metodoloxía consistirá na presentación en grupo dos Temas relacionados cos artigos científicos a revisar. Un artigo versará sobre a repercusión da materia de nutrición sobre a seguridade asistencial do paciente. Outro dos artigos versará sobre as vías metabólicas e a súa aplicación práctica no ámbito da alimentación. Poderá corresponder a un caso clínico publicado ou a un estudo realizado sobre unha mostra ou sobre unha poboación. O terceiro artigo tratará sobre a alimentación e dieta no paciente diabético. 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. Cada alumno participará en 3 estudos de casos. Os grupos de traballo serán establecidos polo docente. Cada estudo puntuarase cun máximo de 3 puntos. Destes 3 puntos, 1 corresponderá á nota do grupo, 2 serán de valoración individual ao alumno/a.	9
Presentación oral	B15 C7	Valorarase a participación individual e do grupo, durante os seminarios e nas sesións maxistras, e a puntuación máxima que se podrá acadar será de 1 punto	1
Traballos tutelados	B13 C9 C10	Faranse dous traballos tutelados: un en grupo e outro individual. O traballo tutelado en grupo consistirá na valoración das medidas antropométricas dos alumnos do grupo, e a elaboración de Consellos ou Plan de Acción. A avaliación farase tendo en conta que un 40% (6 puntos) corresponde á puntuación do grupo e un 60% (9 puntos) da puntuación corresponde coa exposición individual e traballo persoal de cada alumno. A máxima puntuación dos traballos tutelados será de 15 puntos: 5 puntos ao traballo en grupo e 1 punto ao traballo individual. A avaliación do traballo tutelado en grupo, farase tendo en conta os seguintes apartados: Introducción, obxectivos, método, resultados e discusión, conclusións. Farase unha descrición e síntese da información dos contidos ou temas relativos aos artigos localizados O traballo tutelado individual consistirá na elaboración dunha dieta semanal individualizada para a situación clínica que describa o docente para cada alumno, cos menús acomodados aos alimentos da nosa terra. Para a súa elaboración deberá ter en conta as necesidades enerxéticas, e as características clínicas do caso que se lle adxudique. Deberá ser presentado nunha exposición antes de rematar as clases maxistras. A máxima puntuación do traballo individual será de 10 puntos. Deberá ser presentado antes de finalizar os seminarios.	15



Proba mixta	B2	As respostas falladas no exame test, restarán puntuación, de tal xeito que de cada catro fallos, restarase unha resposta acertada. Facilitarase a realización dunha proba parcial de avaliación coa metade da materia. Será voluntaria e constará de 60 preguntas tipo test. Os alumnos que acaden un 65%, poderán eliminar a materia e nonrequerirán examinarse no examen final de xuño. No caso de non acadar o 65% terán que presentarse á totalidade da materia no mes de xuño. A puntuación obtida no exame parcial contará un 30% para a valoración conxunta da nota de exame global da materia. Os alumnos que eliminen materia no primeiro exame, por conseguir unha puntuación de 65% ou máis no exame, terán que acadar polo menos un 60% de puntos no exame do segundo parcial en xuño (36 de 60 preguntas) para superar a materia. Este segundo parcial puntuará cun 70% sobre a nota final de exame. As proporcións das puntuacións serán exactamente iguais no exame final de xuño (primeiro e segundo parcial) para todos os alumnos, de xeito que as preguntas correspondentes ao primeiro parcial puntuarán un 30% e as do segundo parcial un 70% sobre a nota final do exame. Os alumnos que no exame de xuño non superen o 60%, 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% ao traballo tutelado, presentación oral e estudos de casos. Os alumnos que non presenten o traballo tutelado (dieta semanal individual para un paciente-caso establecido por docentes) e os estudos de casos, terán que obter unha puntuación do 70% no exame final de xuño e no exame de segunda oportunidade (xullo) para "aprobar" a materia de Nutrición. Os alumnos que non realicen o traballo tutelado e/ou os estudos de casos durante o curso, non poderán presentalos para a súa valoración na segunda oportunidade (xullo) nin na convocatoria de adiamento de oportunidade (decembro). 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 e dos estudos de casos correspondentes ao ano en curso. O exame para calquera convocatoria será de preguntas test, contando negativo as respostas non acertadas, de forma que de cada catro mal, deducirase unha acertada. Nas convocatorias extraordinarias deberá superar o exame (120 preguntas test) cunha cualificación mínima do 60%.
-------------	----	--



O alumno poderá presentarse ao "adianto de oportunidade" (decembro), e o exame será de tipo test. O test resta negativo, de xeito que de cada catro preguntas falladas, restarase unha acertada. Terá que superar o exame (120 preguntas test) cun 60%. Para acadar máis do 80% na puntuación, terá que presentar o traballo tutelado e Estudos de casos do ano en curso que lle sinale o profesor.



Aprendizaxe colaborativa	A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10	Realizarase unha aprendizaxe colaborativa sobre a que o alumno mostrará 2 temas prácticos: Un tema versará sobre os alimentos con graxas saturadas e non saturadas, identificando 3 alimentos con omega 3 e 3 alimentos con omega 6 e presentando a súa interpretación sobre as etiquetas nutricionais dos mesmos. Outro tema versará sobre as etiquetas nutricionais de 3 alimentos "light" e coas súas correspondentes versións "non light" e avaliará as diferenzas. A cada unha das actividades poderalles corresponder unha puntuación de ata 3 puntos.	6
--------------------------	------------------------------	---	---

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 Díaz 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: 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.

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 de acordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías