



| Guía Docente          |  |                    |                      |          |
|-----------------------|--|--------------------|----------------------|----------|
| Datos Identificativos |  |                    |                      | 2018/19  |
| Asignatura (*)        | Nutrición  | Código             | 750G01009            |          |
| Titulación            | Grao en Enfermería   |                    |                      |          |
| 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      | NUTRICIÓN HUMANA. ENFOQUE TEÓRICO PRÁCTICO SOBRE BASES FISIOPATOLÓXICAS DA NUTRICIÓN E DIETÉTICA CLÍNICA ADAPTADOS O GRADO DE ENFERMARÍA. ESPECIAL DEDICACIÓN AS DISTINTAS DIETAS TERAPÉUTICAS, VALORACIÓN DO ESTADO NUTRICIONAL E NUTRICIÓN ARTIFICIAL AMBULATORIA E HOSPITALARIA |                    |                      |          |

| 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<br>A8 | B9<br>B15 |
| Descibir os cambios nas necesidades nutricionais en diferentes fases da vida | A7<br>A9   | B9       | C6<br>C10 |



|  |                |                             |                             |
|--|----------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Identificar técnicas, directrices e procedementos de diagnóstico nutricional e avaliación adecuada do estado nutricional   | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13 | C6<br>C7<br>C9              |
| Describir a base fisiolóxica e fisiopatolóxica da nutrición nas persoas saudable e enfermo   | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B9<br>B13             | C6<br>C9                    |
| Describir os principios básicos da dietética e aplicados terapéutica para usar códigos de dietas   | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13 | C1<br>C6<br>C10             |
| Identificar as indicacións, vías de administración e as complicacións da nutrición enteral e parenteral, así como describir os coidados necesarios de enfermería | A7<br>A9       | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13 | C1<br>C6<br>C7<br>C9<br>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"><li>-A Dieta e Servizo de Nutrición. O seu papel como Unidade Hospital Central</li><li>-Organizing Unidade Dietetic. O papel das Profesiões Enfermería</li><li>-Liña de base -Diet. Dietas terapéuticas</li><li>-os dietas Código</li><li>-Algoritmos En escoller o dereito dieta.</li><li>-A Dieta basal. Dietas equilibradas. A operación-modelo</li><li>-A Dieta basal de nenos e outras situacións</li><li>-Variantes Dieta basal</li><li>-bland dieta. Exemplo transición de modelo de dieta</li><li>-Dietas Semi-mole</li><li>-Maxilo -Diet</li><li>-A Dieta esmagado</li><li>-Dietas Hipercalórica.</li><li>-Dietas Calorie. Modelos dietas para obesidade e síndrome metabólica.</li><li>-A Dieta Diabetes. Todos os modelos de licenzas para pensos e equivalencias.</li><li>-O Dislipidemia dieta</li><li>-Modifications Cuantitativos e cualitativos</li><li>-Dietas Hipoproteicas</li><li>-Dietas Hiperproteicas</li><li>-Dietas Sen glutem</li><li>-Dietas Pobre en purinas</li><li>-Diet En partologias boca e trastornos da deglutición.</li><li>-Dietas enfermidade esofágica</li><li>-Dietas Protección Bile</li><li>-Gastrite e Ulcus -Dietas</li><li>-Dietas Pobre residuo</li><li>-Dietas Con residuo abundancia</li><li>-A Dieta en enfermidades pancreáticas e intestinais. Modificacións dietéticas na enfermidade inflamatoria do intestino</li><li>-Dietas E fígado</li><li>-O Síndrome do intestino curto dieta</li><li>-Diet E ostomia</li></ul> |
| UNIDAD 2. BROMATOLOGIA        | <ul style="list-style-type: none"><li>Grupos de alimentos</li><li>Macronutrientes</li><li>Micronutrientes</li><li>Análise dieta</li><li>enquisas alimentarios</li><li>Etiquetaxe nutricional</li><li>Puntos Críticos de Control</li></ul>   |



|  |   |
|--|---|
| <p>UNIDADE 3. NECESIDADES NUTRICIONAIS E CICLO VITAL</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Os Grupos alimentarios</li> <li>-Cálculo da dieta equilibrada</li> <li>-Nutricionales-precísase nivel individual e da poboación</li> <li>-o Nutrición en diferentes fases da vida na saúde e na enfermidade</li> <li>-Patróns patróns. Alimentación e nutrición recomendacións para a poboación nutricionais -Pirámides</li> <li>-Nutrición Adultos saudable</li> <li>-Nutrición n nenos e adolescentes</li> <li>-Nutrición Durante o embarazo</li> <li>-Nutrición Os anciáns</li> <li>-Nutrición e o traballo</li> <li>-Nutrición deporte</li> </ul> |
| <p>UNIDAD 5. NUTRICIÓN ARTIFICIAL</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-O Desnutrición</li> <li>-Valuation Estado nutricional</li> <li>-A Fibra na dieta humana</li> <li>-Alimentacion Funcional</li> <li>-Nutrition enteral</li> <li>-Nutrition parenteral</li> <li>-Nutrition Artificial en casa</li> <li>-O Papel da enfermería na selección e diagnóstico de desnutrición</li> <li>-El papel de la enfermería en la cribado y diagnostico de desnutrición</li> </ul>  |

| Planificación             |                              |   |                         |              |
|---------------------------|------------------------------|---|-------------------------|--------------|
| Metodoloxías / probas     | Competencias / Resultados    | Horas lectivas (presenciais e virtuais) | Horas traballo autónomo | Horas totais |
| Aprendizaxe colaborativa  | A7 B2                        | 10                                      | 20                      | 30           |
| Sesión maxistral          | A7 A8 A9                     | 21                                      | 42                      | 63           |
| Prácticas a través de TIC | B4                           | 6                                       | 12                      | 18           |
| Traballos tutelados       | B15 C6 C7                    | 4                                       | 16                      | 20           |
| Proba obxectiva           | A8 A9 B1 B2 B13 C6<br>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.<br>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 alumnado, tendo revisado o calibración de ambos os pratos se está cualificada, tarxeta de calibración pode frear na url autoría <a href="http://www.foroactua.com">www.foroactua.com</a> | 15            |
| Sesión maxistral          | A7 A8 A9                  | A participación nas conferencias programadas. 14 total Asistencia de estes é obrigatoria para todos o alumnado   | 5             |
| Prácticas a través de TIC | B4                        | 1. Calcular unha inxestión. Proxectar unha dieta e avaliación do estado nutricional.<br>2. Antropometría Seminario-Taller e impedanciometría<br>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<br>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 maxistráis 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](http://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

Esta materia ten en conta as recomendacións de SOSTENIBILIDADE MEDIO AMBIENTE, PERSOA E IGUALDADE DE XERO:- A entrega dos traballos documentais que se realicen nesta materia, realizarase a través de Moodle, en formato dixital sen necesidade de imprimilos.- Teranse en conta os principios éticos relacionados cos valores da sustentabilidade nos comportamentos persoais e profesionais.- Atendendo ás distintas normativas de aplicación para a docencia universitaria, nesta materia terase en conta a perspectiva de xénero velando pola non utilización dunha linguaxe sexista na aula, nos documentos desenvolvidos na materia e nas actividades clínicas realizadas co alumnado.- Traballarase para identificar e modificar prexuízos e actitudes sexistas dentro da aula ou no contexto clínico, influíndo na contorna para modificalos e fomentar valores de respecto e igualdade.- Prestará especial atención en detectar situacións de discriminación por razón de xénero e proporanse accións e medidas para corrixilas.- Facilitarase a plena integración do alumnado que por razóns físicas, sensoriais, psíquicas ou socioculturais, experimenten dificultades a un acceso idóneo, igualitario e proveitoso á vida universitaria.- Nesta materia, o profesorado, ten contraído o compromiso de aplicación da normativa da UDC ante situacións de plaxio.

(\*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