Guia docente					
Datos Identificativos					2019/20
Asignatura (*)	Nutrición			Código	661G01009
Titulación	Grao en Enfermaría				
Descriptores					
Ciclo	Periodo	Curso		Tipo	Créditos
Grado	1º cuatrimestre	Segundo		Formación básica	6
Idioma	Gallego				
Modalidad docente	Presencial				
Prerrequisitos					
Departamento					
Coordinador/a	Candia Bouso, Berta Candia Bouso, Berta Remedios		Correo electrónico	berta.candia.bouso@udc.esberta.candia.bouso@udc.es	
Profesorado	Candia Bouso, Berta Remedios Pita Gutiérrez, Francisco		Correo electrónico	berta.candia.bouso@udc.es Francisco.pita.gutierrez@sergas.es	
Web					
Descripción general	El propósito de esta materia es capacitar al estudiante para establecer medidas preventivas y terapéuticas relativas a la alimentación de las personas y la comunidad, y para prestar cuidados a las necesidades nutricionales y dietéticas.				

Competencias del título	
Código	Competencias del título
A7	Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable.
A8	Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
A9	Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
B1	Aprender a aprender.
B2	Resolver problemas de forma efectiva.
B4	Trabajar de forma autónoma con iniciativa.
B9	Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
B13	Toma de decisiones.
B15	Capacidad para comunicarse con personas no expertas en la materia.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral como escrita, en las lenguas oficiales de la comunidad autónoma.
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.
C9	CB1.- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
C10	CB2.- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Resultados de aprendizaje			
Resultados de aprendizaje	Competencias del título		
Conocer y analizar los factores que influyen en la alimentación de los individuos y de la comunidad	A8	B1 B2 B4 B9	C1

Capacidad para describir los factores que afectan al balance energético y para describir las necesidades energéticas de las personas sanas y enfermas.	A7 A8 A9	B2 B4 B9 B13	C1 C6 C7 C9 C10
Capacidad para describir las bases fisiológicas, funciones, recomendaciones diarias y fuentes alimentarias de los macro y micronutrientes.	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7
Capacidad para describir los diferentes grupos de alimentos y sus características nutricionales.	A7 A8 A9	B1 B4	C1 C6 C7
Capacidad para describir las modificaciones de las necesidades nutricionales en las diferentes etapas del ciclo vital.	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7 C9 C10
Capacidad para realizar la valoración del estado nutricional.	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7 C9 C10

Contenidos	
Tema	Subtema

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 ENFERMiDADES. 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	

Planificación

Metodologías / pruebas	Competéncias	Horas presenciales	Horas no presenciales / trabajo autónomo	Horas totales
Estudio de casos	A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10	10	10	20
Presentación oral	B15 C7	4	4	8
Prueba mixta	B2	2	60	62
Sesión magistral	B9	17	17	34
Aprendizaje colaborativo	A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10	6	6	12
Análisis de fuentes documentales	A7 B1 B4 C6	2	4	6
Trabajos tutelados	B13 C9 C10	2	4	6
Atención personalizada		2	0	2
(*)Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos				

Metodologías	
Metodologías	Descripción
Estudio de casos	Estudio de casos (habitualmente en grupo) utilizando las modalidades de resolución de problemas e comprensión.
Presentación oral	Actividad en la que los estudiantes exponen el contenido/resultado de los trabajos tutelados.
Prueba mixta	Prueba escrita con pregunta de respuesta corta.
Sesión magistral	Actividad en la que el profesor expone de forma oral y con medios audiovisuales contenidos teóricos del programa y la orientación bibliográfica de los mismos.
Aprendizaje colaborativo	Actividad que desarrollará la participación de los alumnos en un tema de actualidad y sobre el que el profesor establecerá diferentes estrategias que deberán defender en una sesión presencial con interpelación de los diferentes grupos de trabajo
Análisis de fuentes documentales	Actividad en la que los estudiantes de forma autónoma realizarán una búsqueda de información y síntesis presentando un protocolo de revisión de evidencia sobre un tema propuesto por el profesor.
Trabajos tutelados	Actividad en la que los estudiantes de forma autónoma ahondan o relacionan conocimientos expuestos por el profesor.

Atención personalizada	
Metodologías	Descripción
Análisis de fuentes documentales Estudio de casos Presentación oral Trabajos tutelados Aprendizaje colaborativo	La atención personalizada tiene como finalidad atender las consultas del alumnado relacionadas con el estudio y/o temas vinculados con la materia. Se hará de forma individualizada, bien presencial o a través del correo electrónico. La atención personalizada relacionada con los trabajos tutelados tienen como finalidad orientar a los estudiantes en la realización de los trabajos. El seguimiento se podrá realizar en pequeños grupos, bien de manera presencial o a través del correo electrónico.

Evaluación			
Metodologías	Competéncias	Descripción	**Calificación**
Análisis de fuentes documentales	A7 B1 B4 C6	Se realizará una revisión de documentación referida a la alimentación enteral y/o a la alimentación parenteral.	4

Estudio de casos	A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10	Cada alumno 3 estudios de casos. La metodología consistirá en la presentación en grupo de los Temas relacionados con los artículos científicos a revisar. Un artículo versará sobre la repercusión de la materia de nutrición sobre la seguridad asistencial del paciente. Otro de los artículos versará sobre vías metabólicas y su aplicación práctica en el ámbito de la alimentación. Podrá corresponder a un caso clínico publicado o a un estudio realizado sobre una muestra o sobre una población. El tercer artículo tratará sobre la alimentación y dieta en el paciente diabético. Se valorará la capacidad de trabajar en grupo y el compromiso individual de cada alumno con el grupo, hacia obtener los mejores resultados de todo el grupo en la exposición. Cada alumno participará en 3 estudios de casos. Los grupos de trabajo serán establecidos por el docente. Cada estudio se puntuará con un máximo de 3 puntos. De estos 3 puntos, 1 corresponderá a la nota del grupo, 2 serán de valoración individual al alumno/a.	9
Presentación oral	B15 C7	Se valorará la participación individual y en el grupo, durante los seminarios y en las sesiones magistrales, y la puntuación máxima será de 1 punto	1
Trabajos tutelados	B13 C9 C10	Se harán dos trabajos tutelados: uno en grupo y otro individual. El trabajo tutelado en grupo consistirá en la valoración de medidas antropométricas de los alumnos del grupo, y la elaboración de Consejos o Plan de Acción. La evaluación se hará habida cuenta que un 40% (6 puntos) corresponde a la puntuación al grupo y un 60% (9 puntos) de la puntuación corresponde con la exposición individual y trabajo personal de cada alumno. Máxima puntuación de los trabajos tutelados: 15 puntos. 5 puntos al trabajo en grupo y 1 punto al trabajo individual. La evaluación del trabajo tutelado en grupo, se hará teniendo en cuenta los siguientes apartados: Introducción, objetivos, método, resultados y discusión, conclusiones. Se hará una descripción y sintesis de la información de los contenidos o temas relativos a los artículos localizados El trabajo tutelado individual consistirá en la elaboración de una dieta semanal individualizada para la situación clínica que describa el docente para cada alumno, con los menús acomodados a los alimentos de nuestra tierra. Para su elaboración deberá tener en cuenta las necesidades energéticas, y las características clínicas del caso que se le adjudique. Deberá ser presentado en una exposición antes de finalizar las clases magistrales. Máxima puntuación trabajo individual: 10 puntos. Deberá ser presentado antes de finalizar los seminarios.	15

Prueba mixta	B2	La prueba consistirá en 120 preguntas test con una respuesta correcta entre 4 opciones. Las respuestas falladas en el test, restarán puntuación, de tal forma que de cada cuatro fallos se restará una acertada. Se facilitará la realización de una prueba parcial de evaluación con la mitad de la materia. Será voluntaria y constará de 60 preguntas tipo test. Los alumnos que la superen con un 65%, podrán eliminar la materia. En el caso de no conseguir el 65% tendrán que presentarse a la totalidad de la materia en el mes de junio. La puntuación obtenida en el examen parcial contará un 30% para la valoración conjunta de la nota de examen global de la materia. Los alumnos que hayan eliminado materia en el primer examen, por conseguir una puntuación de 65% o más en el examen, tendrán que alcanzar al menos un 60% de puntuación en el examen de segundo parcial en junio (36 de 60 preguntas) para superar la materia.Este segundo parcial puntuará con un 70% sobre la nota final de examen. Las proporciones de las puntuaciones serán exactamente iguales en el examen final de junio (primer y segundo parcial) para todos los alumnos, de forma que las preguntas correspondientes al primer parcial puntuarán un 30% y las del segundo parcial un 70% sobre la nota final del examen. Los alumnos que en el examen de junio no superen el 60%, tendrán que presentarse en segunda oportunidad (julio) a la totalidad de la materia. No se guardará la nota del primer examen en el caso de no superar el examen de junio. El 65% de la puntuación de la materia corresponderá al examen, y el 35% al trabajo tutelado, presentación oral y estudios de casos. Los alumnos que no presenten el trabajo tuteado (dieta semanal individual para un paciente-caso establecido por docentes)y los estudios de casos, tendrán que obtener una puntuación del 70% en el examen final de junio y en el examen de segunda oportunidad (julio) para "aprobar" la materia de Nutrición. Los alumnos que no hayan realizado el trabajo tutelado y/o los estudios de casos durante el curso, no podrán presentarlos para su valoración en la segunda oportunidad (julio) ni en la convocatoria de adelanto de oportunidad (diciembre). En todo caso, para cualquier convocatoria, incluida la segunda oportunidad (julio) y el adelanto de oportunidad, los alumnos no podrán conseguir una puntuación mayor del 80% en la asignatura si no presentan la totalidad de los trabajos y de los estudios de casos correspondientes al año en curso. El examen para cualquier convocatoria será de preguntas preguntas test, contando negativo las respuestas no acertadas, de forma que de cada cuatro mal, se deducirá una acertada.

En las convocatorias extraordinarias deberá superar el examen (120 preguntas test) con una calificación mínima del 60%.

El alumno podrá presentarse al "adelanto de oportunidad" (diciembre), y el examen será de tipo test. El test resta negativo, de forma que de cuatro preguntas falladas, se restará una acertada. Tendrá que superar el examen (120 preguntas test) con un 60%. Para alcanzar más puntuación del 80% tendrá que presentar el trabajo tutelado y Estudios de casos del año en curso que le señale el profesor.

Aprendizaje colaborativo	A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10	Se realizará un aprendizaje colaborativo en el que el alumno mostrará 2 temas prácticos: Un tema versará sobre los alimentos con grasas saturadas e insaturadas, identificando 3 alimentos con omega 3 y 3 alimentos con omega 6 y presentando su interpretación sobre sus etiquetas nutricionales. Otro tema versará sobre etiquetas nutricionales de 3 alimentos "light" con sus correspondientes alimentos "no light" y evaluará las diferencias. A cada una de las actividades les podrá corresponder una puntuación de hasta 3 puntos.	6

Observaciones evaluación
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.

Fuentes de información	
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.
Complementária	- (). 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.

Recomendaciones
Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente
Sistemas de Información y comunicación en ciencias de la salud/661G01004 Fisiología/661G01105
Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente
Fundamentos de Enfermería/661G01107
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