



Guía Docente				
Datos Identificativos				2019/20
Asignatura (*)	Nutrición		Código	750G01009
Titulación	Grao en Enfermaría			
Descriptores				
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			
Descripción 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 largo 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 enfrentarse.
C7	Asumir como profesional e cidadán a importancia da aprendizaxe ao longo da vida.
C9	CB1 Que os estudiantes demostrarán posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral, e sólense atopar a un nivel que, si ben se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vanguarda dun campo de estudo.
C10	CB2 Que os estudiantes saibam 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
Describir os distintos grupos de alimentos e as súas características nutricionais			A7 B9 C9 A8 B15
Describir os cambios nas necesidades nutricionais en diferentes fases da vida			A7 B9 C6 A9 C10



Identificar técnicas, directrices e procedementos de diagnóstico nutricional e avaliación adecuada do estado nutricional	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13	C6 C7 C9
Describir a base fisiolóxica e fisiopatológica da nutrición nas persoas saudable e enfermo	A7 A8 A9	B1 B9 B13	C6 C9
Describir os principios básicos da dietética e aplicados terapéutica para usar códigos de dietas	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13	C1 C6 C10
Identificar as indicacións, vías de administración e as complicacións da nutrición enteral e parenteral, así como describir os coidados necesarios de enfermería	A7 A9	B1 B2 B4 B9 B13	C1 C6 C7 C9 C10

Contidos		
Temas	Subtemas	
UNIDADE I. PRINCIPIOS DA NUTRICIÓN	Termodinámica. O gasto enerxético. Os cambios fisiolóxicos e patológicas. 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 Profesións Enfermería</li><li>-Liña de base -Diet. Dietas terapéuticas</li><li>-os dietas Código</li><li>-Algoritmos En escoller odereito dieta.</li><li>-A Dieta basal. Dietas equilibradas. A operación-modelo</li><li>-A Dieta basal de nenos e outras situacíons</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 partologías boca e trastornos da deglución.</li><li>-Dietas enfermedade 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 enfermedades pancreáticas e intestinais. Modificacións dietéticas na enfermedade 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>



UNIDADE 3. NECESIDADES NUTRICIONAIS E CICLO VITAL	-Os Grupos alimentarios -Cálculo da dieta equilibrada -Nutricionais-precísase nivel individual e da poboación -o Nutrición en diferentes fases da vida na saúde e na enfermidade -Patróns patróns. Alimentación e nutrición recomendacións para a poboación nutricionais -Pirámides -Nutrición Adultos saudable -Nutrición n nenos e adolescentes -Nutrición Durante o embarazo -Nutrición Os anciáns -Nutrición e o traballo -Nutrición deporte
UNIDAD 5. NUTRICIÓN ARTIFICIAL	-O Desnutrición -Valuation Estado nutricional -A Fibra na dieta humana -Alimentacion Funcional -Nutrition enteral -Nutrition parenteral -Nutrition Artificial en casa -O Papel da enfermería na selección e diagnóstico de desnutrición -El papel de la enfermería en la cribado y diagnostico de desnutrición

## Planificación

Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Aprendizaxe colaborativa	A7 B2	10	20	30
Sesión magistral	A7 A8 A9 B9	21	42	63
Prácticas a través de TIC	B4	6	12	18
Traballos tutelados	B15 C1 C6 C7	4	16	20
Proba obxectiva	A8 A9 B1 B2 B13 C6 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	Descripción
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 magistral	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. 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	Descripción
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	Descripción	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 B9	A participación nas conferencias programadas. 14 total Asistencia de estes é obligatoria para todos o alumnado	5
Prácticas a través de TIC	B4	1. Calcular unha inxestión. Proxeclar unha dieta e avaliación do estado nutricional. 2. Antropometría Seminario-Taller e impedanciometria 3. Taller colaboración etiquetaxe nutricional co especialista en Nutrición e Tecnoloxía de Alimentos	10
Traballos tutelados	B15 C1 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 eelctrónico	10



Proba obxectiva	A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10	proba obxectivo final. 50-100 preguntas do exame test elección con 4 ou 5 respuestas posibles e un real. Para cada 2 cuestiós reais fracasadas é deducido. puntuación máxima no exame da proba é de 60 puntos de 100. O exame pódese facer se as condicións permitan a través da sala de ordenador en formato Moodle 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 avaliações posteriores en novas chamadas eo exame teórico serán responsables 100% da nota final do alumno. Calquera estudiante 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 estudiante. Tras a primeira chamada, en avaliações posteriores profesora resérvase o dereito de desenvolver un teóricas cuestiós do tipo de exame para substituír exame test	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 obligatoria.

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. Os estudiantes con inscrpción parcial poden ter unha exención académica para a asistencia á clase pero non estarán exentos de presentar o traballo solicitado.

Convocatorias da oportunidade adiantada de avaliación: Para aqueles alumnos/as que solicitan a oportunidade adiantada de avaliación, cumpran os 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 maxistrais 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	<ul style="list-style-type: none"><li>- DIEGO BELLIDO GUERRERO (España). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Aula Medica. Madrid</li><li>- Bellido D (2009). Actualización en Nutrición y Dietética Clínica. Congrega</li><li>- De Luis D, Bellido D, García Luna PP (2010). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Diaz de Santos</li><li>- Bellido D (2003). Libro de Cocina Gallega para Diabéticos. Dip Prov Coruña</li><li>- Bellido D (2006). Manual de Formación en Obesidad. Acción Médica</li><li>- Olveira G (2007). Manual de Nutrición Clínica y Dietética. Diaz de Santos</li><li>- Salas-Salvadó J (2008). Nutrición y Dietética Clinica. Elsevier Masson</li><li>- Escott-Stump S (2005). Nutrition and Diagnosis-Related Care. Lippincott Williams &amp; Wilkins</li><li>- Gil A (2010). Tratado de Nutrición 4 tomos. PANAMERICANA</li><li>- Bellido D, Lopez de la Torre M (2010). www.foroactua.com.</li><li>- Bellido D (2015). Sobrepeso y Obesidad. TRAMA Solutions</li></ul> <p>ESENCIAL MATERIAL DE REFERENCIA VERSIÓN ESTÁ NA LIÑA DE PROPIO LIBRO A TRAVES DUN CODIGO DE REGISTRO</p>
Bibliografía complementaria	

Recomendacións	
Materias que se recomienda ter cursado previamente	
Biología/750G01002	
Bases para a interpretación do coñecemento científico/750G01008	Materias que se recomienda cursar simultaneamente
Enfermaría Clínica I/750G01034	Materias que continúan o temario
Practicum/750G01032	Observacións
<p>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 situacionés de discriminación por razón de xénero e proporánse accións e medidas para corrixilas.- Facilitarase a plena integración do alumnado que por razón 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 aplicar a normativa da UDC ante situacións de plaxio.</p>	

(\*)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