



Guía Docente				
Datos Identificativos				2020/21
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	Híbrida			
Prerrequisitos				
Departamento				
Coordinación	Candia Bouso, Berta	Correo electrónico	berta.candia.bouso@col.udc.es	
Profesorado	Candia Bouso, Berta Pita Gutiérrez, Francisco	Correo electrónico	berta.candia.bouso@col.udc.es francisco.pita.gutierrez@col.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.			
Plan de continxencia	<p>1. Modificacións nos contidos Non habrá modificación de contidos cara a situación epidemiolóxica.</p> <p>2. Metodoloxías *Metodoloxías docentes que se manteñen. Manterase a metodoloxía descrita na guía docente.</p> <p>*Metodoloxías docentes que se modifican. Modificarase a sesión de seminarios presencias no caso que así se requiera hola situación epidemiolóxica.</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada ao alumnado. Sempre a través do Moodle.</p> <p>4. Modificacións na avaliación *Observacións de avaliación: Na programación das sesión e dos seminarios foron contemplados estes aspectos epidemiolóxicos que podan afectar a actividade presencial. No caso de requirirse que a práctica presencial se transformara en práctica non presencial, será impartida online cos mesmos horarios e as mesmas características, sempre por Teams, gravando as sesións e coa mesma aviación que foi establecida para a sesión presencial.</p> <p>5. Modificacións da bibliografía ou webgrafía Non se produce modificación por causa da situación epidemiolóxica.</p>			

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

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 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 na adolescencia.
16. Nutrición nos maiores. Situacións especiais.

**BLOQUE IV. NUTRICIÓN APLICADA. PAPEL DOS NUTRINTES NA PREVENCIÓN E CONTROL 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 do sistema musculoesquelético.
20. Dietoterapia nas situacións de malnutrición: obesidade e desnutrición.
21. Atención nutricional nos pacientes con trastorno de conducta alimentaria.
22. Atención nutricional na diabetes.
23. Atención nutricional no paciente oncolóxico.
24. Atención nutricional ao paciente con trastornos dixestivos: intolerancias, enfermidades inflamatorias, disfagia e alteracións do tracto gastrointestinal.
25. Atención nutricional dos pacientes con afectación renal.

**BLOQUE V. NUTRICIÓN ARTIFICIAL**

26. Nutrición enteral
27. Nutrición parenteral



## Planificación

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. Serán impartida todas as sesións mediante videoconferencia, con grabación das sesións. Se require a participación dos alumnos que se encostren a través da videoconferencia en directo. Todas as sesión serán sometidas as recomendacións actuais da Universidade da Coruña para a prevención de riscos COVID.
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	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	<p>Cada alumno realizará 3 estudos de casos. A metodoloxía consistirá na presentación dun caso relacionado cos artigos científicos do Tema a revisar.</p> <p>Un artigo versará sobre a repercusión da materia de nutrición sobre a seguridade asistencial do paciente.</p> <p>Outro artigo 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.</p> <p>O terceiro artigo tratará sobre a alimentación e dieta no paciente con a enfermidade sinalada polo/a docente.</p> <p>Valorarase o compromiso individual de cada alumno, cara a obter os mellores resultados na aplicación práctica.</p> <p>Cada alumno participará en 3 estudos de casos.</p> <p>Cada estudo puntuarase cun máximo de 3 puntos. Destes 3 puntos, 1 corresponderá á nota da exposición, 2 serán de valoración do contido expresado nos documentos do alumno/a.</p>	9
Presentación oral	B15 C7	<p>Valorarase a participación durante os seminarios e nas sesións maxistras, e a puntuación máxima que se poderá acadar será de 1 punto.</p> <p>Cada seminario será avaliado mediante preguntas test e si é o caso mediante exposición en grupo.</p>	1
Traballos tutelados	B13 C9 C10	<p>Faranse dous traballos tutelados: un en grupo e outro individual.</p> <p>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 corresponderalle a exposición individual e ao 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.</p> <p>A avaliación do traballo tutelado en grupo, farase tendo en conta os seguintes apartados: Introducción, obxectivos, método, resultados e discusión, conclusións.</p> <p>Farase unha descrición e síntese da información dos contidos ou temas relativos aos artigos localizados</p> <p>O traballo tutelado individual consistirá na elaboración dunha proposta de actuación para a situación clínica que describa o docente para cada alumno.</p> <p>Para a súa elaboración deberá ter en conta as publicacións máis relevantes e actuais. Deberá ser presentado nunha exposición antes de rematar as clases maxistras. A máxima puntuación do traballo individual será de 10 puntos.</p> <p>Deberán ser presentados antes de finalizar os seminarios.</p>	15



Proba mixta	B2	<p>As respostas falladas no exame test, restarán puntuación, de tal xeito que de cada catro fallos, restarase unha resposta acertada.</p> <p>Cúmpre aprobar o examen para superar a materia de nutrición, non tengo en conta as puntuación acadadas noutras actividades se non se aprova o examen cunha puntuación de 5 sobre 10.</p> <p>Para o cálculo da nota final da materia, o 65% da puntuación da materia corresponderá ao exame, e o 35% ao traballo tutelado, á presentación oral e aos estudos de casos.</p> <p>Os alumnos que non presenten o traballo tutelado 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.</p> <p>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).</p> <p>En todo caso, para calquera convocatoria, incluída a segunda oportunidade (xullo) e o adiamento de oportunidade, os alumnos non poderán conseguir unha puntuación maior a 65 puntos na asignatura se non presentan a totalidade dos traballos e dos estudos de casos correspondentes ao ano en curso.</p> <p>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.</p> <p>Nas convocatorias extraordinarias deberá superar o exame test cunha cualificación mínima do 50% unha vez descontadas as falladas, de éxito que por cada 4 falladas anulara unha correcta.</p> <p>O alumno poderá presentarse ao "adiamento 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 cun 50%. Para acadar máis de 65 puntos terá que presentar o traballo tutelado e Estudos de casos do ano en curso que lle sinala o profesor.</p>	65
Aprendizaxe colaborativa	A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10	<p>Realizarase unha aprendizaxe colaborativa sobre a que o alumno mostrará 2 temas prácticos:</p> <p>Un tema versará sobre os alimentos, presentando a súa interpretación sobre as etiquetas nutricionais dos que os docentes lles pidan.</p> <p>Outro tema versará sobre a seguridade alimentaria sobre o tema que os docentes sinalen.</p> <p>A cada unha das actividades poderalles corresponder unha puntuación de ata 3 puntos.</p>	6

#### Observacións avaliación

Valorarase a participación e asistencia a clase ou a través de Teams, así como a súa intervención, así como a relación entre os alumnos nos grupos que facilite a cohesión das exposicións de cada grupo.

#### Fontes de información



<b>Bibliografía básica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Martínez JA y Portillo MP (2011). Fundamentos de Nutrición y Dietética. Ed.Panamericana. Buenos Aires.</li> <li>- Cuervo Zapatel M (2013). Alimentación Hospitalaria. Dietas Hospitalarias - Volumen II.. Edit Diaz de Santos.</li> <li>- (2013). Libro Blanco de la Nutrición en España. Fundación Española de la Nutrición (FEN)</li> <li>- Moreiras O, Carbajal A, Cuadrado C (2013). Tablas de composición de alimentos.. Editorial Pirámide</li> <li>- (). American Journal of Clinical Nutrition. <a href="http://www.ajcn.org">http://www.ajcn.org</a></li> <li>- (). FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. <a href="http://www.fao.org">http://www.fao.org</a></li> <li>- (). FDA: Food and Drug Administration. U.S. Department of Health and Human Services.. <a href="http://www.fda.gov">http://www.fda.gov</a></li> <li>- (). Base de datos Española de Composición de Alimentos . <a href="http://www.bedca.net">http://www.bedca.net</a></li> <li>- Gil A. (2017). Tratado de Nutrición. Panamericana</li> <li>- Rodota LP, Castro ME (2019). Nutrición clínica y dietoterapia. Panamericana</li> <li>- Varela Moreiras G. (2019). Libro Blanco de la Nutrición de las Personas Mayores en España.</li> <li>- L. Kathleen Mahan, Janice L Raymond (2017). Dietoterapia. Elsevier</li> <li>- (). .</li> </ul> <p>DOCUMENTOS SEMINARIOS: serán entregados en cada un dos seminarios os accesos ao mesmos ou a documentación necesaria.</p>
<b>Bibliografía complementaria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (). FESNAD: Federacion Española de Nutrición, Alimentación y Dietética.. <a href="http://www.fesnad.org/">http://www.fesnad.org/</a></li> <li>- (). International Union of Nutritional Sciences. <a href="http://www.iuns.org">http://www.iuns.org</a></li> <li>- (). SEN: Sociedad Española de Nutrición.. <a href="http://www.sennutricion.org">http://www.sennutricion.org</a></li> <li>- (). Nestlé Nutrición. <a href="http://www.nestle.es/nutricion/">http://www.nestle.es/nutricion/</a></li> <li>- (). Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad. <a href="http://www.seedo.es">www.seedo.es</a></li> <li>- (). Observatorio de la nutrición y seguridad alimentaria. <a href="http://www.observatorio.naos.aesan.msssi.gob.es/web/documentos/seccion/Documentos.shtml">http://www.observatorio.naos.aesan.msssi.gob.es/web/documentos/seccion/Documentos.shtml</a></li> <li>- (). Plan cúdate + . <a href="http://www.plancuidatemas.aesan.msssi.gob.es/">http://www.plancuidatemas.aesan.msssi.gob.es/</a></li> <li>- (). Nutrición Hospitalaria. <a href="http://www.nutricionhospitalaria.com">www.nutricionhospitalaria.com</a></li> <li>- (). Endocrinología y Nutrición. Elsevier. <a href="http://zl.elsevier.es/es/revista/endocrinologia-nutricion-12/pdf/90283575/S300/">http://zl.elsevier.es/es/revista/endocrinologia-nutricion-12/pdf/90283575/S300/</a></li> <li>- (). Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. SAGE.</li> </ul>

### 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