



Guía Docente				
Datos Identificativos				2020/21
Asignatura (*)	Nutrición	Código	750G01009	
Titulación				
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	1º cuatrimestre	Segundo	Formación básica	6
Idioma	Castelán			
Modalidade docente	Híbrida			
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. ENFOCO TEÓRICO PRÁCTICO SOBRE BASES FISIOPATOLÓXICAS DA NUTRICIÓN E DIETÉTICA CLÍNICA ADAPTADA AO GRAO ENFERMAR. DEDICACIÓN ESPECIAL Á VARIAS DIETAS TERAPÉUTICAS, AVALIACIÓN DO ESTADO NUTRICIONAL E AMBULATORIA E HOSPITAL NUTRICIÓN ARTIFICIAL			
Plan de continxencia	<p>1. Modificacións para nós Non se modifican</p> <p>2. Metodoloxías * Metodoloxías de ensino que se manteñen A actividade docente mantense con grupos medios de 20-22 estudantes sempre que se garanta a distancia de seguridade e se poida facelo de xeito presencial. Dun xeito máis improbable, a actividade pódese substituír por non asistencia * Metodoloxías de ensino que se modifican As clases maxistras non serán obrigatorias e impartiranse de xeito presencial a través do equipo de microsoft</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada aos alumnos A atención personalizada farase mediante moodle, correo electrónico ou equipo</p> <p>4. Modificacións en avaliación Os criterios de evacuación non cambiarán * Observacións de avaliación: A proba final realizarase de xeito presencial en grupos de 20 anos se é posible garantir distancias de seguridade ou a través do moodle ou as plataformas de suxeito en formatos de proba ou orais.</p> <p>5. Modificacións da bibliografía ou webgrafía - Material bibliográfico sen cambios - Engade o material dispoñible para o estudante na plataforma Moodle</p>			

Competencias / Resultados do título	
Código	Competencias / Resultados do título

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias / Resultados do título		
Describir os distintos grupos de alimentos e as súas características nutricionais	A7 A8	B9 B15	C9
Describir os cambios nas necesidades nutricionais en diferentes fases da vida	A7 A9	B9	C6 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 fisiopatolóxica 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 patolóxicos. Nocións básicas de ciencia dos alimentos.



UNIDADE 4. NUTRICIÓN APLICADA	<ul style="list-style-type: none">-A Dieta e Servizo de Nutrición. O seu papel como Unidade Hospital Central-Organizing Unidade Dietetic. O papel das Profesiões Enfermería-Liña de base -Diet. Dietas terapéuticas-os dietas Código-Algoritmos En escoller o dereito dieta.-A Dieta basal. Dietas equilibradas. A operación-modelo-A Dieta basal de nenos e outras situacións-Variantes Dieta basal-bland dieta. Exemplo transición de modelo de dieta-Dietas Semi-mole-Maxilo -Diet-A Dieta esmagado-Dietas Hipercalórica.-Dietas Calorie. Modelos dietas para obesidade e síndrome metabólica.-A Dieta Diabetes. Todos os modelos de licenzas para pensos e equivalencias.-O Dislipidemia dieta-Modifications Cuantitativos e cualitativos-Dietas Hipoproteicas-Dietas Hiperproteicas-Dietas Sen glutem-Dietas Pobre en purinas-Diet En partologias boca e trastornos da deglutición.-Dietas enfermidade esofágica-Dietas Protección Bile-Gastrite e Ulcus -Dietas-Dietas Pobre residuo-Dietas Con residuo abundancia-A Dieta en enfermidades pancreáticas e intestinais. Modificacións dietéticas na enfermidade inflamatoria do intestino-Dietas E fígado-O Síndrome do intestino curto dieta-Diet E ostomia
UNIDAD 2. BROMATOLOGIA	<ul style="list-style-type: none">Grupos de alimentosMacronutrientesMicronutrientesAnálise dietaenquisas alimentariosEtiquetaxe nutricionalPuntos Críticos de Control



<p>UNIDADE 3. NECESIDADES NUTRICIONAIS E CICLO VITAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Os Grupos alimentarios -Cálculo da dieta equilibrada -Nutricionales-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
<p>UNIDAD 5. NUTRICIÓN ARTIFICIAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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	3	20	23
Sesión maxistral	A7 A8 A9 B9	12	40	52
Prácticas a través de TIC	B4	3	12	15
Traballos tutelados	B15 C1 C6 C7	9	30	39
Proba obxectiva	A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10	2	12	14
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. 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. La sesión magistral se podrá hacer de forma no presencial a través de microsoft team, sin obligatoriedad de asistencia del alumno.



Prácticas a través de TIC	<p>Metodoloxía que permite aos estudantes aprender de xeito eficaz, mediante actividades prácticas (demostracións, simulacións, etc.) a teoría dun campo de coñecemento, mediante o uso de tecnoloxías da información e a comunicación. As TIC son un excelente soporte e canle para o tratamento da información e a aplicación práctica do coñecemento, facilitando a aprendizaxe e o desenvolvemento de habilidades por parte dos estudantes.</p> <p>Esta actividade realizarase de xeito presencial en grupos de 20 alumnos cando sexa posible</p>
Traballos tutelados	<p>Metodoloxía deseñada para promover a aprendizaxe autónoma dos estudantes, baixo a tutela do profesor e en contextos variados (académicos e profesionais). Preocúpase principalmente de aprender "como facer as cousas". É unha opción baseada na asunción por parte dos estudantes de responsabilidade sobre a súa propia aprendizaxe.</p> <p>Este sistema de ensino baséase en dous elementos básicos: a aprendizaxe independente dos estudantes e o seguimento desa aprendizaxe por parte do profesor-tutor.</p> <p>Esta actividade realizarase de xeito presencial en grupos de 20 alumnos cando sexa posible</p>
Proba obxectiva	Examen tipo Test presencial entre 50-100 preguntas con 4 o 5 respostas. Una sola verdadeira. La puntuación global computará el 60 % del total y por cada dos preguntas falladas se anula una acertada.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral Prácticas a través de TIC Traballos tutelados	Non é contabilizado o tempo de tutorías virtual, que é aberto como unha función do tempo demanda. Si atención persoal para a aplicación individuo ou grupo é contado

Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación
Aprendizaxe colaborativa	A7 B2	Traballo colaborativo realizado nun grupo medio de 20-22 alumnos pero entregado individualmente en papel e en formato electrónico. Repartiranse ao longo do curso en 5 ou 6 obras, cuxo contido programábase con aviso suficiente. A calibración de dúas placas incluírase sempre segundo o formato previsto. Coa autorización do alumno, unha vez comprobada a calibración de ambas as placas se cumpren os requisitos, a placa calibrada colgarase con autoría na url www.foroactua.com	15
Prácticas a través de TIC	B4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calcular unha inxestión. Proxectar unha dieta e avaliación do estado nutricional. 2. Antropometría Seminario-Taller e impedanciometría 3. Taller colaboración etiquetaxe nutricional co especialista en Nutrición e Tecnoloxía de Alimentos 	15
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 electrónico	10



Proba obxectiva	A8 A9 B1 B2 B13 C6 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. Os estudantes con inscrición 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 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 maxistrals 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"> - DIEGO BELLIDO GUERRERO (España). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Aula Medica. Madrid - 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. - Bellido D (2015). Sobrepeso y Obesidad. TRAMA Solutions <p>ESENCIAL MATERIAL DE REFERENCIAVERSIÓN ESTÁ NA LIÑA DE PROPIO LIBROA TRAVES DUN CODIGO DE REXISTRO</p>
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 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 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