UNIVERSIDADE DA CORUÑA

| Guia docente | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Datos Identificativos | | | | | 2022/23 |
| Asignatura (*) | Nutrición | | | Código | 661G01009 |
| Titulación | Grao en Enfermaría | | | | |
| Descriptores | | | | | |
| Ciclo | Periodo | Curso | | Tipo | Créditos |
| Grado | 1º cuatrimestre | Segundo | | Formación básica | 6 |
| Idioma | Castellano | | | | |
| Modalidad docente | Presencial | | | | |
| Prerrequisitos | | | | | |
| Departamento | | | | | |
| Coordinador/a | Candia Bouso, Berta Remedios | | Correo electrónico | berta.candia.bouso@udc.es | |
| Profesorado | Candia Bouso, Berta Remedios<br>Pita Gutiérrez, Francisco | | Correo electrónico | berta.candia.bouso@udc.es<br>francisco.pita.gutierrez@col.udc.es | |
| Web | campusvirtual.udc.gal/ | | | | |
| 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 / Resultados del título | |
|---|---|
| Código | Competencias / Resultados 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 / Resultados del título | | |
| Conocer y analizar los factores que influyen en la alimentación de los individuos y de la comunidad | A8 | B1<br>B2<br>B4<br>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<br>A8<br>A9 | B2<br>B4<br>B9<br>B13 | C1<br>C6<br>C7<br>C9<br>C10 |
| Capacidad para describir las bases fisiológicas, funciones, recomendaciones diarias y fuentes alimentarias de los macro y micronutrientes. | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13<br>B15 | C1<br>C6<br>C7 |
| Capacidad para describir los diferentes grupos de alimentos y sus características nutricionales. | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B4 | C1<br>C6<br>C7 |
| Capacidad para describir las modificaciones de las necesidades nutricionales en las diferentes etapas del ciclo vital. | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13<br>B15 | C1<br>C6<br>C7<br>C9<br>C10 |
| Capacidad para realizar la valoración del estado nutricional. | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13<br>B15 | C1<br>C6<br>C7<br>C9<br>C10 |

| Contenidos | |
|---|---|
| **Tema** | **Subtema** |
| BLOQUE I. PRINCIPIOS DE LA NUTRICIÓN. | 1. Conceptos generales: Concepto de Alimentación, Nutrición, Bromatología y Dietética. Bases evolutivas de la Nutrición.<br>2. Esquema general de la Nutrición Humana. Requerimientos Nutricionales, Ingestas Dietéticas de Referencia. Objetivos Nutricionales y Guías Dietéticas.<br>3. Composición corporal. Necesidades de energía.<br>4. Proteínas.<br>5. Lípidos.<br>6. Hidratos de carbono. Fibra alimentaria. Alcohol<br>7. Vitaminas.<br>8. Minerales.<br>9. Agua y electrolitos. |
| BLOQUE II. BROMATOLOGÍA: ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA | 10. Los alimentos como fuente de energía e nutrientes. Grupos de alimentos. Hábitos Alimentarios. Métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos.<br>11. Higiene alimentaria y Toxicología de los alimentos.<br>12. Alimentos funcionales y alimentos transgénicos. |
| BLOQUE III. NECESIDADES NUTRICIONALES Y CICLO VITAL | 13. Nutrición perinatal<br>14. Nutrición infantil.<br>15. Nutrición escolar y en la adolescencia.<br>16. Nutrición en los mayores. Situaciones especiales. |

| | |
|---|---|
| BLOQUE IV. NUTRICIÓN APLICADA. DIETOTERAPIA. PAPEL DE LOS NUTRIENTES EN LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES. | 17. Nutrición clínica. Planificación de las dietas hospitalarias. Organización de las Unidades de Nutrición en el Hospital. Papel de Enfermería.<br>18. Nutrición en las enfermedades cardiovasculares.<br>19. Nutrición en la salud del sistema musculoesquelético.<br>20. Dietoterapia en las situaciones de malnutrición: obesidad y desnutrición.<br>21. Atención nutricional en los pacientes con trastorno de conducta alimentaria.<br>22. Atención nutricional en la diabetes.<br>23. Atención nutricional en el paciente oncológico.<br>24. Atención nutricional en el paciente con trastornos digestivos: intolerancias, enfermedades inflamatorias, disfagia e alteraciones del tracto gastrointestinal.<br>25. Atención nutricional de los pacientes con afectación renal. |
| BLOQUE V. TRATAMENTO MÉDICO NUTRICIONAL | 26. Nutrición enteral<br>27. Nutrición parenteral |

| Planificación | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Metodologías / pruebas** | **Competencias / Resultados** | **Horas lectivas (presenciales y virtuales)** | **Horas 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<br>Estudio de casos<br>Presentación oral<br>Trabajos tutelados<br>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.<br><br>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** | **Competencias / Resultados** | **Descripción** | **Calificación** |
| Análisis de fuentes documentales | A7 B1 B4 C6 | Se evaluará en los seminarios | 0 |
| Estudio de casos | A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10 | A lo largo de las 14 semanas de docencia se desarrollarán los seminarios donde se puntuarán los trabajos, exposiciones y estudios de casos. La temática de los seminarios será, salvo causa de fuerza mayor, la asignada en el cronograma de inicio de curso.<br><br>En cada seminario se tendrá en cuenta la participación y trabajo previo individual, el trabajo en grupo y los conocimientos adquiridos en la clase teórica correspondiente previa. De cada seminario habrá una nota de 0 a 10, que se ponderará con el resto de notas de seminarios para corresponder con el 35% de la nota final<br>La ausencia no justificada a un seminario asigna la puntuación de 0 para ese seminario. | 35 |
| Presentación oral | B15 C7 | Se evaluará en los seminarios | 0 |
| Trabajos tutelados | B13 C9 C10 | Se evaluará en los seminarios | 0 |
| Prueba mixta | B2 | El examen para cualquier convocatoria (adelanto de oportunidad, primera oportunidad, segunda oportunidad) será con preguntas tipo test de opción múltiple; el número de preguntas oscilará entre 60 y 90, correspondiente al tiempo del examen equivalente a 1 minuto por pregunta. Solo habrá una respuesta correcta, contándose las respuestas incorrectas como negativas, por lo que de cada cuatro errores se restará una respuesta correcta.<br><br>Para aprobar la materia es necesario superar el examen con una nota mínima del 50%. | 65 |
| Aprendizaje colaborativo | A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10 | Se evaluará en los seminarios | 0 |

| Observaciones evaluación |
|---|
| Se valorará la participación y asistencia en clase, así como la relación entre el grupo de estudiantes y el trabajo en equipo que facilite la cohesión de las exposiciones de cada grupo.<br>El 65% de la puntuación de la materia de Nutrición corresponderá al examen, y el 35% a la actividad desarrollada en los seminarios (trabajos, exposiciones, estudios de casos, trabajos tutelados)<br>En el caso de cursar una segunda matrícula (repetir asignatura), y haber superado los seminarios el año anterior, se podrá solicitar la exención de los seminarios pero la nota correspondiente será un 5 en la parte de seminarios (1,75 puntos en la nota final sobre el máximo de 3,5 puntos posibles). |

| Fuentes de información |
|---|

| | |
|---|---|
| **Básica** | - Martínez JA y Portillo MP (2011). Fundamentos de Nutrición y Dietética. Ed.Panamericana. Buenos Aires.<br>- Cuervo Zapatel M (2013). Alimentación Hospitalaria. Dietas Hospitalarias - Volumen II.. Edit Diaz de Santos.<br>- (2013). Libro Blanco de la Nutrición en España. Fundación Española de la Nutrición (FEN)<br>- Moreiras O, Carbajal A, Cuadrado C (2013). Tablas de composición de alimentos.. Editorial Pirámide<br>- (). American Journal of Clinical Nutrition. http://www.ajcn.org<br>- (). FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. http://www.fao.org<br>- (). FDA: Food and Drug Administration. U.S. Department of Health and Human Services.. http://www.fda.gov<br>- (). Base de datos Española de Composición de Alimentos . http://www.bedca.net<br>- Gil A. (2017). Tratado de Nutrición. Panamericana<br>- Rodota LP, Castro ME (2019). Nutrición clínica y dietoterapia. Panamericana<br>- Varela Moreiras G. (2019). Libro Blanco de la Nutrición de las Personas Mayores en España.<br>- L. Kathleen Mahan, Janice L Raymond (2017). Dietoterapia. Elsevier<br>- (). . |
| **Complementária** | - (). FESNAD: Federacion Española de Nutrición, Alimentación y Dietética.. http://www.fesnad.org/<br>- (). International Union of Nutritional Sciences. http://www.iuns.org<br>- (). SEN: Sociedad Española de Nutrición.. http://www.sennutricion.org<br>- (). Nestlé Nutrición. http://www.nestle.es/nutricion/<br>- (). Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad. www.seedo.es<br>- (). Observatorio de la nutrición y seguridad alimentaria.<br>http://www.observatorio.naos.aesan.msssi.gob.es/web/documentos/seccion/Documentos.shtml<br>- (). Plan cuídate + . http://www.plancuidatemas.aesan.msssi.gob.es/<br>- (). Nutrición Hospitalaria. www.nutricionhospitalaria.com<br>- (). Endocrinología y Nutrición. Elsevier.<br>http://zl.elsevier.es/es/revista/endocrinologia-nutricion-12/pdf/90283575/S300/<br>- (). 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<br>Fisiología/661G01105 |
| **Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente** |
| Fundamentos de Enfermería/661G01107 |
| **Asignaturas que continúan el temario** |
| |
| **Otros comentarios** |

Esta materia tiene en cuenta
las recomendaciones de SOSTENIBILIDAD MEDIO AMBIENTE, PERSONA E
IGUALDAD DE GENERO:- La entrega de los trabajos
documentales que se realicen en esta materia, se realizará a través de
Moodle, en formato digital sin necesidad de imprimirlos.- En caso de entregas en
formato papel, se seguirán las siguientes recomendaciones:·         
No se emplearán plásticos·         
Las impresiones serán a doble cara·         
Se empleará papel reciclado·         
Se evitará la impresión de borradores-En la realización de los trabajos, el
plagio y la utilización de material no original, incluido aquel obtenido a
través de Internet, sin indicación expresa de su procedencia y, si es el caso,
el permiso de su autor/a, podrá ser considerada causa de calificación de suspenso
en la actividad.- Se tendrán en cuenta los
principios éticos relacionados con los valores de la sostenibilidad en los
comportamientos personales y profesionales.- Atendiendo a las distintas
normativas de aplicación para la docencia universitaria, en esta materia se
tendrá en cuenta la perspectiva de género velando por la no
utilización de un lenguaje sexista en el aula, en los documentos desarrollados
en la materia y en las actividades clínicas realizadas con el alumnado.- Se trabajará para identificar
y modificar perjuicios y actitudes sexistas dentro del aula o en el contexto
clínico, influyendo en el entorno para modificarlos y fomentar valores de
respeto e igualdad.- Se prestará especial atención
en detectar situaciones de discriminación por razón de género y se propondrán
acciones y medidas para corregirlas.- Se facilitará la plena
integración del alumnado que por razón física, sensorial, psíquica o
sociocultural, experimenten dificultades a un acceso idóneo, igualitario y
provechoso a la vida universitaria.

**(*) 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**