



| Guía docente          |  |                    |                      |          |
|-----------------------|--|--------------------|----------------------|----------|
| Datos Identificativos |  |                    |                      | 2022/23  |
| Asignatura (*)        | Nutrición  | Código             | 750G01009            |          |
| Titulación            | Grao en Enfermería   |                    |                      |          |
| Descriptorios         |  |                    |                      |          |
| Ciclo                 | Periodo  | Curso              | Tipo                 | Créditos |
| Grado                 | 1º cuatrimestre  | Segundo            | Formación básica     | 6        |
| Idioma                | Castellano   |                    |                      |          |
| Modalidad docente     | Presencial   |                    |                      |          |
| Prerrequisitos        |  |                    |                      |          |
| Departamento          | Ciencias da Saúde  |                    |                      |          |
| Coordinador/a         | Bellido Guerrero, Diego  | Correo electrónico | diego.bellido@udc.es |          |
| Profesorado           | Bellido Guerrero, Diego  | Correo electrónico | diego.bellido@udc.es |          |
| Web                   | moodle.udc.es  |                    |                      |          |
| Descripción general   | NUTRICIÓN HUMANA. ENFOQUE TEÓRICO PRÁCTICO SOBRE BASES FISIOPATOLÓGICAS DE LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA ADAPTADOS AL GRADO DE ENFERMERÍA. ESPECIAL DEDICACIÓN A LAS DISTINTAS DIETAS TERAPÉUTICAS, VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL Y NUTRICIÓN ARTIFICIAL AMBULATORIA Y HOSPITALARIA |                    |                      |          |

| 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 |
| Describir los diferentes grupos de alimentos y sus características nutricionales                       | A7 | B9  | C9                      |
|  | A8 | B15 |                         |
| Describir las modificaciones de las necesidades nutricionales en las diferentes etapas del ciclo vital | A7 | B9  | C6                      |
|  | A9 |     | C10                     |



|  |                |                             |                             |
|--|----------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Identificar las técnicas, guías y procedimientos del diagnóstico nutricional y realizar la valoración del estado nutricional   | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13 | C6<br>C7<br>C9              |
| Describir las bases fisiológicas y fisiopatológicas de la nutrición en las personas sanas y enfermas   | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B9<br>B13             | C6<br>C9                    |
| Describir los principios básicos de la dietética aplicada a nivel terapéutico y para utilizar los códigos de dietas  | A7<br>A8<br>A9 | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13 | C1<br>C6<br>C10             |
| Identificar las indicaciones, vías de administración y complicaciones de la nutrición enteral y parenteral, así como describir los cuidados de enfermería necesarios | A7<br>A9       | B1<br>B2<br>B4<br>B9<br>B13 | C1<br>C6<br>C7<br>C9<br>C10 |

| Contenidos  |   |
|---|---|
| Tema  | Subtema   |
| UNIDAD I. Principios de la Nutrición.               | Termodinámica. Gasto energético. Variaciones Fisiológicas y Patológicas. Conceptos básicos de la bromatología.  |
| UNIDAD II. Bromatología                             | Grupos de alimentos<br>Macronutrientes<br>Micronutrientes<br>Análisis de dietas<br>Encuestas alimentarias<br>Etiquetado nutricional<br>Control de Puntos Críticos   |
| UNIDAD III. Necesidades Nutricionales y ciclo vital | -Los grupos de alimentos<br>-Cálculo de la dieta equilibrada<br>-Necesidades nutricionales a nivel individual y de poblaciones<br>-La nutrición en las distintas etapas de la vida en la salud y en la enfermedad<br>-Patrones Standars. Recomendaciones alimentarias y nutricionales de la población<br>-Pirámides Nutricionales<br>-Alimentación del adulto sano<br>-Alimentación en niños y adolescentes<br>-Alimentación durante el embarazo<br>-Alimentación del anciano<br>-Alimentación y trabajo<br>-Alimentación y deporte |



## UNIDAD IV. . Nutrición Aplicada

- El servicio de Dietética y Nutrición. Su papel como Unidad Central Hospitalaria
- Organización de una Unidad de Dietética. El papel de la Enfermería especializada
- Dieta basal. Dietas terapéuticas
- El código de dietas
- Algoritmos en la elección de la dieta adecuada.
- La dieta basal. Dietas equilibradas. La ración modelo
- La dieta basal del niño y otras situaciones
- Variantes de la dieta basal
- Dieta blanda. Ejemplo de modelo de dieta de transición
- Dietas semiblandas
- Dieta maxilofacial
- La dieta triturada
- Dietas Hipercalóricas.
- Dietas Hipocalóricas. Modelos de dietas para obesidad y síndrome metabólico.
- La dieta en la diabetes. Modelos de dietas por raciones y equivalencias.
- La dieta en las dislipemias
- Modificaciones cuantitativas y cualitativas
- Dietas Hipoproteicas
- Dietas Hiperproteicas
- Dietas sin gluten
- Dietas pobres en purinas
- Dieta en patologías de boca y alteraciones de la deglución.
- Dietas en patologías esofágicas
- Dietas de protección biliar
- Dietas de Ulcus y gastritis
- Dietas pobres en residuo
- Dietas con abundante residuo
- La dieta en las enfermedades pancreáticas e intestinales. Modificaciones dietéticas en la enfermedad inflamatoria intestinal
- Dietas y Hepatopatías
- La dieta en el intestino corto
- Dieta y ostomias
- Hipertensión arterial e Insuficiencia cardíaca. Modificación de sal en la dieta
- Insuficiencia Renal aguda y crónica. Cetoanálogos
- Litiasis renal
- Los modelos de dieta de transición
- .Absoluta
- .Líquida
- .Semilíquida
- .Semiblanda
- .Blanda
- Cirugía y desnutrición. El papel de la alimentación adecuada
- Dieta en la cirugía de la obesidad
- Dietas con fines exploratorios
- Dietas especiales



|                                |   |
|--------------------------------|---|
| UNIDAD V. Nutrición Artificial | <ul style="list-style-type: none"> <li>-La desnutrición</li> <li>-Valoración del estado nutricional</li> <li>-La fibra en la alimentación Humana</li> <li>-Alimentación funcional</li> <li>-Nutrición Enteral</li> <li>-Nutrición Parenteral</li> <li>-Nutrición Artificial domiciliaria</li> <li>-El papel de la enfermería en la cribado y diagnóstico de desnutrición</li> </ul> |
|--------------------------------|---|

| Planificación             |                              |                    |  |               |
|---------------------------|------------------------------|--------------------|--|---------------|
| Metodologías / pruebas    | Competencias                 | Horas presenciales | Horas no presenciales / trabajo autónomo | Horas totales |
| Aprendizaje colaborativo  | A7 B2                        | 3                  | 20                                       | 23            |
| Sesión magistral          | A7 A8 A9 B9                  | 12                 | 40                                       | 52            |
| Prácticas a través de TIC | B4                           | 3                  | 12                                       | 15            |
| Trabajos tutelados        | B15 C1 C6 C7                 | 9                  | 30                                       | 39            |
| Prueba objetiva           | A8 A9 B1 B2 B13 C6<br>C9 C10 | 2                  | 12                                       | 14            |
| Atención personalizada    |                              | 7                  | 0  | 7             |

(\*) Los datos que aparecen en la tabla de planificación són de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de los alumnos

| Metodologías              |  |
|---------------------------|--|
| Metodologías              | Descripción  |
| Aprendizaje colaborativo  | 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.<br>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.<br>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 | 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.<br>Esta actividad se realizara de forma presencial en grupos de 20 alumnos siempre que sea posible   |
| Trabajos 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.<br>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.<br>Esta actividad se realizara de forma presencial en grupos de 20 alumnos siempre que sea posible  |
| Prueba objetiva           | 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.<br>La prueba se podrá realizar por metodológica on line bien tipo test u oral si nos posible hacerlo de forma presencial  |



## Atención personalizada

| Metodologías  | Descripción  |
|---|--|
| Sesión magistral<br>Prácticas a través de TIC<br>Trabajos tutelados | No se ha contabilizado el tiempo de tutorías virtuales, que queda abierto en función de la demanda. Se contabilizará el tiempo de atención personalizada a la demanda individual o de grupo. |

## Evaluación

| Metodologías              | Competencias              | Descripción   | Calificación |
|---------------------------|---------------------------|---|--------------|
| Aprendizaje colaborativo  | A7 B2                     | Trabajos colaborativos realizados en grupo mediano de 20-22 alumnos pero entregados de forma individual en papel y formato electrónico. Se distribuirán a lo largo del curso en 5 o 6 trabajos, cuyo contenido se irá programando con la antelación suficiente. Se incluirá siempre la calibración de dos platos según formato planificado. Previa autorización del alumno, una vez revisada la calibración de ambos platos si cumple los requisitos, el plato calibrado se colgará con autoría en la url <a href="http://www.foroactua.com">www.foroactua.com</a>  | 15           |
| Prácticas a través de TIC | B4                        | 1.Cálculo de una ingesta. Diseño de una dieta y valoración de estado nutricional.<br>2. Seminario- Taller de Antropometría e Impedanciometría<br>3. Taller de etiquetado nutricional con la colaboración de experto en Nutrición y tecnología de Alimentos  | 15           |
| Trabajos tutelados        | B15 C1 C6 C7              | Presentación de trabajos tutelado. Dieta personalizada realizada en grupo con exposición pública. Presentación en ppt o flash/video y entrega de documento en papel y formato electrónico   | 10           |
| Prueba objetiva           | A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10 | Prueba Objetiva final. Examen tipo test 50-100 preguntas con 4 o 5 respuestas posibles y una sola real. Por cada 2 preguntas fallidas se descuenta una real. Puntuación máxima en el examen test será de 60 puntos sobre 100.<br>El examen se podrá realizar si las condiciones lo permiten mediante el aula de informática en formato moodle<br>Debe tener al menos una puntuación del 50% sobre 100% en el examen teórico para poner completar la evaluación del contenido práctico que puntuará como máximo con 60 puntos sobre 100. (Se valorarán las actividades y trabajos desarrolladas durante el curso). La puntuación de las actividades se guardará para la siguiente convocatoria ordinaria del mismo curso académico, pero si no es superada esta la prueba objetiva los trabajos realizados ya no serán válidos para sucesivas evaluaciones en nuevas convocatorias y el examen teórico supondrá el 100% de la calificación final del alumno.<br>Cualquier alumno puede solicitar una evaluación oral en cualquier momento del periodo lectivo de la asignatura y antes de la realización de la prueba objetiva. La exposición será siempre pública y previa petición del alumno.<br>Después de la primera convocatoria, en las sucesivas evaluaciones el profesor se reserva el derecho de desarrollar un examen teórico tipo preguntas cortas en sustitución del examen test. | 60           |

## Observaciones evaluación



Para superar la materia es necesario:

Lograr la mitad de la puntuación en cada una de las metodologías que computan en la evaluación y que son de realización obligatoria.

Convocatorias de segunda y posteriores matrículas: Para aquellos alumnos/as que hayan cursado la materia al menos una vez deben de tener en cuenta que pueden volver a cursar toda la materia nuevamente o presentarse solo a un examen teórico final, teniendo en cuenta que la calificación del examen supondrá el 100% de la calificación de la materia.

Para los alumnos con matrícula parcial:

podrán obtener la calificación de la asignatura con la modalidad

ordinaria o modalidad en la que la prueba objetiva supone el 90% de la

calificación y el otro 10% una presentación oral que se realizará el mismo

día de la prueba objetiva al finalizar la misma. En esta modalidad será

obligatorio superar ambas partes para superar la asignatura. Los alumnos/as con matrícula parcial podrán disponer de dispensa académica para

asistencia a clase pero no estarán exentos de entregar los trabajos solicitados.

Convocatorias de la oportunidad adelantada de evaluación: Para aquellos alumnos/as que hayan solicitado la oportunidad adelantada de

evaluación, cumplan con los requisitos y se le conceda, podrán

presentarse a un examen teórico final cuya calificación supondrá el 100%

de la calificación de la materia.

La calificación de no presentado: se otorgará a aquellos alumnos que no se presentan al examen ni a ninguna de las metodologías de evaluación.

Las condiciones para la obtención de una matrícula de honor son

que la alumno obtenga más de un 90% de la calificación de la

asignatura, sea la mejor calificación de la clase en la oportunidad

evaluada y su aportación en las sesiones magistrales haya

sido significativa.

Cada alumno guardará la información solicitada durante el curso en formato electrónico y la entregará al final de curso en formato CD identificado.

## Fuentes de información

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Básica</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- DIEGO BELLIDO GUERRERO (2017). 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, Garcia 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 Clínica. 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). <a href="http://www.foroactua.com">www.foroactua.com</a>.</li> <li>- Bellido D (2015). Sobrepeso y Obesidad. TRAMA Solutions</li> <li>- Bellido D (2022). Valoración morfofuncional de la DRE. Paamericana</li> </ul> <p>ESENCIAL MATERIAL DE REFERENCIAVERSIÓN ESTÁ NA LIÑA DE PROPIO LIBROA TRAVES DUN CODIGO DE REXISTRO</p> |
| <b>Complementaria</b> |   |

## Recomendaciones

### Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Biología/750G01002

Bases para la Interpretación del Conocimiento Científico/750G01008

### Asignaturas que se recomienda cursar simultáneamente

Enfermería Clínica I/750G01034



## Asignaturas que continúan el temario

Practicum/750G01032

### Otros comentarios

Esta materia tiene en cuenta las recomendaciones de SUSTENTABILIDAD&nbsp;MEDIO AMBIENTE, PERSONA E IGUALDAD DE GÉNERO:- La entrega de los trabajos documentales que se realicen en esta materia, se realizará&nbsp;a través de Moodle, en formato digital sin necesidad de imprimirlos.- Se tendrán en cuenta los principios éticos relacionados con los valores de sustentabilidad 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&nbsp; aula, en los documentos desarrollados en la materia y en las actividades clínicas realizadas con el alumnado.- Se trabajará para identificar y modificar prejuicios y actitudes sexistas dentro del aula o en el&nbsp; 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 razones físicas, sensoriales, psíquicas o socioculturales, experimenten dificultades a un acceso idóneo, igualitario y provechoso a la vida universitaria.- En esta materia, el profesorado, tiene contraído el compromiso de&nbsp;aplicación de la normativa de la UDC ante situaciones de plagio

1. Modificaciones en los contenidos No se realizará ninguna modificación 2. Metodologías \*Metodologías docentes que se mantienen Todas \*Metodologías docentes que se modifican El alumnado que se encuentre en situación de confinamiento se conectará a las sesiones de clase que computan en la evaluación continua por la plataforma institucional Teams y se postpondrá en la medida de lo posible su asistencia a pruebas mixtas en fecha oficial, seminarios, y prácticas. 3. Mecanismos de atención personalizada al alumnado Para la comunicación y seguimiento del alumnado se utilizarán las herramientas informáticas institucionales, siendo el Campus Virtual de la UDC el canal principal de comunicación 4. Modificacines en la evaluación Ninguna \*Observaciones de evaluación: La realización de las pruebas será mediante el uso de las herramientas informáticas institucionales. La pruebas en fecha oficial serán presenciales. 5. Modificaciones de la bibliografía o webgrafía Ninguna

(\* ) 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