



Guía docente				
Datos Identificativos				2023/24
Asignatura (*)	Nutrición	Código	661G01009	
Titulación	Grao en Enfermería			
Descritores				
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 Pita Gutiérrez, Francisco	Correo electrónico	berta.candia.bouso@udc.es 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 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
Conocer y analizar los factores que influyen en la alimentación de los individuos y de la comunidad	A8	B1	C1
		B2	
		B4	
		B9	



Capacidad para describir los factores que afectan al balance energético y para describir las necesidades energéticas de las personas sanas y enfermas.	A7 A8 A9	B2 B4 B9 B13 C9 C10	C1 C6 C7
Capacidad para describir las bases fisiológicas, funciones, recomendaciones diarias y fuentes alimentarias de los macro y micronutrientes.	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7
Capacidad para describir los diferentes grupos de alimentos y sus características nutricionales.	A7 A8 A9	B1 B4	C1 C6 C7
Capacidad para describir las modificaciones de las necesidades nutricionales en las diferentes etapas del ciclo vital.	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7 C9 C10
Capacidad para realizar la valoración del estado nutricional.	A7 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7 C9 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. 2. Esquema general de la Nutrición Humana. Requerimientos Nutricionales, Ingestas Dietéticas de Referencia. Objetivos Nutricionales y Guías Dietéticas. 3. Composición corporal. Necesidades de energía. 4. Proteínas. 5. Lípidos. 6. Hidratos de carbono. Fibra alimentaria. Alcohol 7. Vitaminas. 8. Minerales. 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. 11. Higiene alimentaria y Toxicología de los alimentos. 12. Alimentos funcionales y alimentos transgénicos.
BLOQUE III. NECESIDADES NUTRICIONALES Y CICLO VITAL	13. Nutrición perinatal 14. Nutrición infantil. 15. Nutrición escolar y en la adolescencia. 16. Nutrición en los mayores. Situaciones especiales.



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

Planificación				
Metodologías / pruebas	Competencias	Horas presenciales	Horas no presenciales / 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	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.
Estudio de casos	
Presentación oral	
Trabajos tutelados	
Aprendizaje colaborativo	
	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	Descripción	Calificación
Estudio de casos	A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10	<p>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.</p> <p>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</p> <p>La ausencia no justificada a un seminario asigna la puntuación de 0 para ese seminario.</p>	35
Prueba mixta	B2	<p>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.</p> <p>Para aprobar la materia es necesario superar el examen con una nota mínima del 50%.</p>	65

Observaciones evaluación
<p>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.</p> <p>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)</p> <p>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).</p> <p>La realización fraudulenta de pruebas o actividades de evaluación, una vez comprobada, supondrá directamente la calificación de suspenso en la convocatoria en que se cometa: la/el alumna/o será calificado con ?suspenso? (calificación numérica 0) en la correspondiente convocatoria del curso académico, tanto si se comete el delito se produce en la primera oportunidad como en la segunda. Para ello, se modificará su calificación en el informe de primera oportunidad, en caso de ser necesario.</p>



## Fuentes de información

<b>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>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 cuídate + . <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>

## Recomendaciones

### Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Sistemas de Información y comunicación en ciencias de la salud/661G01004  
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 prejuicios 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