



| Guía Docente | | | | |
|-----------------------|--|---------|--------------------|-------------------------------------|
| Datos Identificativos | | | 2024/25 | |
| Asignatura (*) | Nutrición | Código | 661G01009 | |
| Titulación | | | | |
| Descritores | | | | |
| Ciclo | Período | Curso | Tipo | Créditos |
| Grao | 1º cuatrimestre | Segundo | Formación básica | 6 |
| Idioma | Castelán | | | |
| Modalidade docente | Presencial | | | |
| Prerrequisitos | | | | |
| Departamento | | | | |
| Coordinación | Pita Gutiérrez, Francisco | | Correo electrónico | francisco.pita.gutierrez@col.udc.es |
| Profesorado | Candia Bouso, Berta Remedios | | Correo electrónico | berta.candia.bouso@udc.es |
| | Pita Gutiérrez, Francisco | | | francisco.pita.gutierrez@col.udc.es |
| Web | campusvirtual.udc.gal/ | | | |
| 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. | | | |

| Competencias / Resultados do título | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Código | Competencias / Resultados do título |

| 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 |
| 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 cuidados de enfermaría necesarios | A7 | B1 | C1 |
| | A8 | B2 | C6 |
| | A9 | B4 | C7 |
| | | B9 | C9 |
| | | B13 | C10 |
| | B15 | | |

| 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. Alcol 7. Vitaminas. 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. DIETOTERAPIA. PAPEL DOS NUTRINTES NA PREVENCIÓN E CONTROL DE ENFERMIDADES. | 17. Nutrición clínica. Planificación das dietas hospitalarias. Organización das Unidades de Nutrición no Hospital. Papel da Enfermaría. 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, disfaxia e alteracións do tracto gastrointestinal. 25. Atención nutricional dos pacientes con afectación renal. |
| BLOQUE V. TRATAMENTO MÉDICO NUTRICIONAL | 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 | 4 | 4 | 8 |
| Presentación oral | B15 C7 | 2 | 2 | 4 |
| Proba mixta | B2 | 2 | 60 | 62 |



| | | | | |
|-------------------------------|--|----|----|----|
| Sesión maxistral | B9 | 17 | 17 | 34 |
| Aprendizaxe colaborativa | A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10 | 12 | 12 | 24 |
| Análise de fontes documentais | A7 B1 B4 C6 | 2 | 4 | 6 |
| Seminario | A7 A8 A9 B1 B2 B4 B9 B13 B15 C1 C6 C7 C9 C10 | 2 | 2 | 4 |
| 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. |
| 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. |
| Seminario | O seminario corresponde ás sesións semanais lectivas que non son a sesión maxistral. Agrupa o estudo de casos, a presentación oral, a aprendizaxe colaborativa, a análise de fontes documentais e os traballos tutelados. |
| 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 Seminario | 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 |



| | | | |
|--------------------------|------------------------------|---|----|
| Proba mixta | B2 | <p>O exame para calquera convocatoria (avance de oportunidade, primeira oportunidade, segunda oportunidade) será con preguntas tipo test de opción múltiple. O número de preguntas oscilará entre 60 e 90, correspondendo para a realización do examen o tempo equivalente a 1 minuto por pregunta. Só haberá unha resposta correcta, contando as respostas incorrectas como negativas, de xeito que de cada catro erradas se deducirá unha correcta.</p> <p>Para poder aprobar a materia é necesario superar o exame cunha nota mínima do 50%.</p> <p>En calquera caso, para calquera chamada, incluída a segunda oportunidade (xullo) e o avance da oportunidade, a puntuación do exame corresponderá cun peso do 65% do materia.</p> | 65 |
| Aprendizaxe colaborativa | A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10 | <p>Ao longo das 14 semanas de docencia, celebraranse seminarios onde se puntuarán estudo de casos, presentación oral, aprendizaxe colaborativo, análise de fontes documentais e traballos tutelados. O tema dos seminarios será, excepto por forza maior, o asignado no horario de inicio do curso.</p> <p>En cada seminario teranse en conta a participación individual e o traballo previo, o traballo en grupo e os coñecementos adquiridos na clase teórica correspondente anterior. Para cada seminario haberá unha nota de 0 a 10, que se ponderará co resto de notas dos seminarios para corresponder a 35% da nota final.</p> <p>A ausencia non xustificada dun seminario asigna unha puntuación de 0 para ese seminario.</p> | 35 |

Observacións avaliación

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

O 65% da puntuación da materia de Nutrición corresponderá ao exame, e o 35% á actividade realizada nos seminarios (traballos, exposicións, casos prácticos, traballos tutelados).

No caso de cursar unha segunda matrícula (repetir a asignatura), e tendo aprobados os seminarios no curso previo, poderase pedir a exención dos seminarios pero a nota correspondente será un 5 na parte dos seminarios (1.75 puntos na nota final sobre o máximo de 3.5 puntos posibles)

A realización fraudulenta das probas ou actividades de avaliación, unha vez comprobada, implicará directamente a cualificación de suspenso na convocatoria en que se cometa: o/a estudante será cualificado con "suspenso" (nota numérica 0) na convocatoria correspondente do curso académico, tanto se a comisión da falta se produce na primeira oportunidade como na segunda. Para isto, procederase a modificar a súa cualificación na acta de primeira oportunidade, se fose necesario.

Fontes de información



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

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



Esta materia ten en conta as recomendacións de SOSTENIBILIDADE MEDIO AMBIENTE, PERSOA E IGUALDADE DE XENERO:- A entrega dos traballos documentais que se realicen nesta materia, realizarase a través de Moodle, en formato dixital sen necesidade de imprimilos. No caso de que a entrega dos traballos, fose en papel:- Non se empregarán plásticos- Realizaranse impresións a dobre cara- Empregarase papel reciclado- Evitarase a impresión de borradores.- Na realización dos traballos tutelados, o plaxio e a utilización de material non orixinal, incluíndo aquel obtido a través de Internet, sen indicación expresa da súa procedencia e, se é o caso, o permiso do seu autor/a, poderá ser considerada causa de cualificación de suspenso na actividade.- 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 prexuizos 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.

(*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