



Guía Docente				
Datos Identificativos				2024/25
Asignatura (*)	Nutrición	Código	661G01009	
Titulación				
Descriptorios				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	1º cuatrimestre	Segundo	Formación básica	6
Idioma	Castelán			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento				
Coordinación	Candia Bouso, Berta Remedios	Correo electrónico	berta.candia.bouso@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		
	A8	B1	C1
Describir os diferentes grupos de alimentos e as súas características nutricionais		B2 B4 B9	
Describir 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
Describir as bases fisiolóxicas e fisiopatolóxicas da nutrición nas persoas sanas e nas enfermas	A7 A8 A9	B1 B4	C1 C6 C7
Describir 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 sea 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



<b>Bibliografía 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>Bibliografía 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 cúdate + . <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>

## 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**