



Guía Docente				
Datos Identificativos				2024/25
Asignatura (*)	Nutrición		Código	750G01009
Titulación				
Descriptores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	1º cuatrimestre	Segundo	Formación básica	6
Idioma	Castelán/Galego			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Ciencias da Saúde			
Coordinación	Bellido Guerrero, Diego	Correo electrónico	diego.bellido@udc.es	
Profesorado	Bellido Guerrero, Diego	Correo electrónico	diego.bellido@udc.es	
Web	moodle.udc.es			
Descripción xeral	NUTRICIÓN HUMANA. ENFOQUE TEÓRICO PRÁCTICO SOBRE BASES FISIOPATOLÓXICAS DA NUTRICIÓN E DIETÉTICA CLÍNICA ADAPTADA AO GRAO ENFERMAR. DEDICACIÓN ESPECIAL Á VARIAS DIETAS TERAPÉUTICAS, AVALIACIÓN DO ESTADO NUTRICIONAL E AMBULATORIA E HOSPITAL NUTRICIÓN ARTIFICIAL			

Competencias / Resultados do título		
Código	Competencias / Resultados do título	

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe			Competencias / Resultados do título
Describir os distintos grupos de alimentos e as súas características nutricionais			A7 B9 C9 A8 B15
Describir os cambios nas necesidades nutricionais en diferentes fases da vida			A7 B9 C6 A9 C10
Identificar técnicas, directrices e procedementos de diagnóstico nutricional e avaliação adecuada do estado nutricional			A7 B1 C6 A8 B2 C7 A9 B4 C9 B9 B13
Describir a base fisiolóxica e fisiopatolóxica da nutrición nas persoas saudable e enfermo			A7 B1 C6 A8 B9 C9 A9 B13
Describir os principios básicos da dietética e aplicados terapéutica para usar códigos de dietas			A7 B1 C1 A8 B2 C6 A9 B4 C10 B9 B13
Identificar as indicacións, vías de administración e as complicacións da nutrición enteral e parenteral, así como describir os coidados necesarios de enfermería			A7 B1 C1 A9 B2 C6 B4 C7 B9 C9 B13 C10

Contidos		
Temas	Subtemas	



UNIDADE I. PRINCIPIOS DA NUTRICIÓN	Termodinámica. O gasto enerxético. Os cambios fisiológicos e patológicas. Nocións básicas de ciencia dos alimentos.
UNIDADE 4. NUTRICIÓN APLICADA	-A Dieta e Servizo de Nutrición. O seu papel como Unidade Hospital Central -Organizing Unidade Dietetic. O papel das Profesións Enfermería -Liña de base -Diet. Dietas terapéuticas -os dietas Código -Algoritmos En escoller o dereito dieta. -A Dieta basal. Dietas equilibradas. A operación-modelo -A Dieta basal de nenos e outras situacións -Variantes Dieta basal -bland dieta. Exemplo transición de modelo de dieta -Dietas Semi-mole -Maxilo -Diet -A Dieta esmagado -Dietas Hipercalórica. -Dietas Calorie. Modelos dietas para obesidade e síndrome metabólica. -A Dieta Diabetes. Todos os modelos de licenzas para pensos e equivalencias. -O Dislipidemia dieta -Modifications Cuantitativos e cualitativos -Dietas Hipoproteicas -Dietas Hiperproteicas -Dietas Sen glutem -Dietas Pobre en purinas -Diet En partologías boca e trastornos da deglución. -Dietas enfermidade esofágica -Dietas Protección Bile -Gastrite e Ulcus -Dietas -Dietas Pobre residuo -Dietas Con residuo abundancia -A Dieta en enfermedades pancreáticas e intestinais. Modificacións dietéticas na enfermidade inflamatoria do intestino -Dietas E fígado -O Síndrome do intestino curto dieta -Diet E ostomia
UNIDAD 2. BROMATOLOGIA	Grupos de alimentos Macronutrientes Micronutrientes Análise dieta enquisas alimentarios Etiquetaxe nutricional Puntos Críticos de Control



UNIDADE 3. NECESIDADES NUTRICIONAIS E CICLO VITAL	-Os Grupos alimentarios -Cálculo da dieta equilibrada -Nutricionais-precísase nivel individual e da poboación -o Nutrición en diferentes fases da vida na saúde e na enfermidade -Patróns patróns. Alimentación e nutrición recomendacións para a poboación nutricionais -Pirámides -Nutrición Adultos saudable -Nutrición n nenos e adolescentes -Nutrición Durante o embarazo -Nutrición Os anciáns -Nutrición e o traballo -Nutrición deporte
UNIDAD 5. NUTRICIÓN ARTIFICIAL	-O Desnutrición -Valuation Estado nutricional -A Fibra na dieta humana -Alimentacion Funcional -Nutrition enteral -Nutrition parenteral -Nutrition Artificial en casa -O Papel da enfermería na selección e diagnóstico de desnutrición -El papel de la enfermería en la cribado y diagnostico de desnutrición

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciais e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Aprendizaxe colaborativa	A7 B2	4	8	12
Sesión magistral	A7 A8 A9 B9	21	21	42
Prácticas a través de TIC	B4	4	16	20
Traballos tutelados	B15 C1 C6 C7	11	44	55
Proba obxectiva	A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10	2	12	14
Atención personalizada		7	0	7

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descripción
Aprendizaxe colaborativa	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. 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. 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	<p>Metodoloxía que permite aos estudiantes aprender de xeito eficaz, mediante actividades prácticas (demonstracións, simulacións, etc.) a teoría dun campo de coñecemento, mediante o uso de tecnoloxías da información e a comunicación. As TIC son un excelente soporte e canle para o tratamiento da información e a aplicación práctica do coñecemento, facilitando a aprendizaxe e o desenvolvemento de habilidades por parte dos estudiantes.</p> <p>Esta actividade realizarase de xeito presencial en grupos de 20 alumnos cando sexa posible</p>
Traballos tutelados	<p>Metodoloxía deseñada para promover a aprendizaxe autónoma dos estudiantes, baixo a tutela do profesor e en contextos variados (académicos e profesionais). Preocúpase principalmente de aprender "como facer as cousas". É unha opción baseada na asunción por parte dos estudiantes de responsabilidade sobre a súa propia aprendizaxe.</p> <p>Este sistema de ensino baséase en dous elementos básicos: a aprendizaxe independente dos estudiantes e o seguimento desa aprendizaxe por parte do profesor-titor.</p> <p>Esta actividade realizarase de xeito presencial en grupos de 20 alumnos cando sexa posible</p>
Proba obxectiva	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.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descripción
Sesión maxstral	Non é contabilizado o tempo tutotias virtual, que é aberto como unha función do tempo demanda. Si atención persoal para a aplicación individuo ou grupo é contado
Prácticas a través de TIC	
Traballos tutelados	

Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descripción	Cualificación
Aprendizaxe colaborativa	A7 B2	Traballo colaborativo realizado nun grupo medio de 20-22 alumnos pero entregado individualmente en papel e en formato electrónico. Repartiránse ao longo do curso en 5 ou 6 obras, cuxo contido programarase con aviso suficiente. A calibración de dúas placas incluirase sempre segundo o formato previsto. Coa autorización do alumno, unha vez comprobada a calibración de ambas as placas se cumple os requisitos, a placa calibrada colgarase con autoría na url www.foroactua.com	15
Prácticas a través de TIC	B4	1. Calcular unha inxestión. Proxectar unha dieta e avaliação do estado nutricional. 2. Antropometría Seminario-Taller e impedanciometria 3. Taller colaboración etiquetaxe nutricional co especialista en Nutrición e Tecnología de Alimentos	15
Traballos tutelados	B15 C1 C6 C7	Presentación de obras protexidas. Grupo de dieta personalizada realizada en exposición pública. Ppt ou presentación en flash /video e entrega de documento en papel e formato electrónico	10



Proba obxectiva	A8 A9 B1 B2 B13 C6 C9 C10	proba obxectivo final. 50-100 preguntas do exame test elección con 4 ou 5 respuestas posibles e un real. Para cada 2 cuestiós reais fracasadas é deducido. puntuación máxima no exame da proba é de 60 puntos de 100. O exame pódese facer se as condicións permitan a través da sala de ordenador en formato Moodle Debe ter polo menos unha puntuación de 50% en 100% no exame teórico para poñer completar a avaliación do contido práctico que puntúan máximo de 60 puntos en 100. (actividades e traballos realizados durante o curso serán avaliadas). A puntuación das actividades será gardado para a próxima sesión ordinaria do mesmo curso, pero se non superou este traballo test obxectivo realizado e non son válidos para avaliações posteriores en novas chamadas eo exame teórico serán responsables 100% da nota final do alumno. Calquera estudiante pode solicitar unha avaliación oral, en calquera momento do curso do curso e antes da realización do exame obxectivo. A exposición será sempre pública e, a petición do estudiante. Tras a primeira chamada, en avaliações posteriores profesora resérvase o dereito de desenvolver un teóricas cuestiós do tipo de exame para substituír exame test	60
-----------------	------------------------------	--	----

Observacións avaliación

Para superar a materia é necesario:

Lograr a metade da puntuación en cada unha das metodoloxías que computan na avaliación e que son de realización obligatoria.

Convocatorias de segunda e posteriores matrículas: Para aqueles alumnos/as que cursasen a materia polo menos unha vez deben de ter en conta que poden volver cursar toda a materia novamente ou presentarse só a un exame teórico final, tendo en conta que a cualificación do exame suporá o 100% da cualificación da materia.

Para os alumnos con matrícula parcial: poderán obter a cualificación da materia coa modalidade ordinaria ou modalidade na que a proba obxectiva supón o 90% da cualificación e o outro 10% unha presentación oral que se realizará o mesmo día da proba obxectiva ao finalizar a mesma. Nesta modalidade será obrigatorio superar ambas as partes para superar a materia. Os estudiantes con inscrpción parcial poden ter unha exención académica para a asistencia á clase pero non estarán exentos de presentar o traballo solicitado.

Convocatorias da oportunidade adiantada de avaliación: Para aqueles alumnos/as que solicitasen a oportunidade adiantada de avaliación, cumpran cos requisitos e concédaselle, poderán presentarse a un exame teórico final cuxa cualificación suporá o 100% da cualificación da materia.

A cualificación de non presentado: outorgarase a aqueles alumnos que non se presentan ao exame nin a ningunha das metodoloxías de avaliación.

As condicións para a obtención dunha matrícula de honra son que o alumno obteña máis dun 90% da cualificación da materia, sexa a mellor cualificación da clase na oportunidade avaliada e a súa achega nas sesións maxistrais fose significativa.

Cada alumno gardará a información solicitada durante o curso en formato electrónico e a entregará ao final de curso en formato CD identificado.

"A realización fraudulenta das probas ou

actividades de avaliación, unha vez comprobada, implicará directamente a cualificación de suspenso na convocatoria en que se cometía: o/a estudiante será cualificado con ?suspenso? (nota numérica 0) na convocatoria correspondente do curso académico, tanto lla comisión da falta prodúcese 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">- DIEGO BELLIDO GUERRERO (2017). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Aula Medica. Madrid- Bellido D (2009). Actualización en Nutrición y Dietética Clínica. Congrega- De Luis D, Bellido D, García Luna PP (2010). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Diaz de Santos- Bellido D (2003). Libro de Cocina Gallega para Diabéticos. Dip Prov Coruña- Bellido D (2006). Manual de Formación en Obesidad. Acción Médica- Olveira G (2007). Manual de Nutrición Clínica y Dietética. Diaz de Santos- Salas-Salvadó J (2008). Nutrición y Dietética Clinica. Elsevier Masson- Escott-Stump S (2005). Nutrition and Diagnosis-Related Care. Lippincott Williams & Wilkins- Gil A (2010). Tratado de Nutrición 4 tomos. PANAMERICANA- Bellido D, Lopez de la Torre M (2010). www.foroactua.com.- Bellido D (2015). Sobrepeso y Obesidad. TRAMA Solutions- Bellido D (2022). Valoracion morfofuncional de la DRE. Paamericana- García Almeida, J. M., Bellido Guerrero, D., Botella Romero F. (2022). Valoración morfofuncional de la desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE). Madrid: Panamericana- Bellido D (2024). Valoración morfofuncional en la enfermedad metabólica crónica adiposa. Madrid. Panamericana <p>ESENCIAL MATERIAL DE REFERENCIA ESTÁ NA LIÑA DE PROPIO LIBROA TRAVES DUN CODIGO DE REGISTRO</p>
Bibliografía complementaria	

Recomendación	
Materias que se recomienda cursar previamente	
Biología/750G01002	
Bases para a interpretación do coñecemento científico/750G01008	
Materias que se recomienda cursar simultaneamente	
Enfermaría Clínica I/750G01034	
Materias que continúan o temario	
Practicum/750G01032	
Observación	
Esta materia ten en conta as recomendacións de SOSTENIBILIDADE MEDIO AMBIENTE, PERSOA E IGUALDADE DE XERO:- A entrega dos traballos documentais que se realicen nesta materia, realizarase a través de Moodle, en formato digital sen necesidade de imprimilos.- 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 prexuízos e actitudes sexistas dentro da aula ou no contexto clínico, influíndo na contorna para modificálos e fomentar valores de respecto e igualdade.- Prestará especial atención en detectar situacions de discriminación por razón de xénero e proporánse 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.- Nesta materia, o profesorado, ten contraído o compromiso de aplicar a normativa da UDC ante situacions de plaxio.	
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 pondrá 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. Modificaciones 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	

(*)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