



Guía Docente				
Datos Identificativos				2022/23
Asignatura (*)	Nutrición		Código	661G01009
Titulación	Grao en Enfermaría			
Descritores				
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 do título	
Código	Competencias do título
A7	Coñecer e valorar as necesidades nutricionais das persoas sás e con problemas de saúde ao longo do ciclo vital, para promover e reforzar pautas de conduta alimentaria saudable.
A8	Identificar os nutrientes e os alimentos en que se encontran.
A9	Identificar os problemas nutricionais de maior prevalenza e seleccionar as recomendacións dietéticas adecuadas.
B1	Aprender a aprender.
B2	Resolver problemas de forma efectiva.
B4	Traballar de forma autónoma con iniciativa.
B9	Capacidade de aplicar os coñecementos na práctica.
B13	Toma de decisións.
B15	Capacidade para comunicarse con persoas non expertas na materia.
C1	Expresarse correctamente, tanto de forma oral coma escrita, nas linguas oficiais da comunidade autónoma.
C6	Valorar criticamente o coñecemento, a tecnoloxía e a información dispoñible para resolver os problemas cos que deben enfrontarse.
C7	Asumir como profesional e cidadán a importancia da aprendizaxe ao longo da vida.
C9	CB1.- Que os estudantes demostraran posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parta da base da educación secundaria xeral, e sólese atopar a un nivel que, si ben se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda dun campo de estudo.
C10	CB2.- Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos a seu traballo ou vocación de unha forma profesional y posúan as competencias que solen demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo.

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe		Competencias do título	
Describir os diferentes grupos de alimentos e as súas características nutricionais		A8	B1
			B2
			B4
			B9
			C1



Describir as modificacións das necesidades nutricionais nas diferentes etapas do ciclo vital	A7 A8 A9	B2 B4 B9 B13 C9 C10	C1 C6 C7
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 A8 A9	B1 B2 B4 B9 B13 B15	C1 C6 C7 C9 C10

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 nutrientes. 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 oncológico. 24. Atención nutricional ao paciente con trastornos dixestivos: intolerancias, enfermidades inflamatorias, disfagia 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	Horas presenciais	Horas non presenciais / traballo autónomo	Horas totais
Estudo de casos	A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10	10	10	20
Presentación oral	B15 C7	4	4	8
Proba mixta	B2	2	60	62
Sesión maxistral	B9	17	17	34
Aprendizaxe colaborativa	A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10	6	6	12
Análise de fontes documentais	A7 B1 B4 C6	2	4	6
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. Serán impartida todas as sesións mediante videoconferencia, con grabación das sesións. Se require a participación dos alumnos que se encostren a través da videoconferencia en directo. Todas as sesión serán sometidas as recomendacións actuais da Universidade da Coruña para a prevención de riscos COVID.
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.
Traballos tutelados	Actividade na que os estudantes de forma autónoma aprofundan ou relacionan coñecementos expostos polo profesor.



Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Análise de fontes documentais	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.
Estudo de casos	
Presentación oral	
Traballos tutelados	
Aprendizaxe colaborativa	

Avaliación

Metodoloxías	Competencias	Descrición	Cualificación
Análise de fontes documentais	A7 B1 B4 C6	Avaliación nos seminarios	0
Estudo de casos	A7 A8 A9 B1 B4 C1 C6 C9 C10	Ao longo das 14 semanas de docencia, celebraranse seminarios onde se puntuarán obras, exposicións e casos prácticos. O tema dos seminarios será, excepto por forza maior, o asignado no horario de inicio do curso. 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. A ausencia non xustificada dun seminario asigna unha puntuación de 0 para ese seminario.	35
Presentación oral	B15 C7	Avaliación no correspondiente seminario	0
Traballos tutelados	B13 C9 C10	Avaliación nos seminarios	0
Proba mixta	B2	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. Para poder aprobar a materia é necesario superar o exame cunha nota mínima do 50%. 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.	65
Aprendizaxe colaborativa	A7 B1 B2 B15 C1 C6 C9 C10	Avaliación nos seminarios	0

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)

Fontes de información

Bibliografía básica	- 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 - (). . DOCUMENTOS SEMINARIOS: serán entregados en cada un dos seminarios os accesos ao mesmos ou a documentación necesaria.
Bibliografía complementaria	- (). 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 cuídate + . 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 Enfermaría/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 de acordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías