



| Guía Docente          |                         |                    |                      |           |
|-----------------------|-------------------------|--------------------|----------------------|-----------|
| Datos Identificativos |                         |                    |                      | 2017/18   |
| Asignatura (*)        | Nutrición               |                    | Código               | 750G01009 |
| Titulación            | Grao en Enfermería      |                    |                      |           |
| Descritores           |                         |                    |                      |           |
| Ciclo                 | Período                 | Curso              | Tipo                 | Créditos  |
| Grao                  | 1º cuatrimestre         | Segundo            | Formación básica     | 6         |
| Idioma                | Castelán                |                    |                      |           |
| 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           |                    |                      |           |
| Descrición xeral      |                         |                    |                      |           |

| 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 |     |
| Descibir os distintos grupos de alimentos e as súas características nutricionais                                         | A7 | B9                     | C9  |
|                                                                                                                          | A8 | B15                    |     |
| Descibir os cambios nas necesidades nutricionais en diferentes fases da vida                                             | A7 | B9                     | C6  |
|                                                                                                                          | A9 |                        | C10 |
| Identificar técnicas, directrices e procedementos de diagnóstico nutricional e avaliación 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 fisiolóxicos e patolóxicos. Nocións básicas de ciencia dos alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| UNIDADE 4. NUTRICIÓN APLICADA      | <ul style="list-style-type: none"> <li>-A Dieta e Servizo de Nutrición. O seu papel como Unidade Hospital Central</li> <li>-Organizing Unidade Dietetic. O papel das Profesións Enfermería</li> <li>-Liña de base -Diet. Dietas terapéuticas</li> <li>-os dietas Código</li> <li>-Algoritmos En escoller o dereito dieta.</li> <li>-A Dieta basal. Dietas equilibradas. A operación-modelo</li> <li>-A Dieta basal de nenos e outras situacións</li> <li>-Variantes Dieta basal</li> <li>-bland dieta. Exemplo transición de modelo de dieta</li> <li>-Dietas Semi-mole</li> <li>-Maxilo -Diet</li> <li>-A Dieta esmagado</li> <li>-Dietas Hipercalórica.</li> <li>-Dietas Calorie. Modelos dietas para obesidade e síndrome metabólica.</li> <li>-A Dieta Diabetes. Todos os modelos de licenzas para pensos e equivalencias.</li> <li>-O Dislipidemia dieta</li> <li>-Modifications Cuantitativos e cualitativos</li> <li>-Dietas Hipoproteicas</li> <li>-Dietas Hiperproteicas</li> <li>-Dietas Sen glutem</li> <li>-Dietas Pobre en purinas</li> <li>-Diet En partologias boca e trastornos da deglutición.</li> <li>-Dietas enfermidade esofágica</li> <li>-Dietas Protección Bile</li> <li>-Gastrite e Ulcus -Dietas</li> <li>-Dietas Pobre residuo</li> <li>-Dietas Con residuo abundancia</li> <li>-A Dieta en enfermidades pancreáticas e intestinais. Modificacións dietéticas na enfermidade inflamatoria do intestino</li> <li>-Dietas E fígado</li> <li>-O Síndrome do intestino curto dieta</li> <li>-Diet E ostomia</li> </ul> |



|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD 2. BROMATOLOGIA                            | Grupos de alimentos<br>Macronutrientes<br>Micronutrientes<br>Análise dieta<br>enquisas alimentarios<br>Etiquetaxe nutricional<br>Puntos Críticos de Control                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| UNIDADE 3. NECESIDADES NUTRICIONAIS E CICLO VITAL | -Os Grupos alimentarios<br>-Cálculo da dieta equilibrada<br>-Nutricionales-precísase nivel individual e da poboación<br>-o Nutrición en diferentes fases da vida na saúde e na enfermidade<br>-Patróns patróns. Alimentación e nutrición recomendacións para a poboación<br>nutricionais -Pirámides<br>-Nutrición Adultos saudable<br>-Nutrición n nenos e adolescentes<br>-Nutrición Durante o embarazo<br>-Nutrición Os anciáns<br>-Nutrición e o traballo<br>-Nutrición deporte |
| UNIDAD 5. NUTRICIÓN ARTIFICIAL                    | -O Desnutrición<br>-Valuation Estado nutricional<br>-A Fibra na dieta humana<br>-Alimentacion Funcional<br>-Nutrition enteral<br>-Nutrition parenteral<br>-Nutrition Artificial en casa<br>-O Papel da enfermería na selección e diagnóstico de desnutrición<br>-El papel de la enfermería en la cribado y diagnostico de desnutrición                                                                                                                                             |

| Planificación                                                                                                            |                              |                   |                                           |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------------------------------|--------------|
| Metodoloxías / probas                                                                                                    | Competencias                 | Horas presenciais | Horas non presenciais / traballo autónomo | Horas totais |
| Aprendizaxe colaborativa                                                                                                 | A7 B2                        | 6                 | 18                                        | 24           |
| Sesión maxistral                                                                                                         | A7 A8 A9                     | 21                | 20                                        | 41           |
| Prácticas a través de TIC                                                                                                | B4                           | 4                 | 12                                        | 16           |
| Traballos tutelados                                                                                                      | B15 C6 C7                    | 4                 | 10                                        | 14           |
| Proba obxectiva                                                                                                          | A8 A9 B1 B2 B13 C6<br>C9 C10 | 2                 | 10                                        | 12           |
| Atención personalizada                                                                                                   |                              | 7                 | 0                                         | 7            |
| *Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado |                              |                   |                                           |              |

| Metodoloxías             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Metodoloxías             | Descrición                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 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 maxistral          | 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.<br><br>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. |
| Prácticas a través de TIC | Metodología que permite al alumnado aprender de forma efectiva, a través de actividades de carácter práctico (demostraciones, simulaciones, etc.) la teoría de un ámbito de conocimiento, mediante la utilización de las tecnologías de la información y las comunicaciones. Las TIC suponen un excelente soporte y canal para el tratamiento de la información y aplicación práctica de conocimientos, facilitando el aprendizaje y el desarrollo de habilidades por parte del alumnado.                                                                                                                          |
| Traballos tutelados       | Metodología diseñada para promover el aprendizaje autónomo de los estudiantes, bajo la tutela del profesor y en escenarios variados (académicos y profesionales). Está referida prioritariamente al aprendizaje del ?cómo hacer las cosas?. Constituye una opción basada en la asunción por los estudiantes de la responsabilidad por su propio aprendizaje.<br><br>Este sistema de enseñanza se basa en dos elementos básicos: el aprendizaje independiente de los estudiantes y el seguimiento de ese aprendizaje por el profesor-tutor.                                                                         |
| 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              | Descrición                                                                                                                                                       |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prácticas a través de TIC | 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 |
| Traballos tutelados       |                                                                                                                                                                  |

## Avaliación

| Metodoloxías              | Competencias | Descrición                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Cualificación |
|---------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Aprendizaxe colaborativa  | A7 B2        | O traballo colaborativo en grupo pequeno pero entregados individualmente en papel e en formato electrónico. Están distribuídos ao longo do curso en 5 ou 6 papeis, cuxos contidos serán programados en tempo útil. Calibración de dúas placas deben sempre ser incluídos como formato planificado. A autorización previa do alumno, tendo revisado o calilbración de ambos os pratos se está cualificada, tarxeta de calibración pode frear na url autoría <a href="http://www.foroactua.com">www.foroactua.com</a> | 15            |
| Sesión maxistral          | A7 A8 A9     | A participación nas conferencias programadas. 14 total Asistencia de estes é obrigatoria para todos os alumnos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5             |
| Prácticas a través de TIC | B4           | 1. Calcular unha inxestión. Proxectar unha dieta e avaliación do estado nutricional.<br>2. Antropometría Seminario-Taller e impedanciometria<br>3. Taller colaboración etiquetaxe nutricional co especialista en Nutrición e Tecnoloxía de Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                | 10            |
| Traballos tutelados       | B15 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 eelctrónico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10            |



|                 |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
|-----------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Proba obxectiva | A8 A9 B1 B2 B13 C6<br>C9 C10 | <p>proba obxectivo final. 50-100 preguntas do exame test elección con 4 ou 5 respostas posibles e un real. Para cada 2 cuestións reais fracasadas é deducido. puntuación máxima no exame da proba é de 60 puntos de 100.</p> <p>O exame pódese facer se as condicións permitan a través da sala de ordenador en formato Moodle</p> <p>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 avaliacións posteriores en novas chamadas eo exame teórico serán responsables 100% da nota final do alumno.</p> <p>Calquera estudante 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 estudante.</p> <p>Tras a primeira chamada, en avaliacións posteriores profesora resérvase o dereito de desenvolver un teóricas cuestións do tipo de exame para substituír exame test</p> | 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 obrigatoria.

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.

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 maxistras 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.

## Fontes de información

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bibliografía básica</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bellido D (2009). Actualización en Nutrición y Dietética Clínica. Congrega</li> <li>- De Luis D, Bellido D, Garcia Luna PP (2010). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Diaz de Santos</li> <li>- Bellido D (2003). Libro de Cocina Gallega para Diabéticos. Dip Prov Coruña</li> <li>- Bellido D (2006). Manual de Formación en Obesidad. Acción Médica</li> <li>- Oliveira G (2007). Manual de Nutrición Clínica y Dietética. Diaz de Santos</li> <li>- Salas-Salvadó J (2008). Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier Masson</li> <li>- Escott-Stump S (2005). Nutrition and Diagnosis-Related Care. Lippincott Williams &amp; Wilkins</li> <li>- Gil A (2010). Tratado de Nutrición 4 tomos. PANAMERICANA</li> <li>- Bellido D, Lopez de la Torre M (2010). <a href="http://www.foroactua.com">www.foroactua.com</a>.</li> <li>- Bellido D (2015). Sobre peso y Obesidad. TRAMA Solutions</li> </ul> <p>ESENCIAL MATERIAL DE REFERENCIAVERSIÓN ESTÁ NA LIÑA DE PROPIO LIBROA TRAVES DUN CODIGO DE REXISTRO</p> |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Bibliografía complementaria |  |
|-----------------------------|--|

| Recomendacións                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Materias que se recomenda ter cursado previamente                                     |
| Bioloxía/750G01002<br>Bases para a interpretación do coñecemento científico/750G01008 |
| Materias que se recomenda cursar simultaneamente                                      |
| Enfermaría Clínica I/750G01034                                                        |
| Materias que continúan o temario                                                      |
| Practicum/750G01032                                                                   |
| Observacións                                                                          |
|                                                                                       |

(\*)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