



| Guía Docente | | | | |
|-----------------------|--|--------------------|----------------------|----------|
| Datos Identificativos | | | | 2020/21 |
| Asignatura (*) | Nutrición | Código | 750G01009 | |
| Titulación | Grao en Enfermaría | | | |
| Descritores | | | | |
| Ciclo | Período | Curso | Tipo | Créditos |
| Grao | 1º cuadrimestre | Segundo | Formación básica | 6 |
| Idioma | Castelán | | | |
| Modalidade docente | Híbrida | | | |
| 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 | NUTRICIÓN HUMANA. ENFOCO 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 | | | |
| Plan de continxencia | <p>1. Modificacións para nós Non se modifican</p> <p>2. Metodoloxías * Metodoloxías de ensino que se manteñen A actividade docente mantense con grupos medios de 20-22 estudantes sempre que se garanta a distancia de seguridade e se poida facelo de xeito presencial. Dun xeito máis improbable, a actividade pódese substituír por non asistencia * Metodoloxías de ensino que se modifican As clases maxistras non serán obrigatorias e impartiranse de xeito presencial a través do equipo de microsoft</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada aos alumnos A atención personalizada farase mediante moodle, correo electrónico ou equipo</p> <p>4. Modificacións en avaliación Os criterios de evacuación non cambiarán * Observacións de avaliación: A proba final realizarase de xeito presencial en grupos de 20 anos se é posible garantir distancias de seguridade ou a través do moodle ou as plataformas de suxeito en formatos de proba ou orais.</p> <p>5. Modificacións da bibliografía ou webgrafía - Material bibliográfico sen cambios - Engade o material dispoñible para o estudante na plataforma Moodle</p> | | | |

| 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 A8 | B9 B15 | C9 |
| Descibir os cambios nas necesidades nutricionais en diferentes fases da vida | A7 A9 | B9 | C6 C10 |
| Identificar técnicas, directrices e procedementos de diagnóstico nutricional e avaliación adecuada do estado nutricional | A7 A8 A9 | B1 B2 B4 B9 B13 | C6 C7 C9 |
| Descibir a base fisiolóxica e fisiopatolóxica da nutrición nas persoas saudable e enfermo | A7 A8 A9 | B1 B9 B13 | C6 C9 |
| Descibir os principios básicos da dietética e aplicados terapéutica para usar códigos de dietas | A7 A8 A9 | B1 B2 B4 B9 B13 | C1 C6 C10 |
| Identificar as indicacións, vías de administración e as complicacións da nutrición enteral e parenteral, así como describir os coidados necesarios de enfermería | A7 A9 | B1 B2 B4 B9 B13 | C1 C6 C7 C9 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">-A Dieta e Servizo de Nutrición. O seu papel como Unidade Hospital Central-Organizing Unidade Dietetic. O papel das Profesiões 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 partologias boca e trastornos da deglutición.-Dietas enfermidade esofágica-Dietas Protección Bile-Gastrite e Ulcus -Dietas-Dietas Pobre residuo-Dietas Con residuo abundancia-A Dieta en enfermidades 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 | <ul style="list-style-type: none">Grupos de alimentosMacronutrientesMicronutrientesAnálise dietaenquisas alimentariosEtiquetaxe nutricionalPuntos Críticos de Control |



| | |
|--|---|
| <p>UNIDADE 3. NECESIDADES NUTRICIONAIS E CICLO VITAL</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Os Grupos alimentarios -Cálculo da dieta equilibrada -Nutricionales-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 |
| <p>UNIDAD 5. NUTRICIÓN ARTIFICIAL</p> | <ul style="list-style-type: none"> -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 | Horas presenciais | Horas non presenciais / traballo autónomo | Horas totais |
| Aprendizaxe colaborativa | A7 B2 | 3 | 20 | 23 |
| Sesión maxistral | A7 A8 A9 B9 | 12 | 40 | 52 |
| Prácticas a través de TIC | B4 | 3 | 12 | 15 |
| Traballos tutelados | B15 C1 C6 C7 | 9 | 30 | 39 |
| 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 | 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. 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 estudantes aprender de xeito eficaz, mediante actividades prácticas (demostracións, 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 tratamento da información e a aplicación práctica do coñecemento, facilitando a aprendizaxe e o desenvolvemento de habilidades por parte dos estudantes.</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 estudantes, 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 estudantes de responsabilidade sobre a súa propia aprendizaxe.</p> <p>Este sistema de ensino baséase en dous elementos básicos: a aprendizaxe independente dos estudantes 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 respostas. Una sola verdadeira. La puntuación global computará el 60 % del total y por cada dos preguntas falladas se anula una acertada. |

Atención personalizada

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

Avaliación

| Metodoloxías | Competencias | Descrición | Cualificación |
|---------------------------|--------------|--|---------------|
| Aprendizaxe colaborativa | A7 B2 | Traballo colaborativo realizado nun grupo medio de 20-22 alumnos pero entregado individualmente en papel e en formato electrónico. Repartiranse ao longo do curso en 5 ou 6 obras, cuxo contido programarase con aviso suficiente. A calibración de dúas placas incluírase sempre segundo o formato previsto. Coa autorización do alumno, unha vez comprobada a calibración de ambas as placas se cumpren 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 avaliación do estado nutricional. 2. Antropometría Seminario-Taller e impedanciometría 3. Taller colaboración etiquetaxe nutricional co especialista en Nutrición e Tecnoloxía 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 | <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. Os estudantes con inscrición 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 maxistrals 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



| | |
|------------------------------------|--|
| Bibliografía básica | <ul style="list-style-type: none"> - DIEGO BELLIDO GUERRERO (España). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Aula Medica. Madrid - Bellido D (2009). Actualización en Nutrición y Dietética Clínica. Congrega - De Luis D, Bellido D, Garcia 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 Clínica. 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 <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

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

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 dixital 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 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.- Nesta materia, o profesorado, ten contraído o compromiso de aplicación da normativa da UDC ante situacións de plaxio.

(*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