# Universida<sub>de</sub>Vigo

Guía Materia 2014 / 2015

DATOS IDEN Nutrición Cli				
Asignatura	Nutrición Clínica			
Código	001M139V01202			
Titulacion	Máster		,	,
ricalación	Universitario en			
	Nutrición			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	ОВ	1	2c
Lengua	Castellano			
Impartición				
Departamento	Biología funcional y ciencias de la salud			
	Bioquímica, genética e inmunología			
	Dpto. Externo			
Coordinador/a	González Matías, Lucas Carmelo			
Profesorado	Bellido Guerrero, Diego			
	de Carlos Villamarín, Alejandro Leonides			
	González Matías, Lucas Carmelo			
	Magdalena Lopez, Carlos Jose			
	Mallo Ferrer, Federico			
	Martínez Olmos, Miguel Ángel			
	Menor Fernández, Eva María			
<u></u>	Palmeiro Carballeira, Regina			
Correo-e	lucascgm@uvigo.es			
Web	Al C		.,	
Descripción	Al finalizar la asignatura se espera que los estudia			
general	de alimentación y el tratamiento dietético de varia	as patologias de elev	vada morbi-mor	talidad

#### Competencias de titulación

Código

- A1 CB1 -Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- A5 CB5 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- A6 CG1 Adquirir conocimientos avanzados y demostrar, en un contexto de investigación científica y tecnológica o altamente especializado, una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en uno o más campos de estudio
- A9 CG4 Ser capaces de predecir y controlar la evolución de situaciones complejas mediante el desarrollo de nuevas e innovadoras metodologías de trabajo adaptadas al ámbito científico/investigador, tecnológico o profesional concreto, en general multidisciplinar, en el que se desarrolle su actividad
- A14 CE5 Ser capaz de desarrollar regímenes nutricionales para la intervención en patología humana
- A15 CE6 Ser capaz de desarrollar seguimientos de la calidad higiénico sanitaria
- B1 CT1 Saber transmitir de un modo claro y sin ambigüedades a un público especializado o no, resultados procedentes de la investigación científica y tecnológica o del ámbito de la innovación más avanzada, así como los fundamentos más relevantes sobre los que se sustentan
- B3 CT3 Ser capaces de asumir la responsabilidad de su propio desarrollo profesional y de su especialización en uno o más campos de estudio

Resultados previstos en la materia	Tipología	Resultados de Formación y Aprendizaje
Competencia Básica 1 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación	saber	A1

Competencia Básica 5	Saber estar /ser	A5
Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar		
estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo		
Competencias General 1	saber hacer	A6
Adquirir conocimientos avanzados y demostrar, en un contexto de investigación		
científica y tecnológica o altamente especializado, una comprensión detallada y		
fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en		
uno o más campos de estudio		
Competencia General 4	saber hacer	A9
Ser capaces de predecir y controlar la evolución de situaciones complejas mediante el		
desarrollo de nuevas e innovadoras metodologías de trabajo adaptadas al ámbito		
científico/investigador, tecnológico o profesional concreto, en general multidisciplinar,		
en el que se desarrolle su actividad		
Competencia Transversal 1	saber hacer	B1
Saber transmitir de un modo claro y sin ambigüedades a un público especializado o no,		
resultados procedentes de la investigación científica y tecnológica o del ámbito de la		
innovación más avanzada, así como los fundamentos más relevantes sobre los que se		
sustentan		
Competencia Transversal 3	Saber estar /ser	B3
Ser capaces de asumir la responsabilidad de su propio desarrollo profesional y de su		
especialización en uno o más campos de estudio		
Competencia Específica 5	saber hacer	A14
Ser capaz de desarrollar regímenes nutricionales para la intervención en patología		
humana		
Competencia Específica 6	saber hacer	A15
Ser capaz de desarrollar seguimientos de la calidad higiénico sanitaria		

Contenidos	
Tema	
TEMA 1	Indicaciones de nutrición enteral e parenteral.
TEMA 2	Fórmulas y cálculo de dietas enterales y parenterales
TEMA 3	Nutrición enteral y parenteral, composición y vías de acceso
TEMA 4	Seguimiento y complicaciones de nutrición enteral y parenteral.
TEMA 5	Nutrición enteral y parenteral domiciliaria.
TEMA 6	Dietas con modificación de la textura artificiales.

Planificación				
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales	
Prácticas autónomas a través de TIC	11	33	44	
Sesión magistral	21	84	105	
Pruebas de tipo test	1	0	1	

<sup>\*</sup>Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías	
	Descripción
Prácticas autónomas a través de TIC	Actividades de aplicación de los conocimientos a situaciones concretas y adquisición de habilidades básicas y procedimientos relacionados con la materia de estudio. Se desarrollará a través de la TIC de manera autónoma.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos de la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

# Atención personalizada

#### Metodologías Descripción

Sesión magistral Siempre que el alumno lo requiera y mediante correo electrónico o mediante una reunión concertada se atenderán y resolverán las dudas. Y se orientará y guiará en el proceso de aprendizaje.

Evaluación		
	Descripción	Calificación
Sesión magistral	Se puntuará positivamente la asistencia a clases hasta 1.5 puntos	0
Pruebas de tipo testExamen de preguntas tipo test con 4 opciones posibles solo una respuesta correcta		100

#### Otros comentarios sobre la Evaluación

## Fuentes de información

Gil, A., Tratado de nutrición, 2 ª ed.,

Díaz, C., Fundamentos de Nutrición,

Martínez, A., Fundamentos de nutrición y dietética : bases metodológicas y aplicaciones,

Whitney, E., Tratado general de la nutrición,

Mataix, J., Nutrición y alimentación humana, 2ª ed.,

## Recomendaciones