


 <b>EUI-SANT PAU</b> Centre adscrit a la <b>UMB</b>	<b>GRAU INFERMERIA - EUI SANT PAU</b>	 <b>HOSPITAL DE LA SANTA CREU I SANT PAU</b> <small>FUNDACIÓ DE GESTIÓ SANITÀRIA UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA</small>
---	---------------------------------------	--

<b>Guia docent de l'assignatura "Nutrició i Dietètica"</b>	<b>2021/2022</b>
Codi: 200710	
Crèdits ECTS: 6	

Titulació	Pla	Tipus	Curs	Semestre
884 Infermeria	Grau en Infermeria	FB	1	2

Contacte	Utilització d'idiomes
<b>Responsable:</b> Valverde Díez, Carmen Noemí <a href="mailto:carmenvaldiez@gmail.com">carmenvaldiez@gmail.com</a>  <b>Profesora:</b> Valverde Díez, Carmen Noemí <a href="mailto:carmenvaldiez@gmail.com">carmenvaldiez@gmail.com</a>	Llengua vehicular majoritària: Català Algun grup íntegre en anglès: No Algun grup íntegre en català: No Algun grup íntegre en castellà: No

### Prerequisits

No hi ha prerequisits

### Contextualització i objectius

Aquesta assignatura forma part del mòdul de formació Ciències Bàsiques, matèria Nutrició i està planificada al segon semestre del grau d'Infermeria. El propòsit de l'assignatura és donar a conèixer a l'estudiant els conceptes bàsics de nutrició, alimentació i dietètica per ajudar a les persones sanes a satisfer la necessitat d'alimentar-se adequadament en les diferents etapes de la vida, així com a les persones que presentin problemes de salut i que requereixin un tractament dietètic.

### Objectius d'aprenentatge de l'assignatura

1. Identificar els diferents nutrients i els aliments on es troben.
2. Conèixer les necessitats nutricionals al llarg del cicle vital en persones sanes i amb problemes de salut.
3. Descriure com promoure i reforçar pautes alimentàries saludables.
4. Identificar els problemes nutricionals de major prevalença i realitzar les recomanacions dietètiques adequades.

## Competències i resultats d'aprenentatge

Competència	Resultats d'aprenentatge
CE1. Prestar una atenció sanitària tècnica i professional adequada a les necessitats de salut de les persones que atenen, d'acord amb l'estat de desenvolupament dels coneixements científics de cada moment i amb els nivells de qualitat i seguretat que s'estableixen a les normes legals i deontològiques aplicables.	CE1.27 Descriure els nutrients i les seves funcions i identificar les necessitats de les persones sanes i amb problemes de salut.
CE10. Protegir la salut i el benestar de les persones, família o grups atesos, garantint la seva seguretat.	CE10.5 Dissenyar dietes adequades en persones sanes i en les patologies més prevalents.
CT1. Analitzar i sintetitzar fenòmens complexos.	
CT3. Identificar, analitzar i prendre l'opció resoluciva més adequada per donar resposta als problemes de l'àmbit professional, de forma eficient i eficaç.	
CG2. Desenvolupar estratègies d'aprenentatge autònom.	

## Continguts

### MÒDUL 1 Nutrició

1. Conceptes introductoris.
2. L'energia en nutrició.
3. Funcions generals dels nutrients.
4. Macronutrients: Glúcids.
5. Macronutrients: Lípids.
6. Macronutrients: Proteïnes.
7. Aigua i principals micronutrients que intervenen en l'equilibri electrolític.
8. Micronutrients: Elements minerals.
9. Micronutrients: Vitamines.
10. Fibra alimentària.

## **MÒDUL 2      Aliments. Alimentació saludable**

1. Conceptes introductoris.
2. Grups d'aliments: hortalisses, fruites, farinacis, làctics, aliments proteics, aliments grassos, altres aliments.
3. Additius alimentaris. Aliments funcionals. Aliments transgènics.
4. Mètodes per a la valoració de la ingesta d'aliments.
5. Taules de composició d'aliments i bases de dades nutricionals.
6. Comportament alimentari.
7. Educació nutricional. Guies alimentàries. Etiquetatge nutricional. Errors, mites i realitats en l'alimentació.
8. Alimentació saludable en adults.
9. Alimentació en la gestació i la lactància.
10. Alimentació en la infància i l'adolescència.
11. Alimentació en persones ancianes.
12. Formes alternatives d'alimentació.

## **MÒDUL 3      Consell dietètic en malalties de gran prevalença. Dietes hospitalàries**

1. Conceptes introductoris.
2. Consell dietètic: objectius i organització.
3. Consell dietètic en el sobrepès i l'obesitat.
4. Consell dietètic en la diabetis mellitus.
5. Consell dietètic en la malaltia cardiovascular.
6. Relació entre desnutrició i malaltia.
7. Índex de dietes hospitalàries. Dieta basal hospitalària i dietes terapèutiques.
8. Indicacions i característiques de les dietes amb modificació de la textura.
9. Indicacions i característiques de les dietes progressives.
10. Indicacions i característiques de les dietes terapèutiques.
11. Nutrició artificial.

## **MÒDUL 4.      Seguretat i higiene alimentària**

1. Seguretat alimentària.
2. Higiene alimentària.

## Metodologia

El plantejament metodològic de l'assignatura parteix de considerar que el protagonista en el procés d'ensenyament-aprenentatge és l'estudiant. L'estudiant ha de ser actiu i autònom en tot el procés i el professor dóna suport a l'estudiant aportant la informació i els recursos necessaris perquè es doni l'aprenentatge.

L'assignatura és de tipus presencial amb assistència no obligatòria, però si recomanable.

### **Activitat dirigida:**

S'utilitza metodologia expositiva amb suport audiovisual, es fomenta l'escolta activa, la participació i el sentit crític. El desenvolupament teòric dels temes es compagina amb activitats a l'aula, de tipus més pràctic (individuals i/o en grup), per tal de consolidar els continguts teòrics i assolir les competències de l'assignatura. Les activitats pràctiques no puntuen sobre l'avaluació continuada. Els dies de pràctiques s'anunciaran amb antelació a l'aula virtual.

### **Activitat supervisada:**

Els estudiants realitzen dos treballs al llarg de l'assignatura. El primer treball és individual i consisteix en la valoració de la ingesta alimentària d'una persona propera a l'estudiant. El segon treball es realitzarà en grup i consistirà en el desenvolupament d'un tema en relació al binomi alimentació-malaltia, del qual se n'haurà de fer una presentació oral a classe.

Els treballs s'hauran de presentar en format electrònic a través de l'aula virtual.

Es podran establir tutories presencials o per via electrònica amb els grups de treball quan sigui necessari.

## Activitats formatives

Activitat	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
<b>Tipus: Dirigides</b>			
Classes teòriques:	45	1,80	CE1.27,CE10.5, CT1
<b>Tipus: Supervisades</b>			
Tutories:	0,5	0,02	CE10.5, CT1, CT3
Treballs:	7	0,28	
<b>Tipus: Autònomes</b>			
Estudi , consultes bibliogràfiques:	90	3,60	CE1.27CE10.5,CT1,CT3,CG2.

## Avaluació

L'estudiant disposa d'una única convocatòria per curs acadèmic per a superar l'assignatura.

La progressió acadèmica i la superació de l'assignatura es valora mitjançant una avaluació continuada i formativa a través de d'una prova escrita i dos treballs, un individual i un en grup.

En la prova tipus test les respostes negatives resten segons la següent fórmula:

$X = \text{Encerts} - (\text{errors}/n-1)$  sent  $n$  el número d'opcions de resposta.

Les indicacions dels treballs les estableix la professora al principi de curs i la presentació del mateix ha de seguir la normativa de la EUI per ser acceptat.

La demora en la entrega, màxim 24h, penalitzarà restant un punt de la nota del treball.

No s'acceptaran entregues en terminis de demora superiors.

La qualificació final de l'assignatura ve donada per la mitjana ponderada de les notes obtingudes en les proves mencionades a partir d'un 5 en cadascuna d'elles.

### Les qualificacions:

- 0 a 4,9: Suspens
- 5,0 a 6,9: Aprovat
- 7,0 a 8,9: Notable
- 9,0 a 10: Excel·lent (en el cas que l'alumne hagi obtingut una nota igual o superior a 9, podrà optar, a criteri del professor, a una matrícula d'honor).

### Activitat de recuperació

Es proposa una activitat de recuperació per aquells estudiants que hagin estat avaluats prèviament per el conjunt d'activitats el pes de les quals equivalgui a un mínim de 2/3 parts de la qualificació total de l'assignatura, i hagin obtingut una nota final superior a 3,5 i inferior a 5 sobre 10.

Aquesta activitat consistirà en una prova avaluativa, a determinar per la professora, que inclourà els continguts suspesos, es realitzarà en el període establert a tal efecte i només permetrà obtenir una qualificació de 5.

El treball en grup no és recuperable.

La nota de recuperació, el 5, substituirà la nota obtinguda originalment i es recalcarà la nota ponderada final.

Un cop superada l'assignatura, aquesta no podrà ser objecte de nova avaluació.

### No evaluable:

Es considerarà no avaluable quan l'estudiant no s'hagi presentat a cap de les activitats d'avaluació.

**Revisió de la nota final:**

Una vegada publicada la nota final, l'estudiant pot sol·licitar dur a terme la revisió en el període establert. No s'accepten sol·licituds de revisió fora d'aquest període.

**Normes de comportament**

La professora podrà baixar la nota de l'assignatura entre un 1 i 2 punts sobre 10 a aquell estudiant que de forma reiterada no respecti les indicacions sobre les normes de comportament a classe.

**Activitats d'avaluació**

Activitat	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Prova escrita:	50%	5,63	0,22	CE1.27,CE10.5, CT1, CG2
Treball individual: Treball en grup:	15% 35%	1,87	0,08	CE10.5, CT1, CT3, CG2

**BIBLIOGRAFIA****ALIMENTOS. COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES**

Editor: Iciar Astiasarán  
Edició: 2a; McGraw-Hill; 2000  
ISBN: 8448603052

**NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA**

Editor: Jordi Salas Salvadó  
Edició: 3a; Elsevier Masson; 2014  
ISBN: 9788445823774

**DIETOTERAPIA, NUTRICIÓN CLÍNICA Y METABOLISMO**

Editor: Daniel A. de Luis Román  
Edició: 3a; Díaz de Santos; 2017  
ISBN: 9788478856213

**MODERN NUTRITION IN HEALTH AND DISEASE**

Editor: Maurice E. Shils  
Edició: 10a; Lippincott Williams & Wilkins; 2006  
ISBN: 0781741335

## ENLLAÇOS WEB

Alimentació - Canal Salut - Generalitat de Catalunya

<http://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/>

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

<http://acsa.gencat.cat/ca/inici/>

Fundació Dieta Mediterrània

<https://dietamediterranea.com/ca/>

Base de Datos Española de Composición de Alimentos

<http://www.bedca.net/>

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición

[www.aecosan.msssi.gob.es/](http://www.aecosan.msssi.gob.es/)

Sociedad Española de Nutrición

<http://www.sennutricion.org/>

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria

<http://www.nutricioncomunitaria.org/>

Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral

<http://www.senpe.com/>

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad

<http://www.seedo.es/>

European Food Information Council

<http://www.eufic.org/>

The European Nutrition for Health Alliance

<http://www.european-nutrition.org/>

The European Society for Clinical Nutrition and Metabolism

<http://www.espen.org/>