

Guia docent de l'assignatura "Nutrició i Dietètica"**2019/2020**Codi: 200710
Crèdits ECTS: 6

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

Contacte

Responsable:

Carmen Noemí Valverde Díez

E-mail: cvalverde@santpau.cat

Professora:

Carmen Noemí Valverde Díez

Utilització d'idiomes

Llengua vehicular majoritària: Català

Algun grup íntegre en anglès: No

Algun grup íntegre en català: No

Algun grup íntegre en espanyol: 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. Diètes 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 diètes hospitalàries. Dieta basal hospitalària i diètes terapèutiques.
8. Indicacions i característiques de les diètes amb modificació de la textura.
9. Indicacions i característiques de les diètes progressives.
10. Indicacions i característiques de les diètes 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 dona 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
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques:	45	1,80	CE1.27,CE10.5, CT1
Tipus: Supervisades			
Tutories:	0,5	0,02	CE10.5, CT1, CT3
Treballs :	7	0,28	
Tipus: Autònomes			
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 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 posteriors.

La qualificació final de l'assignatura ve donada per la mitjana ponderada de les notes obtingudes en les proves mencionades.

Activitat de recuperació

Es proposa una activitat de recuperació per aquells estudiants que hagin estat avaluats prèviament pel 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 entre 3,5 i 4,9 sobre 10.

El professor pot excloure del procés de recuperació aquelles activitats que, per la seva naturalesa, consideri que no són recuperables.

Aquesta activitat consistirà en una prova, a determinar pel professor, que inclourà els continguts de tota l'assignatura, es realitzarà en el període establert a tal efecte i permetrà obtenir una qualificació de 5 a l'assignatura.

Una vegada superada l'assignatura, aquesta no podrà ser objecte d'una nova avaluació.

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).

No avaluable:

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	15%	1,87	0,08	CE10.5, CT1, CT3, CG2
Treball en grup	35%			

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/

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/>