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

Guia docent de l'assignatura "Nutrició"
2022/2023

Codi: 106099

Crèdits ECTS: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2500891 Infermeria	FB	1	2

Contacte	Utilització d'idiomes
Responsable: Valverde Díez, Carmen Noemí carmenvaldiez@gmail.com Professora: Valverde Díez, Carmen Noemí carmenvaldiez@gmail.com	Llengua vehicular majoritària: Castellà Grup íntegre en anglès: No Grup íntegre en català: No 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 Nutrició i Dietètica 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

Competències	Resultats d'aprenentatge
ESPCÍFIQUES	
<p>E01. Prestar una atenció sanitària tècnica i professional adequada a les necessitats de salut de les persones que s'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 en les normes legals i deontològiques aplicables.</p>	<p>E01.06 Descriure les necessitats nutricionals de les persones sanes i amb problemes de salut durant el seu cicle vital per promoure i reforçar pautes de conducta alimentària saludable.</p> <p>E01.07 Reconèixer els nutrients i els aliments en els que s'hi troben, que permeten cobrir les necessitats nutricionals de les persones sanes o amb problemes de salut.</p> <p>E01.08 Identificar els problemes nutricionals de major prevalença i seleccionar les recomanacions dietètiques adequades.</p>
<p>E10. Protegir la salut i el benestar de les persones, família o grups atesos tot garantint la seva seguretat.</p>	<p>E10.03 Determinar els problemes que es presenten amb més freqüència quan les persones amb problemes de salut no segueixen la dieta terapèutica planificada, proposant intervencions efectives per a l'adhesió.</p> <p>E10.04 Dissenyar dietes adequades per a persones sanes i amb els problemes de salut més prevalents.</p>
GENERALS / BÀSIQUES	
<p>G04. Actuar en l'àmbit del coneixement propi avaluant les desigualtats per raó de sexe/gènere.</p>	<p>G04.03 Analitzar les diferències per sexe i les desigualtats de gènere en l'etiologia, l'anatomia, la fisiologia, les patologies, en el diagnòstic diferencial, les opcions terapèutiques, la resposta farmacològica, el pronòstic i en les cures infermeres.</p>
<p>B03 Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar les dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.</p>	

Continguts

MÒDUL 1 Nutrició

1. Introducció a la Nutrició.
2. Conceptes introductoris.
3. Conceptes generals d'objectius nutricionals i ingestes nutricionals.
4. La energia en nutrició.
5. Funcions generals dels nutrients.
6. Digestió i absorció dels nutrients.
7. Macronutrients: Glúcids, lípids i proteïnes.
8. Micronutrients: minerals, minerals de l'aigua y vitamines.
9. Fibra alimentària.
10. Antioxidants.
11. Components bioactius.

MÒDUL 2 Aliments. Alimentació saludable

1. Conceptes introductoris.
2. Grups d'aliments: hortalisses, fruites, farinacis, lactis, aliments proteics, aliments grassos, miscel·lània.
3. Additius alimentaris. Aliments funcionals. Aliments transgènics.
4. Alimentació saludable:
 - 4.1. Comportament alimentari.
 - 4.2. Conceptes generals.
 - 4.3. Valoració de la ingesta: despesa energètica, guies alimentàries, etiquetatge.
 - 4.4. Valoració nutricional: registres alimentaris, antropometria, bioquímica, hematologia.
 - 4.5. Alimentació per grups d'edat: gestació, lactància, infància, adolescència, menopausa, anciana.
5. Alternatives en alimentació.
6. Nutrients que interaccionen amb medicaments.

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

1. Conceptes introductoris.
2. Consell dietètic: objectiu i organització.
3. Consell dietètic en l'aparell digestiu.
4. Consell dietètic en sobrepès i obesitat.
5. Consell dietètic en la malaltia cardiovascular.
6. Consell dietètic en la diabetis mellitus.
7. Consell dietètic en la malaltia renal.
8. Consell dietètic en la hiperuricèmia
9. Consell dietètic en el pacient oncològic.
10. Dietes exploratòries.
11. Desnutrició hospitalària.
12. Índex de dietes hospitalàries. Dieta basal hospitalària i dietes terapèutiques.
 - 12.1. Indicacions i característiques de les dietes amb modificació de textura.
 - 12.2. Indicacions i característiques de les dietes progressives.
 - 12.3. Indicacions i característiques de les dietes terapèutiques.
13. 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.

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 cas pràctic 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 . Teoria (TE) . Pràctiques d'aula (PAUL)	45	1,80	E01.06, E01.07, E01.08, E10.03, E10.04, B03, G04.03
Tipus: Supervisades . Tutoria:	1	0,04	
Tipus: Autònomes . Estudi personal . Elaboració de treballs . Consulta bibliogràfica	90	3,60	

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 dues proves escrites i la presentació de 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 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 superior a 3,5 i inferior a 5 sobre 10.

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

La nota de la recuperació substituirà la nota obtinguda originalment i es re calcularà la nota ponderada final.

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

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 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 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
Avaluació escrita mitjançant dues proves objectives	25% 25%	2 2	0,16	E01.06, E01.07, E01.08, E10.03, E10.04, B03, G04.03
Entrega Treballs: - Individual: - En grup:	25% 25%	2	0,08	

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

NUTRIGUÍA. MANUAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA.

Editor: Ortega RM, Requejo AM.

Edició: 2ª. Panamericana; 2015

ISBN: 978-84-9835-867-4

FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. BASES METODOLÓGICAS Y APLICACIONES.

Madrid.

Edició: Panamericana

ENLLAÇOS WEB

Alimentació - Canal Salut - Generalitat de Catalunya

http://canalsalut.gencat.cat/ca/home_ciudadania/vida_saludable/alimentacio/

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/>

Fundación Dieta Mediterranea

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

Salud sin bulos. En español. Último acceso: 4 de octubre de 2019.

<https://saludsinbulos.com/>

EFSA. Dietary reference values for the EU. En ingles

<https://efsa.europea.eu/en/interactive-pages/drvs>

IDINUTRICIÓN. En español.

<https://www.ucm.es/idinutricion/>