
 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"
2023/2024
Codi: 106099
Crèdits ECTS: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2500891 Infermeria	FB	1	2

Contacte	Utilització d'idiomes
<p>Responsable: Urpí Fernández, Ana María aurpi@santpau.cat</p> <p>Professorat: Valverde Díez, Carmen Noemí carmenvaldiez@gmail.com</p> <p>Blasco Suñé, Alejandro ablasco@santpau.cat</p> <p>Urpí Fernández, Ana María aurpi@santpau.cat</p>	<p>Llengua vehicular majoritària: Català/Castellà</p> <p>Grup íntegre en anglès: No</p> <p>Grup íntegre en català: No</p> <p>Grup íntegre en castellà: No</p>

Prerequisits

No hi ha prerequisits oficials.

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
ESPECÍFIQUES	
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>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>
E10. Protegir la salut i el benestar de les persones, família o grups atesos tot garantint la seva seguretat.	<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	
G04. Actuar en l'àmbit del coneixement propi avaluant les desigualtats per raó de sexe/gènere.	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.
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.	

Continguts

MÒDUL 1. BASES FISIOLÒGIQUES I BIOQUÍMIQUES DE LA NUTRICIÓ

1. Introducció a la nutrició.
2. Necessitats energètiques. Concepte de balanç energètic. Concepte d'ingrés energètic. Concepte de despesa energètica i mesura de la despesa energètica. Equacions de càlcul de la despesa energètica d'una persona. Determinació de las necessitats nutricionals d'una persona.
3. Classificació, funció, digestió i metabolisme dels Macronutrients (Glúcids, lípids i proteïnes) i Micronutrients (vitamines i minerals).

MÒDUL 2. COMPOSICIÓ I QUALITAT NUTRICIONAL DELS ALIMENTS. ALIMENTACIÓ SALUDABLE, SOSTENIBLE I SEGURA

1. Grups d'aliments i composició:
 - 1.1 Llet i derivats làctics.
 - 1.2 Carns i derivats.
 - 1.3 Peixos i mariscs.
 - 1.4 Ous i ovoproductes
 - 1.5 Cereals i productes derivats.
 - 1.6 Llegums, verdures i productes hortícoles. Fibra
 - 1.7 Fruites i productes derivats.
 - 1.8 Fruita seca.
 - 1.9 Greixos i olis.
 - 1.10 Begudes: vegetals, alcohòliques, refrescants, cafè i infusions.
 - 1.11 Altres: aliments funcionals, additius, aliments transgènics, noves fonts de nutrients, aliments processats.
2. Alimentació Saludable i Sostenible. Guies alimentació saludable. Ingestes dietètiques de referència. Recomanacions qualitatives i quantitatives de l'alimentació saludable. Dieta Mediterrània. Concepte d'alimentació sostenible i malbaratament alimentari.
3. Alimentació en vegetarianisme i veganisme.
4. Taules de composició dels aliments i bases de dades nutricionals. Concepte de racions.
5. Seguretat i higiene alimentaria. Conceptes. Sistemes de control de la seguretat alimentaria. Etiquetatge. Dieta de Baixa Càrrega Bacteriana (BCB).

MÒDUL 3. VALORACIÓ DE L'ESTAT NUTRICIONAL

1. Valoració nutricional.
2. Anàlisi de la composició corporal. Paràmetres antropomètrics i tècniques de composició corporal.
3. Dades bioquímiques.
4. Anàlisi de la ingesta.

MÒDUL 4. ALIMENTACIÓ EN LES DIFERENTS ETAPES DEL CICLE VITAL.

1. Alimentació durant l'embaràs i la lactància.
2. Alimentació a la infància.
3. Alimentació a l'adolescència.
4. Alimentació a la vellesa, ancià fràgil i sarcopènia.
5. Alimentació durant la menopausa.
6. Igualtat de gènere i nutrició. Conceptes de gènere i nutrició. Gènere i impacte en la salut i la nutrició. Inclusió de gènere en les intervencions nutricionals.

MÒDUL 5. DIETOTERÀPIA EN PROBLEMES DE SALUT MÉS PREVALENTS.

1. Nutrició i obesitat. Definició, valoració i tipus d'obesitat. Etiopatogènia. Tractament. Cirurgia de l'obesitat.
2. Nutrició en la Diabetis Mellitus. Objectiu del tractament nutricional. Recomanacions nutricionals.
3. Nutrició i malaltia cardiovascular. Malalties associades a l'aterosclerosi. Model de dieta Mediterrània i risc cardiovascular. Nutrició i insuficiència cardíaca. Dieta hiposòdica.
4. Nutrició en les malalties renals. Dieta adequada en diàlisi i prediàlisi.
5. Nutrició i càncer. Objectiu del suport nutricional. Requeriments nutricionals. Estratègia nutricional. Concepte immunonutrició.
6. Nutrició en patologies digestives. Malaltia inflamatòria intestinal. Colitis ulcerosa. Síndrome de malabsorció. Colostomies i ileostomies. Gastrectomies. ERGE.
7. Nutrició en malalties neurològiques. Disfàgia.
8. Nutrició en al·lèrgies i intoleràncies alimentaries. Diferències entre al·lèrgia i intolerància. Cèliaquia. Intolerància a la lactosa. Intolerància fructosa i sorbitol. Al·lèrgia a la Proteïna de la Llet de Vaca (APLV).
9. Nutrició en trastorns de la conducta alimentaria.
10. Interaccions entre fàrmacs i nutrients.
11. Dietes exploratòries.

MÒDUL 6. ABORDATGE DE LA DESNUTRICIÓ I NUTRICIÓ ARTIFICIAL EN DIFERENTS ÀMBITS.

1. Desnutrició. Introducció. Causes i conseqüències de la desnutrició. Tipus de desnutrició. Desnutrició hospitalària. Prevalença. Diagnòstic i detecció precoç. Qüestionaris estructurats.
2. Índex de dietes hospitalàries. Indicacions i característiques.
3. Nutrició artificial. Suplementació oral. Nutrició enteral i parenteral. Nutrició Enteral Domiciliària (NED). Alimentació Bàsica Adaptada (ABA).

Metodologia

El plantejament metodològic de l'assignatura parteix de considerar que el protagonista en el procés d'ensenyament-aprenentatge és l'estudiant. L'alumnat ha de ser actiu i autònom en tot el procés i el professorat li ha de donar suport 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 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	E01.06, E01.07, E01.08, E10.03, E10.04, B03, G04.03
Tipus: Autònomes . Estudi personal . Elaboració de treballs . Consulta bibliogràfica	90	3,60	E01.06, E01.07, E01.08, E10.03, E10.04, B03, G04.03

El professorat destinarà aproximadament uns 15 minuts un cop finalitzada l'assignatura a permetre que els seus estudiants puguin respondre les enquestes de valoració sobre l'actuació docent i l'assignatura.

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.

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.

Les indicacions dels treballs les estableix la professorat al principi de curs i la presentació del mateix ha de seguir la normativa de l'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.

Es realitzarà retroacció del resultats de les proves d'avaluació a través de l'aula i de tutories si s'escau.

La rúbrica d'avaluació del treball està disponible a l'aula virtual.

Qualificació

- 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'estudiant hagi obtingut una nota igual o superior a 9, podrà optar, a criteri del professor/a, a una matrícula d'honor).

Avaluació única

1. En aquesta assignatura no hi ha cap tasca programada per a fer de manera grupal.
2. La data de la prova única coincidirà amb la data de la darrera prova d'avaluació continuada que apareix en la programació diària i en el calendari de les activitats formatives i avaluatives.
3. L'avaluació única consistirà en:
 - Prova 1 que consistirà en **prova objectiva tipus test** i pondera un **25%**.
 - Prova 2 que consistirà en **prova objectiva tipus test** i pondera un **25%**.
 - Prova 3 que consistirà en **entrega de treball individual** i pondera un **25%**.
 - Prova 4 que consistirà en **entrega de treball individual** i pondera un **25%**.

Activitat de recuperació

1. Es determina una única data per a l'activitat de recuperació per a tots els estudiants estiguin o no acompanyats a avaluació única.
2. 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.
3. Aquesta activitat consistirà en una prova avaluativa, a determinar pel professorat, que inclourà els continguts suspesos, es realitzarà en el període establert a tal efecte i permetrà obtenir una qualificació de 5.
4. La nota de la recuperació substituirà la nota obtinguda originalment i es recalculerà la nota ponderada final.
5. 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.

Procediment en cas de còpia/ plagi

1. La **còpia o plagi** en qualsevol tipus d'activitat d'avaluació constitueixen un delicte, i es penalitzarà amb un 0 com a nota de l'assignatura perdent la possibilitat de recuperar-la, tant si és un treball individual com en grup (en aquest cas, tots els membres del grup tindran un 0).
2. Si durant la realització d'un treball individual a classe, el/la professor/a considera que un estudiant està intentant copiar o se li descobreix algun tipus de document o dispositiu no autoritzat pel professorat, es qualificarà el mateix amb un 0, sense opció de recuperació, i per tant, tindrà suspesa l'assignatura.
3. Es considerarà que un treball, activitat o examen està "copiat" quan reproduïx tot o una part significativa del treball d'un/a mateix/a, d'un altre company o companya.
4. Es considerarà que un treball o activitat està "plagiat" quan es presenta com a propi una part d'un text d'un autor o autora sense citar les fonts, independentment que les fonts originàries siguin en paper o en format digital.

Aspectes de l'avaluació relacionats amb valors i actituds

1. E/La professor/a 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.
2. "No es tolerarà cap falta de respecte a les companyes, als companys o al professorat. Tampoc es toleraran actituds homòfobes, sexistes o racistes. Qualsevol estudiant en què es detectin alguna de les actituds anteriorment descrites, se'l qualificarà de suspès a l'assignatura."

Aspectes formals de treballs escrits

En totes les activitats (individuals i en grup) es tindrà en compte, la correcció lingüística, la redacció i els aspectes formals de presentació.

Altres consideracions

1. Totes les proves avaluatives estaran publicades en la programació diària i en el calendari de les activitats formatives i avaluatives.
2. La data de la prova única coincidirà amb la data de la darrera prova d'avaluació continuada.

3. L'alumnat que repeteix l'assignatura pot sol·licitar al començament de curs realitzar només una avaluació de síntesi final (article 117, pàgina 46 de la Normativa acadèmica de la Universitat Autònoma de Barcelona (Aprovada per acord del Consell de Govern de 7 de juliol de 2022, i modificada per acord de Consell de Govern d'1 de febrer de 2023).

Els estudiants en segona o més matrícula que s'hagin presentat a totes les proves d'avaluació el curs anterior, poden optar a avaluar-se amb una única activitat d'avaluació de síntesi. Aquesta activitat consistirà en un examen en finalitzar l'assignatura coincidint amb l'examen escrit de l'assignatura. Els estudiants en segona o més matrícula que vulguin optar a l'examen de síntesi ho han de comunicar per escrit al professorat responsable de l'assignatura dues setmanes abans de la data publicada.

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:	25%	2	0,08	E01.06, E01.07, E01.08, E10.03, E10.04, B03, G04.03
- En grup:	25%			

BIBLIOGRAFIA

Llibres:

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

KRAUSE. DIETOTERAPIA

Editor: Raymond JL, Morrow K.

Edició: 15ª. Elsevier España; 2021

ISBN: 978-84-9113-937-9

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 Mediterránea

<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.

<https://saludsinbulos.com/>

EFSA. Dietary reference values for the EU.

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

IDINUTRICIÓN.

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

Col·legi de Dietistes Nutricionistes de Catalunya

<https://www.codinuc.cat/>

PROGRAMARI

- Moodle
- Kahoot