
 <b>EUI-SANT PAU</b> Centre adscrit a la <b>URB</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>
---	---------------------------------------	--

**Guía docente de la asignatura "Nutrición"**
**2023/2024**
**Código: 106099**
**Créditos ECTS: 6**

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2500891 Enfermería	FB	1	2

**Contacto**
**Responsable:**

Urpí Fernández, Ana María

[aurpi@santpau.cat](mailto:aurpi@santpau.cat)
**Profesorado:**

Valverde Díez, Carmen Noemí

[carmenvaldiez@gmail.com](mailto:carmenvaldiez@gmail.com)

Blasco Suñé, Alejandro

[ablasco@santpau.cat](mailto:ablasco@santpau.cat)

Urpí Fernández, Ana María

[aurpi@santpau.cat](mailto:aurpi@santpau.cat)
**Utilización de idiomas**

Lengua vehicular mayoritaria:

Catalán / Castellano

Grupo íntegro en inglés: No

Grupo íntegro en catalán: No

Grupo íntegro en castellano: No

**Prerrequisitos**

No hay prerrequisitos

**Contextualización y objetivos**

Esta asignatura forma parte del módulo de formación Ciencias Básicas, materia Nutrición y está planificada en el segundo semestre del grado en Enfermería. El propósito de la asignatura Nutrición y Dietética es dar a conocer al estudiante los conceptos básicos de nutrición, alimentación y dietética para ayudar a las personas sanas a satisfacer la necesidad de alimentarse adecuadamente en las diferentes etapas de la vida, así como a las personas que presentan problemas de salud y que requieran un tratamiento dietético.

### Objetivos de aprendizaje de la asignatura

1. Identificar los diferentes nutrientes y los alimentos donde se encuentran.
2. Conocer las necesidades nutricionales a lo largo del ciclo vital en personas sanas y con problemas de salud.
3. Describir como promover y reforzar pautas alimentarias saludables.
4. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y realizar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

### Competencias y resultados de aprendizaje

Competencia	Resultados de aprendizaje
<b>ESPECÍFICAS</b>	
E01. Prestar una atención sanitaria técnica y profesional adecuada a las necesidades de salud de las personas que atienden, de acuerdo con el estado de desarrollo de los conocimientos científicos de cada momento y con los niveles de calidad y seguridad que se establecen en las normas legales y deontológicas aplicables.	<p>E01.06 Describir las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable.</p> <p>E01.07 Reconocer los nutrientes y los alimentos en los que se encuentran, que permiten cubrir las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud.</p> <p>E01.08 Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.</p>
E10. Proteger la salud y el bienestar de las personas, familia o grupos atendidos, garantizando su seguridad.	<p>E10.03 Determinar los problemas que se presentan con más frecuencia cuando las personas con problemas de salud no siguen la dieta terapéutica planificada, proponiendo intervenciones efectivas para la adhesión a la misma.</p> <p>E10.04 Diseñar dietas adecuadas en personas sanas y en los problemas de salud más prevalentes.</p>
<b>GENERALES / BÁSICAS</b>	
G04. Actuar en el ámbito de conocimiento propio evaluando las desigualdades por razón de sexo/género.	G04.03 Analizar las diferencias por sexo y las desigualdades de género en la etiología, la anatomía, la fisiología, las patologías, en el diagnóstico diferencial, las opciones terapéuticas, la respuesta farmacológica, el pronóstico y en los cuidados enfermeros.
B03. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	

## Contenidos

### **MÓDULO 1. BASES FISIOLÓGICAS Y BIOQUÍMICAS DE LA NUTRICIÓN**

1. Introducción a la Nutrición.
2. Necesidades energéticas. Concepto de balance energético. Concepto de ingreso energético. Concepto de gasto energético y medida del gasto energético. Ecuaciones del cálculo del gasto energético de una persona. Determinación de las necesidades nutricionales de una persona.
3. Clasificación, función, digestión y metabolismo de los Macronutrientes (glúcidos, lípidos y proteínas) y Micronutrientes (vitaminas y minerales).

### **MÓDULO 2. COMPOSICIÓN Y CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE, SOSTENIBLE Y SEGURA**

1. Grupos alimentos y composición:
  - 1.1.- Leche y derivados lácteos.
  - 1.2.- Carnes y derivados.
  - 1.3.- Pescado y marisco.
  - 1.4.- Huevos y ovoproductos.
  - 1.5.- Cereales y productos derivados.
  - 1.6.- Legumbres, verduras y productos hortícolas. Fibra.
  - 1.7.- Frutas y productos derivados.
  - 1.8.- Fruta seca.
  - 1.9.- Grasas y aceites.
  - 1.10.- Bebidas: vegetales, alcohólicas, refrescantes, cafés e infusiones.
  - 1.11.- Otros: alimentos funcionales, aditivos, alimentos transgénicos, nuevas fuentes de nutrientes, alimentos procesados.
2. Alimentación Saludable y Sostenible. Guías alimentación saludable. Ingestas dietéticas de referencia. Recomendaciones cualitativas y cuantitativas de alimentación saludable. Dieta Mediterránea. Concepto de alimentación derroche alimentario.
3. Alimentación en vegetarianismo y veganismo.
4. Tablas de composición de los alimentos y bases de datos nutricionales. Concepto de raciones.
5. Seguridad e higiene alimentaria. Conceptos. Sistemas de control de seguridad alimentaria. Etiquetaje. Dieta de Baja Carga Bacteriana (BCB).

### **MÓDULO 3. VALORACIÓN ESTADO NUTRICIONAL**

1. Valoración nutricional.
2. Análisis de la composición corporal. Parámetros antropométricos y técnicas de composición corporal.
3. Datos biomédicos.
4. Análisis de la ingesta.

### **MÓDULO 4. ALIMENTACIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL CICLO VITAL**

1. Alimentación durante el embarazo y la lactancia.
2. Alimentación a la infancia.
3. Alimentación en la adolescencia.
4. Alimentación en la vejez, anciano frágil y sarcopenia.
5. Alimentación durante la menopausia.
6. Igualdad de género y nutrición. Conceptos de género y nutrición. Género e impacto en la salud y la nutrición. Inclusión de género en las intervenciones nutricionales.

### **MÓDULO 5. DIETOTERAPIA EN PROBLEMAS DE SALUD MÁS PREVALENTES.**

1. Nutrición y obesidad. Definición, valoración y tipo de obesidad. Etiopatogenia. Tratamiento. Cirugía de la obesidad.
2. Nutrición en la Diabetes Mellitus. Objetivo del tratamiento nutricional. Recomendaciones nutricionales.
3. Nutrición y enfermedad cardiovascular. Enfermedades asociadas a aterosclerosis. Modelo de dieta Mediterránea y riesgo cardiovascular. Nutrición e insuficiencia cardíaca. Dieta hiposódica.
4. Nutrición en las enfermedades renales. Dieta adecuada en diálisis y prediálisis.
5. Nutrición y cáncer. Objetivo del soporte nutricional. Requerimientos nutricionales. Estrategia nutricional. Concepto inmunonutrición.
6. Nutrición en patologías digestivas. Enfermedad inflamatoria intestinal. Colitis ulcerosa. Síndrome de malabsorción. Colostomías e ileostomías. Gastrectomías. ERGE.
7. Nutrición en enfermedades neurológicas. Disfagia.
8. Nutrición en alergias e intolerancias alimentarias. Diferencias entre alergia e intolerancia. Celiaquía. Intolerancia a la lactosa. Intolerancia fructosa y sorbitol. Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV).

9. Nutrición en trastornos de la conducta alimentaria.
10. Interacciones entre fármacos y nutrientes.
11. Dietas exploratorias.

## **MÓDULO 6. ABORDAJE DE LA DESNUTRICIÓN Y NUTRICIÓN ARTIFICIAL EN DIFERENTES ÁMBITOS.**

1. Desnutrición. Introducción. Causas y consecuencias de la desnutrición. Tipo de desnutrición. Desnutrición hospitalaria. Prevalencia. Diagnóstico y detección precoz. Cuestionarios estructurales.
2. Índice de dietas hospitalarias. Indicaciones y características.
3. Nutrición artificial. Suplementación oral. Nutrición enteral y parenteral. Nutrición Enteral Domiciliaria (NED). Alimentación Básica Adaptada (ABA).

### **Metodología**

El planteamiento metodológico de la asignatura parte de considerar que el protagonista en el proceso de enseñanza aprendizaje es el estudiante. El estudiante tiene que ser activo y autónomo en todo el proceso y el profesor le ha de dar soporte aportando la información y los recursos necesarios para que se dé el aprendizaje.

La asignatura es presencial con asistencia no obligatoria, pero sí recomendable.

#### ***Actividad dirigida:***

Se utiliza metodología expositiva con soporte audiovisual, se fomenta la escucha activa, la participación y el sentido crítico. El desarrollo teórico de los temas se compagina con actividades en el aula, de tipo más práctico (individuales y/o en grupo), para consolidar los contenidos teóricos e integrar las competencias de la asignatura.

#### ***Actividad supervisada:***

Los trabajos se tendrán que presentar en formato electrónico a través del aula virtual.

Se podrán establecer tutorías presenciales o por vía electrónica con los grupos de trabajo cuando sea necesario.

### **Actividades formativas**

Actividad	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
<b>Tipo: Dirigidas</b> . Teoría (TE) . Prácticas de aula (PAUL)	45	1,80	E01.06, E01.07, E01.08, E10.03, E10.04, B03, G04.03
<b>Tipo: Supervisadas</b> . Tutoría:	1	0,04	E01.06, E01.07, E01.08, E10.03, E10.04, B03, G04.03
<b>Tipo: Autónomas</b> . Estudio personal . Elaboración de trabajos . Consulta bibliográfica	90	3,60	E01.06, E01.07, E01.08, E10.03, E10.04, B03, G04.03

***El profesorado destinará aproximadamente unos 15 minutos una vez finalizada la asignatura para permitir que sus estudiantes puedan responder las encuestas de valoración sobre la actuación docente y la asignatura.***

## Evaluación

El estudiante dispone de una única convocatoria por curso académico para superar la asignatura. La progresión académica y la superación de la asignatura se valora mediante una evaluación continuada y formativa, a través de dos pruebas escritas y la presentación de dos trabajos, uno individual y uno en grupo.

En las pruebas tipo test las respuestas negativas restan según la siguiente fórmula:  
 $x = \text{Aciertos} - (\text{errores}/n-1)$ , siendo  $n$  el número de opciones de respuesta.

Los estudiantes realizan dos trabajos a lo largo de la asignatura. El primer trabajo es individual y consiste en la valoración de la ingesta alimentaria de una persona cercana al estudiante. El segundo trabajo se realizará en grupo y consistirá en el desarrollo de un caso práctico en relación al binomio alimentación-enfermedad, del cual se tendrá que hacer una presentación oral en clase.

Las indicaciones de los trabajos las establece el profesorado a principio de curso y la presentación de los mismos debe seguir la normativa de la EUI para ser aceptados.

La demora en la entrega, como máximo 24h, penaliza restando un punto de la nota del trabajo. No se aceptan entregas en plazos con demoras superiores.

La calificación de la asignatura viene dada por la media ponderada de las notas obtenidas en las pruebas descritas a partir de un 5 en cada una de ellas.

**Se realizará retroacción de los resultados de las pruebas de evaluación a través del aula y de tutorías si es necesario.**

**La rúbrica de evaluación del trabajo está disponible en el aula virtual.**

**Calificación:**

- 0 a 4,9: Suspenso
- 5,0 a 6,9: Aprobado
- 7,0 a 8,9: Notable
- 9,0 a 10: Sobresaliente (en el caso que el estudiante haya obtenido una nota igual o superior a 9, podrá optar, a criterio del profesor, a una matrícula de honor).

**Evaluación única**

1. En esta asignatura no hay ninguna tarea programada para hacerse de forma grupal.
2. La fecha de la prueba única coincidirá con la fecha de la última prueba de evaluación continuada que aparece en la programación diaria y en el calendario de las actividades formativas y evaluativas.
3. La evaluación única consistirá en:
  - Prueba 1 que consistirá en una **prueba objetiva tipo test** y pondera un **25%**
  - Prueba 2 que consistirá en una **prueba objetiva tipo test** y pondera un **25%**
  - Prueba 3 que consistirá en **la entrega de un trabajo individual** y pondera un **25%**
  - Prueba 4 que consistirá en **la entrega de un trabajo individual** y pondera un **25%**

**Actividad de recuperación**

1. Se determina una única fecha para la actividad de recuperación para todos los estudiantes estén o no acogidos a la evaluación única.
2. Se propone una actividad de recuperación a los estudiantes que hayan estado evaluados previamente por un conjunto de actividades el peso mínimo de las cuales equivalga a 2/3 partes de la calificación total de la asignatura y que hayan obtenido una nota final superior a 3,5 y inferior a 5 sobre 10.
3. Esta actividad consistirá en una prueba evaluativa a determinar por el profesorado, que incluirá los contenidos suspendidos, se realizará en el periodo establecido a tal efecto y permitirá obtener una cualificación de 5.
4. La nota de la recuperación sustituirá la nota obtenida originalmente y se recalculará la nota ponderada final.
5. Una vez superada la asignatura, ésta no podrá ser objeto de nueva evaluación.

**No evaluable**

Se considera no evaluable cuando un estudiante no se haya presentado a ninguna actividad de evaluación.

## Revisión de examen

Una vez publicada la nota final, el estudiante puede solicitar la revisión de la prueba en el período determinado para la "revisión de examen". No se aceptan solicitudes de revisión en fechas fuera del límite establecido.

## Procedimiento en caso de copia/ plagio

1. La **copia o plagio** en cualquier tipo de actividad de evaluación constituyen un delito, y se penalizará con un 0 como nota de la asignatura perdiendo la posibilidad de recuperarla, tanto si es trabajo individual como en grupo (en este caso, todos los miembros del grupo tendrán un 0).
2. Si durante la realización de un trabajo individual en clase, el/la profesor/a considera que un estudiante está intentando copiar o se le descubre algún tipo de documento o dispositivo no autorizado, se calificará el mismo con un 0, sin opción de recuperación, y por tanto, tendrá suspendida la asignatura.
3. Se considerará que un trabajo, actividad o examen está "copiado" cuando reproduzca todo o una parte significativa del trabajo de uno/a mismo/a, de otro compañero o compañera.
4. Se considerará que un trabajo o actividad está "plagiado" cuando se presenta como propio una parte de un texto de un autor o autora sin citar las fuentes, independientemente que las fuentes originarias sean en papel o en formato digital.

## Aspectos de evaluación relacionados con valores y actitudes

1. El/La profesor/a podrá disminuir la nota de la asignatura entre 1 y 2 sobre 10 a aquel estudiante que de manera reiterada no respete las indicaciones de comportamiento en el aula.
2. "No se tolerará ninguna falta de respeto a las compañeras, compañeros o al profesorado. Tampoco se tolerarán actitudes homófobas, sexistas o racistas. Cualquier estudiante que detecten alguna de las actitudes anteriormente descritas, se le cualificará de suspendido en la asignatura.

## Aspectos formales de los trabajos escritos

En todas las actividades (individuales y en grupo) se tendrá en cuenta, la corrección lingüística, la redacción y los aspectos formales de presentación.

## Otras consideraciones



1. Todas las pruebas evaluativas estarán publicadas en la programación diaria y en el calendario de las actividades formativas y evaluativas.
2. La fecha de la prueba única coincidirá con la fecha de la última prueba de evaluación continuada.
3. El alumnado que repite la asignatura puede solicitar al inicio de curso realizar solo una evaluación de síntesis final (artículo 117, página 46 de la Normativa Académica de la Universidad Autónoma de Barcelona (Aprobada por acuerdo del Consell de Govern de 7 de juliol de 2022, y modificada por acuerdo de Consell de Govern d'1 de febrer de 2023).

*Los estudiantes en segunda o más matrícula que se hayan presentado a todas las pruebas de evaluación el curso anterior, pueden optar a evaluarse con una única actividad de evaluación de síntesis. Esta actividad consistirá en un examen al finalizar la asignatura coincidiendo con el examen escrito de la asignatura. Los estudiantes en segunda o más matrícula que quieran optar al examen de síntesis lo han de comunicar por escrito al profesorado responsable de la asignatura dos semanas antes de la fecha publicada.*

### Actividades de evaluación

Actividad	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
<b>Evaluación escrita mediante dos pruebas objetivas</b>	25% 25%	2 2	0,16	<i>E01.06, E01.07, E01.08, E10.03, E10.04, B03, G04.03</i>
<b>Entrega Trabajos:</b> - Individual: - En grupo:	25% 25%	2	0,08	<i>E01.06, E01.07, E01.08, E10.03, E10.04, B03, G04.03</i>

## BIBLIOGRAFÍA

### Libros:

#### **ALIMENTOS, COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES**

*Editor:* Iciar Astiasarán

*Edición:* 2ª; McGraW-Hill; 2000

*ISBN:* 8448603052

**NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA**

*Editor:* Jordi Salas Salvadó

*Edición:* 4a; Elsevier Masson; 2019

*ISBN:* 9788445823774

**DIETOTERAPIA, NUTRICIÓN CLÍNICA Y METABOLISMO**

*Editor:* Daniel A. de Luis Román

*Edición:* 3a; Díaz de Santos; 2017

*ISBN:* 9788478856213

**NUTRIGUÍA. MANUAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA.**

*Editor:* Ortega RM, Requejo AM.

*Edición:* 2ª. Panamericana; 2015

*ISBN:* 978-84-9835-867-4

**FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. BASES METODOLÓGICAS Y APLICACIONES.**

Madrid.

*Edición:* Panamericana

**KRAUSE. DIETOTERAPIA**

*Editor:* Raymond JL, Morrow K.

*Edición:* 15ª. Elsevier España; 2021

*ISBN:* 978-84-9113-937-9

**Enlaces web:**

Alimentació - Canal Salut - Generalitat de Catalunya

[http://canalsalut.gencat.cat/ca/home\\_ciudadania/vida\\_saludable/alimentacio/](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/](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/http://www.espen.org/>

Salud sin bulos.

<https://saludsinbulos.com/>

EFSA. Dietary reference values for the EU

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

IDINUTRICIÓN

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

Col·legi de Dietistes Nutricionistes de Catalunya

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

## **PROGRAMARIO**

- Moodle
- Kahoot