

Guia Docent de l'assignatura

Any 2026 - 2027

NUTRICIÓ

Codi: 106099

Crèdits ECTS: 6

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2500891 Infermeria	FB	1	2

Contacte	Ús dels idiomes
<p>Responsable:</p> <p>Urpí Fernández, Ana María aurpi@santpau.cat</p> <p>Professorat:</p> <p>Urpí Fernández, Ana María aurpi@santpau.cat</p> <p>Blasco Suñé, Alejandro ablasco@santpau.cat</p>	<ul style="list-style-type: none">Grup 1: Català

Prerequisits

No hi ha prerequisits oficials.

Contextualització i objectius

Aquesta assignatura forma part del mòdul de formació Ciències Bàsiques, matèria Nutrició i està planificada en el segon semestre del Grau d'Infermeria.

El propòsit d'aquesta 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.
5. Integar l'evidència científica en l'anàlisi nutricional i en l'elaboració de recomanacions dietètiques.

Resultats aprenentatge

Resultats d'Aprenentatge del TÍTOL (RAT)	Resultats d'Aprenentatge de l'ASSIGNATURA (RAM)
KT06. Definir el propòsit de la salut pública i els factors relacionats que augmenten el risc de malalties i problemes de salut.	KM06. Reconèixer factors de risc que poden influir en els estats de salut i malaltia en les diferents etapes del cicle vital (KT06) KM08. Descriure els principis immediats, els cicles i les recomanacions bàsiques en dietètica i nutrició (KT06) KM09. Identificar els problemes nutricionals de més prevalença (KT06) KM10. Identificar les necessitats nutricionals de les persones sanes o amb problemes de salut (KT06)
ST03. Planificar l'atenció infermera adreçada a les persones, les seves famílies o la comunitat i orientada als resultats en salut.	SM02. Establir principis d'alimentació saludable a partir del coneixement dels nutrients i de les necessitats nutricionals (ST03) SM03. Establir estratègies per promoure i reforçar pautes de conductes alimentàries saludables en les diferents etapes del cicle vital (ST03)
ST04. Elaborar judicis clínics, basant-se en guies de pràctica clínica i assistencial i aplicant el raonament diagnòstic i terapèutic en la prestació de l'atenció.	SM01. Utilitzar en l'exercici professional dades d'evidència científica (ST04)
CT07. Utilitzar estratègies de promoció i educació per a la salut en entorns sanitaris i socials que fomentin l'autocura i les conductes preventives i terapèutiques, afavorint la salut i el benestar dels membres de la comunitat i minimitzant patiments, riscos i incapacitats.	CM04. Fer recomanacions dietètiques adequades en persones sanes o amb problemes de salut (CT07)

Contingut

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 alimentària. Conceptes. Sistemes de control de la seguretat alimentària. 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. Desnutrició: tipus, causes, diagnòstics, tractament i conseqüències en la salut.

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 renal. 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 ne malalties neurològiques. Disfàgia.
8. Nutrició en al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. 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 alimentària.
10. 10. Interaccions entre fàrmacs i nutrients.
11. Dietes exploratòries.
12. Índex de dietes hospitalàries. Indicacions i característiques.
13. 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 cada estudiant és protagonista en el procés d'ensenyament i aprenentatge. 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 per a que es doni l'aprenentatge.

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

Teoria (TE)

S'utilitza principalment la classe magistral, mitjançant la transmissió d'informació en un temps ocupat principalment per l'exposició oral i el suport de les TIC. Durant la sessió teòrica es fomenta el plantejament de dubtes i preguntes, el debat, s'introdueixen activitats pràctiques, i s'orienta la cerca d'informació.

Pràctiques d'aula (PAUL)

L'estratègia metodològica central és l'aprenentatge a partir del treball individual i en grup reduït. Es realitzen activitats que complementen la teoria així com exercicis a partir dels quals s'elabora la teoria. Les tutories, de caràcter presencial o en xarxa permeten l'acompanyament, el suport i el seguiment de l'estudiant en tot el procés.

Activitats formatives¹

Activitat	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides . Teoria (TE) . Pràctiques d'aula (PAUL)	45	1,80	TEORIA: KM06 ,KM08 , KM09, KM10 PRÀCTIQUES AULA: SM02, SM03, CM04, KM09, KM10
Tipus: Supervisades . Tutories	1	0,04	SM01 , SM02,CM04 ,KM06, KM10
Tipus: Autònomes: . Estudi personal. . Elaboració de treballs . Consulta bibliogràfica	90	3,60	ESTUDI: KM06, KM08, KM09, KM10 SM01 TREBALLS: SM01, SM02, SM03 ,CM04 CONSULTA : SM01 KM08, KM09, KM10

Avaluació

Avaluació continuada

L'avaluació de l'assignatura consta de 3 blocs:

- **Treball individual.** El treball individual consisteix en la valoració de la ingesta alimentària d'una persona propera a l'estudiant. La qualificació es realitza segons la complexitat de l'exercici, de manera numèrica (1-10). Es requereix una nota mínima de 5 per ponderar aquest bloc amb el 25%. Si la nota és < 5 cal recuperar, sent la nota màxima, un 5. La demora en la entrega, màxim 24h, penalitzarà restant un punt de la nota del treball.
- **Treball grupal + presentació oral.** El treball grupal 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. La distribució de gènere en el treball i la presentació oral entre els grups serà equitativa. La qualificació és numèrica (1-10). Es requereix una nota mínima final de 5 en tota aquesta categoria, per ponderar aquest bloc amb el 25%. La demora en la entrega, màxim 24h, penalitzarà restant un punt de la nota del treball.
- **Prova escrita tipus test.** Dues proves escrites tipus test: prova escrita I (Mòdul 1, 2 i 3) i prova escrita II (Mòdul 4 i 5). Es requereix una nota mínima de 5 per ponderar aquest bloc amb el 50%. La prova és de tipus test. Les respostes negatives resten segons la següent fórmula: $X = \text{encerts} - (\text{errors} / n - 1)$, sent n el nombre d'opcions de resposta. Així en el tipus d'examen més freqüent de 5 opcions possibles (A, B, C, D o E), cada ítem contestat incorrectament, resta 0.25 ítems correctament contestats; per tant 4 errors resten una resposta correcta.

¹ 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.

Es realitzarà retroacció del resultat 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 (Mòdul 1, 2 i 3)** i pondera un **25%**.
 - Prova 2 que consistirà en la **prova objectiva tipus test (Mòdul 4 i 5)** i pondera un **25%**.
 - Prova 3 que consistirà en **entrega d 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 acollits a avaluació única
2. 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.
3. Aquesta activitat consistirà en una prova avaluativa, a determinar per el professorat, que inclourà els continguts suspesos, es realitzarà en el període establert a tal efecte i només permetrà obtenir una qualificació de 5.
4. La nota de recuperació, el 5, substituirà la nota obtinguda originalment i es recalcarà la nota ponderada final.
5. Un cop superada l'assignatura, aquesta no podrà ser objecte de nova avaluació.

No avaluable

Es considera que l'assignatura serà no avaluable en el moment que es compleix una d'aquestes circumstàncies :

1. No haver entregat cap de les activitats d'avaluació contínua previstes en la guia docent.

2. No haver assistit a cap de les sessions pràctiques o obligatòries, quan aquestes siguin necessàries per avaluar els resultats d'aprenentatge específics així s'indiqui a la guia docent.
3. No haver-se presentat a la prova final (examen, prova escrita o oral, defensa de treball, etc.), si aquesta representa un percentatge essencial de la qualificació.
4. No haver completat el mínim exigint de participació en activitats formatives (per exemple, seminaris, presentacions, fòrums, etc.), quan aquestes formen part de l'avaluació.
5. No haver lliurat el treball final o projecte obligatori, si aquest constitueix una evidència central de l'aprenentatge de l'assignatura.

Revisió d'examen

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

Procediment en cas de còpia / plagi

1. La **còpia o plagi** en qualsevol tipus d'activitat d'avaluació constitueixen un delictes, 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.

L'ús de tecnologies d'Intel·ligència Artificial (IA)

L'ús de tecnologies d'Intel·ligència Artificial (IA) queda regulat segons el tipus de treball a realitzar:

1. En el cas que el treball tingui com a objectiu una reflexió personal i l'aprenentatge significatiu de l'estudiant, **l'ús de tecnologies d'IA és prohibit** en qualsevol de les seves fases de realització.

Qualsevol treball que inclogui fragments generats amb IA (per exemple, resums, traduccions, redacció de textos o creació d'imatges) serà considerat una falta d'honestedat acadèmica i pot comportar una penalització parcial o total en la nota de l'activitat, així com sancions majors en casos de gravetat.

2. En altres treballs, **es permet l'ús restringit de tecnologies d'IA** exclusivament en aquelles tasques de suport, com ara la cerca bibliogràfica o d'informació, la correcció de textos, les traduccions, i altres situacions específiques que s'indiquin. En aquests casos, l'estudiant haurà d'identificar clarament quines parts han estat generades amb aquesta tecnologia, especificar les eines emprades i incloure una reflexió crítica sobre com aquestes han influït en el procés i el resultat final de l'activitat. La no transparència de l'ús de la IA en aquesta activitat avaluable es considerarà una falta d'honestedat acadèmica i pot comportar una penalització parcial o total en la nota de l'activitat, així com sancions majors en casos de gravetat.

En qualsevol cas, en la descripció de cada treball el professor responsable indicarà de manera clara **si s'aplica l'ús prohibit o l'ús restringit d'IA**.

Aspectes de l'avaluació relacionats amb valors i actituds

1. El/la professor/a podrà disminuir, entre 1 i 2 punts la nota de l'assignatura quan de manera reiterada, l'estudiant no respecti les indicacions del comportament en l'aula i/o pertorbi el funcionament normal de la mateixa.
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.

Activitat d'Avaluació

Activitat	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Avaluació escrita mitjançant dues proves objectives	25% 25%	2 2	0,16	KM06 ,KM08 , KM09, KM10
Entrega Treballs: - Individual: - En grup:	25% 25%	2	0,08	TREBALL INDIVIDUAL SM01 SM02 KM09 KM10 TREBALL GRUPAL SM03 CM04 SM01 SM02

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. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: http://canalsalut.gencat.cat/ca/home_ciutadania/vida_saludable/alimentacio/

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <http://www.gencat.cat/salut/acsa/>

Fundación Dieta Mediterránea. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <https://dietamediterranea.com/ca/>

Base de Datos Española de Composición de Alimentos. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <http://www.bedca.net/>

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: www.aecosan.msssi.gob.es/

Sociedad Española de Nutrición. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <http://www.sennutricion.org/>

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <http://www.nutricioncomunitaria.org/>

Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <http://www.senpe.com/>

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <http://www.seedo.es/>

European Food Information Council. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <http://www.eufic.org/>

The European Nutrition for Health Alliance. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <http://www.european-nutrition.org/>

The European Society for Clinical Nutrition and Metabolism. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible: <http://www.espen.org/http://www.espen.org/>

Salud sin bulos. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <https://saludsinbulos.com/>

EFSA. Dietary reference values for the EU. [Internet]. [Consultat 17 d'abril de 2026]. Disponible a: <https://efsa.europa.eu/en/interactive-pages/drvs>

Programari

- Moodle
- Kahoot
- Google Forms