

Guía Docente de la asignatura

Año 2026 - 2027

NUTRICIÓN

Código: 106099

Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2500891 Enfermería	FB	1	2

Contacto	Uso de los idiomas
<u>Responsable:</u> Urpí Fernández, Ana María aurpi@santpau.cat <u>Profesorado:</u> Urpí Fernández, Ana María aurpi@santpau.cat Blasco Suñé, Alejandro ablasco@santpau.cat	Grupo 1: Catalán

Prerrequisitos

No hay prerrequisitos oficiales.

Contextualización y objetivos

Esta asignatura forma parte del módulo de formación Ciencias Básicas, materia Nutrición y está planificada en el segundo semestre del Grado de Enfermería.

El propósito de esta asignatura 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 presenten 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 cómo promover y reforzar pautas alimentarias saludables.
4. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y realizar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

5. Integrar la evidencia científica en el análisis nutricional y en la elaboración de recomendaciones dietéticas.

Resultados de aprendizaje

Resultados del aprendizaje del TÍTULO (RAT)	Resultados del aprendizaje de la ASIGNATURA (RAM)
KT06. Definir el propósito de la salud pública y de los factores relacionados que aumentan el riesgo de enfermedades y problemas de salud.	KM06. Reconocer factores de riesgo que pueden influir en los estados de salud y enfermedad en las diferentes etapas del ciclo (KT06) KM08. Describir los principios inmediatos los ciclos y las recomendaciones básicas en dietética y nutrición (KT06) KM09. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia (KT06) KM10. Identificar las necesidades nutricionales de las personas sanas o con problemas de salud (KT06)
ST03. Planificar la atención enfermera dirigida a las personas, sus familias o la comunidad y orientada a los resultados en salud.	SM02. Establecer principios de alimentación saludable a partir del conocimiento de los nutrientes y de las necesidades nutricionales (ST03) SM03. Establecer estrategias para promover y reforzar pautas de conductas alimentarias saludables en las diferentes etapas del ciclo vital (ST03)
ST04. Elaborar juicios clínicos, basándose en guías de práctica clínica y asistencial y aplicando el razonamiento diagnóstico y terapéutico en la prestación de atención.	SM01. Utilizar en el ejercicio profesional datos de evidencia científica (ST04)
CT07. Utilizar estrategias de promoción y educación para la salud en entornos sanitarios y sociales que fomenten el autocuidado y las conductas preventivas y terapéuticas, favoreciendo la salud y el bienestar de los miembros de la comunidad y minimizando padecimientos, riesgos e incapacidades.	CM04. Hacer recomendaciones dietéticas adecuadas en personas sanas o con problemas de salud (CT07)

Contenido

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 de 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 de alimentos y composición:
 - 1.1. - Leche y derivados lácteos.
 - 1.2. - Carnes y derivados.
 - 1.3. - Pescados y mariscos.
 - 1.4. - Huevos y ovoproducidos.
 - 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, café 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 la alimentación saludable. Dieta Mediterránea. Concepto de alimentación sostenible y desperdicio 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 la seguridad alimentaria. Etiquetado. Dieta de Baja Carga Bacteriana (BCB).

MÓDULO 3. Valoración del estado nutricional

1. Valoración nutricional.
2. Análisis de la composición corporal. Parámetros antropométricos y técnicas de composición corporal.
3. Datos bioquímicos.
4. Desnutrición: tipos, causas, diagnósticos, tratamiento y consecuencias en la salud.

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 a la adolescencia.
4. Alimentación a 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 la aterosclerosis. Modelo de dieta Mediterránea y riesgo cardiovascular. Nutrición e insuficiencia cardíaca. Dieta hiposódica.
4. Nutrición en las enfermedades renal. 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. 10. Interacciones entre fármacos y nutrientes.
11. Dietas exploratorias.
12. Índice de dietas hospitalarias. Indicaciones y características.
13. 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 cada estudiante es protagonista en el proceso de enseñanza y aprendizaje. El alumnado debe ser activo y autónomo en todo el proceso y el profesorado debe apoyarle, aportando la información y los recursos necesarios para que se dé el aprendizaje.

La asignatura es de tipo presencial con asistencia no obligatoria, pero si recomendable.

Teoría (TE)

Se utiliza principalmente la clase magistral, mediante la transmisión de información en un tiempo ocupado principalmente por la exposición oral y el soporte de las TIC. Durante la sesión teórica se fomenta el planteamiento de dudas y preguntas, el debate, se introducen actividades prácticas, y se orienta la búsqueda de información.

Prácticas de aula (PAUL)

La estrategia metodológica central es el aprendizaje a partir del trabajo individual y en grupo reducido. Se realizan actividades que complementan la teoría, así como ejercicios a partir de los cuales se elabora la teoría.

Las tutorías, de carácter presencial o en red permiten el acompañamiento, el apoyo y el seguimiento del estudiante en todo el proceso.

Actividades formativas¹

Actividad	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipos: Dirigidas . Teoría (TE) . Prácticas de aula (PAUL)	45	1,80	TEORIA: KM06, KM08, KM09, KM10 PRÀCTIQUES AULA: SM02, SM03, CM04, KM09, KM10
Tipos: Supervisadas . Tutorías	1	0,04	SM01, SM02, CM04, KM06, KM10
Tipo: Autónomas: . Estudio personal. . Elaboración de trabajos . Consulta bibliográfica	90	3,60	ESTUDI: KM06, KM08, KM09, KM10, SM01 TREBALLS: SM01, SM02, SM03, CM04 CONSULTA: SM01 KM08, KM09, KM10

Evaluación

Evaluación continuada

La evaluación de la asignatura consta de 3 bloques:

- **Trabajo individual.** El trabajo individual consiste en la valoración de la ingesta alimentaria de una persona cercana al estudiante. La calificación se realiza según la complejidad del ejercicio, de manera numérica (1-10). Se requiere una nota mínima de 5 para ponderar este bloque con el 25%. Si la nota es < 5 hay que recuperar, siendo la nota máxima, un 5. La demora en la entrega, máximo 24h, penalizará restando un punto de la nota del trabajo.
- **Trabajo grupal + presentación oral.** El trabajo grupal consistirá en el desarrollo de un caso práctico en relación al binomio alimentación-enfermedad, del que se deberá hacer una presentación oral en clase. La distribución de género en el trabajo y la presentación oral entre los grupos será equitativa. La calificación es numérica (1-10). Se requiere una nota mínima final de 5 en toda esta categoría, para ponderar este bloque con el 25%. La demora en la entrega, máximo 24h, penalizará restando un punto de la nota del trabajo.
- **Prueba escrita tipo test.** Dos pruebas escritas tipo test: prueba escrita I (Módulo 1, 2 y 3) y prueba escrita II (Módulo 4 y 5). Se requiere una nota mínima de 5 para ponderar este bloque con el 50%. La prueba es de tipo test. Las respuestas negativas quedan según la siguiente fórmula: $X = \text{aciertos} - (\text{errores} / n - 1)$, siendo n el número de opciones de respuesta. Así en el tipo de examen más frecuente de 5 opciones posibles (A, B, C, D o E), cada ítem contestado incorrectamente, resta 0.25 ítems correctamente contestados; por lo tanto 4 errores restan una respuesta correcta.

Se realizará retroacción de los resultados de las pruebas de evaluación a través del aula y de tutorías en su caso.

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

¹ El profesorado destinará aproximadamente unos 15 minutos una vez finalizada la asignatura para permitir que los estudiantes puedan responder las encuestas de valoración sobre la actuación docente y la asignatura.

Calificación

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

Evaluación única

1. En esta asignatura no hay ninguna tarea programada para hacer de manera 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 **prueba objetiva tipo test (Módulo 1, 2 y 3)** y pondera un **25%**.
 - Prueba 2 que consistirá en la **prueba objetiva tipo test (Módulo 4 y 5)** y pondera un **25%**.
 - Prueba 3 que consistirá en **entrega de trabajo individual** y pondera un **25%**.
 - Prueba 4 que consistirá en **entrega de 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 evaluación única
2. Se propone una actividad de recuperación para aquellos estudiantes que hayan sido evaluados previamente por el conjunto de actividades cuyo peso equivalga a un mínimo de 2/3 partes de la calificación total de la asignatura, y hayan obtenido una nota final superior a 3,5 e 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 sólo permitirá obtener una calificación de 5.
4. La nota de recuperación, el 5, 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 que la asignatura será no evaluable en el momento que se cumple una de estas circunstancias:

1. No haber entregado ninguna actividad de evaluación continua prevista en la guía docente.
2. No haber asistido a ninguna de las sesiones de prácticas u obligatorias, cuando éstas sean necesarias para evaluar resultados aprendizaje y así se indique en la guía docente.
3. No haberse presentado a la prueba final (examen, prueba escrita u oral, defensa de trabajo, etc.), si esta representa un porcentaje esencial de la cualificación.

4. No haber completado el mínimo exigido de participación en actividades formativas (por ejemplo, seminarios, presentaciones, fórums, etc.), cuando éstas formen parte de la evaluación.
5. No haber entregado el trabajo final o proyecto obligatorio, si este constituye una evidencia central del aprendizaje de la asignatura.

Revisión de examen

Una vez publicada la nota final, el estudiante puede solicitar la revisión de la prueba de recuperación en el periodo establecido. No se aceptan solicitudes de revisión en fechas fuera de este periodo.

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 un 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 por el profesorado, 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 reproduce 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 de que las fuentes originarias sean en papel o en formato digital.

El uso de tecnologías de Inteligencia Artificial (IA)

El uso de tecnologías de Inteligencia Artificial (IA) queda regulado según el tipo de trabajo a realizar:

1. En el caso que el trabajo tenga como objetivo una reflexión personal y el aprendizaje significativo del estudiante, **el uso de tecnologías d'IA está prohibido** en cualquiera de sus fases de realización. Cualquier trabajo que incluya fragmentos generados con IA (por ejemplo, resúmenes, traducciones, redacción de textos o creación de imágenes) está considerado una falta de honestidad académica y puede comportar una penalización parcial o total en la nota de la actividad, así como sanciones mayores en casos de gravedad.
2. En otros trabajos, **se permite el uso restringido de tecnologías IA** exclusivamente en aquellas tareas de soporte, como la búsqueda bibliográfica o de información, la corrección de textos, las traducciones y otras situaciones específicas que se indiquen. En estos casos, el estudiante tendrá que identificar claramente que partes han estado generados con esta tecnología, especificar las herramientas utilizadas e incluir una reflexión crítica sobre como éstas han influido en el proceso y el resultado final de la actividad. La no transparencia del uso de la IA en esta actividad evaluable se

considerará una falta de honestidad académica y puede comportar una penalización parcial o total en la nota de la actividad, así como sanciones mayores en casos de gravedad.

En cualquier caso, en la descripción de cada trabajo, el profesor responsable indicará de manera clara **si se aplica el uso prohibido o el uso restringido de IA**.

Aspectos de la evaluación relacionados con valores y actitudes

1. El/la profesor/a podrá disminuir, entre 1 y 2 puntos la nota de la asignatura cuando de manera reiterada, el estudiante no respete las indicaciones del comportamiento en el aula y/o perturbe el funcionamiento normal de la misma.
2. "No se tolerará ninguna falta de respeto a las compañeras, a los compañeros o al profesorado. Tampoco se tolerarán actitudes homófobas, sexistas o racistas. Cualquier estudiante en que se detecten alguna de las actitudes anteriormente descritas, se le calificará de suspendido en la asignatura."

Aspectos formales de 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 comienzo de curso realizar sólo una evaluación de síntesis final (artículo 117, página 46 de la Normativa académica de la Universidad Autónoma de Barcelona (Aprobada por acuerdo del Consejo de Gobierno de 7 de julio de 2022, y modificada por acuerdo de Consejo de Gobierno de 1 de febrero 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 deben comunicarlo 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
Evaluación escrita mediante los pruebas objetivas	25% 25%	2 2	0,16	KM06, KM08, KM09, KM10
Entrega Trabajos: Individual: En grupo:	25% 25%	2	0,08	TREBALL INDIVIDUAL SM01, SM02 KM09 KM10 TREBALL GRUPAL SM03 CM04 SM01 SM02

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: 3ª; Elsevier Masson; 2014

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:

Alimentación - Canal Salud - Generalidad de Cataluña. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible en: http://canalsalut.gencat.cat/ca/home_ciudadania/vida_saludable/alimentacio/

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible en: <http://www.gencat.cat/salut/acsa/>

Fundación Dieta Mediterránea. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible a: <https://dietamediterranea.com/ca/>

Base de Datos Española de Composición de Alimentos. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible a: <http://www.bedca.net/>

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible en: www.aecosan.msssi.gob.es/

Sociedad Española de Nutrición. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible en: <http://www.sennutricion.org/>

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible a: <http://www.nutricioncomunitaria.org/>

Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible a: <http://www.senpe.com/>

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible en: <http://www.seedo.es/>

European Food Information Council. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible en: <http://www.eufic.org/>

The European Nutrition for Health Alliance. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible en: <http://www.european-nutrition.org/>

The European Society for Clinical Nutrition and Metabolism. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible: <http://www.espen.org/http://www.espen.org/>

Salud sin bulos. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible a: <https://saludsinbulos.com/>

EFSA. Dietary reference values for the EU. [Internet]. [Consultado 18 de junio de 2024]. Disponible a: <https://efsa.europa.eu/en/interactive-pages/drvs>

Plataformas docentes:

- Moodle
- Kahoot
- Google Forms