

Guia docent de l'assignatura "Nutrició i Dietètica"**2017/2018**Codi: 200710
Crèdits ECTS: 6

Titulació	Pla	Tipus	Curs	Semestre
884 Infermeria	Grau en Infermeria	FB	1	2

Contacte	Utilització d'idiomes
Responsable: Joan Trabal Vílchez E-mail: JTRABAL@clinic.cat Professor: Joan Trabal Vílchez	Llengua vehicular majoritària: Català Algun grup íntegre en anglès: No Algun grup íntegre en català: No Algun grup íntegre en espanyol: 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 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

Competència	Resultats d'aprenentatge
CE1. Prestar una atenció sanitària tècnica i professional adequada a les necessitats de salut de les persones que 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 a les normes legals i deontològiques aplicables	CE1.27 Descriure els nutrients i les seves funcions i identificar les necessitats de les persones sanes i amb problemes de salut.
CE10. Protegir la salut i el benestar de les persones, família o grups atesos, garantint la seva seguretat.	CE10.5 Dissenyar dietes adequades en persones sanes i en les patologies més prevalents.
CT1. Analitzar i sintetitzar fenòmens complexos.	
CT3. Identificar, analitzar i prendre l'opció resolutiva més adequada per donar resposta als problemes de l'àmbit professional, de forma eficient i eficaç.	
CG2. Desenvolupar estratègies d'aprenentatge autònom	

Continguts

MÒDUL 1 Nutrició

1. Conceptes introductoris.
2. L'energia en nutrició.
3. Funcions generals dels nutrients.
4. Macronutrients: Glúcids.
5. Macronutrients: Lípids.
6. Macronutrients: Proteïnes.
7. Aigua i principals micronutrients que intervenen en l'equilibri electrolític.
8. Micronutrients: Elements minerals.
9. Micronutrients: Vitamines.
10. Fibra alimentària.

MÒDUL 2 Aliments. Alimentació saludable

1. Conceptes introductoris.
2. Grups d'aliments: hortalisses, fruites, farinacis, làctics, aliments proteics, aliments grassos, altres aliments.
3. Additius alimentaris. Aliments funcionals. Aliments transgènics.
4. Mètodes per a la valoració de la ingesta d'aliments.
5. Taules de composició d'aliments i bases de dades nutricionals.
6. Comportament alimentari.
7. Educació nutricional. Guies alimentàries. Errors, mites i realitats en l'alimentació.
8. Alimentació saludable en adults.
9. Alimentació en la gestació i la lactància.
10. Alimentació en la infància i l'adolescència.

11. Alimentació en persones ancianes.
12. Formes alternatives d'alimentació.

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

1. Conceptes introductoris.
2. Consell dietètic: objectius i organització.
3. Consell dietètic en el sobrepès i l'obesitat.
4. Consell dietètic en la diabetis mellitus.
5. Consell dietètic en la malaltia cardiovascular.
6. Relació entre desnutrició i malaltia.
7. Índex de dietes hospitalàries. Dieta basal hospitalària i dietes terapèutiques.
8. Indicacions i característiques de les dietes amb modificació de la textura.
9. Indicacions i característiques de les dietes progressives.
10. Indicacions i característiques de les dietes terapèutiques.
11. 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. Les activitats pràctiques no puntuen sobre l'avaluació continuada. Els dies de pràctiques s'anunciaran amb antelació a l'aula virtual.

Activitat supervisada:

Els estudiants realitzen dos treballs en grup al llarg de l'assignatura. El primer 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 tema 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 d'un aplicatiu 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			
Classes teòriques:	45	1,80	CE1.27,CE10.5, CT1
Tipus: Supervisades			
Tutories:	0,5	0,02	CE10.5, CT1, CT3
Treballs :	7	0,28	
Tipus: Autònomes			
Estudi , consultes bibliogràfiques	90	3,60	CE1.27CE10.5,CT1,CT3,CG2.

Avaluació

Els estudiants disposen d'una única convocatòria per curs acadèmic per superar l'assignatura. La progressió acadèmica i l'aprovació de l'assignatura es valora mitjançant:

Avaluació continuada

Es duu a terme una avaluació continuada i formativa mitjançant una prova escrita i la presentació de dos treballs. La qualificació de l'assignatura ve donada per la mitjana ponderada de les notes obtingudes en aquestes proves, a partir d'una puntuació mínima de 5 sobre 10 en cadascuna d'aquestes. Aquells estudiants que no superin algun dels treballs amb la nota mínima no podran continuar amb l'avaluació continuada i hauran de presentar-se directament a la prova final global. De la mateixa manera, aquells estudiants que no hagin presentat cap o un dels dos treballs dels quals consta l'avaluació continuada, no podran presentar-se a la prova escrita de l'avaluació continuada i hauran d'optar directament per la prova final global.

En les proves 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.

Cal que tots els treballs es lliurin seguint la normativa de l'EUI.

Prova final global

Durant el període de proves formatives d'avaluació es programa una prova final global de l'assignatura per aquells estudiants que no s'hagin presentat a l'avaluació continuada o no l'hagin superat.

La puntuació obtinguda en aquesta prova equival al 100% de la qualificació de l'assignatura.

Activitat de recuperació

Es proposa una activitat de recuperació per aquells estudiants que hagin obtingut una nota final igual o superior a 4,5 i inferior a 5 sobre 10. Aquesta activitat dóna opció a l'aprobat amb un 5.

La prova consisteix en la presentació d'un treball, d'exposició oral o escrita.

Qualificació:

- 0 a 4,9: Suspens
- 5,0 a 6,9: Aprovat
- 7,0 a 8,9: Notable
- 9,0 a 10: Excel·lent

No avaluable

Quan l'estudiant no hagi aportat prou evidències que permetin una qualificació global de l'assignatura, en l'acta es consigna la qualificació com a "no avaluable".

Són motiu de manca d'evidències suficients (1+2):

1. Si l'estudiant no ha participat en cap activitat de l'avaluació continuada.
2. Si l'estudiant no es presenta a la Prova final global.

Revisió d'examen

Una vegada publicada la nota final, la Prova final global pot ser revisada per l'estudiant en el període determinat per la "revisió d'examen". No s'accepten sol·licituds de revisió en dates fora del límit establert.

Activitats d'avaluació

Activitat	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Prova escrita	75%	5,63	0,22	CE1.27,CE10.5, CT1, CG2
Treballs	25%	1,87	0,08	CE10.5, CT1, CT3, CG2

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: 2a; Díaz de Santos; 2015
ISBN: 9788479789640

MODERN NUTRITION IN HEALTH AND DISEASE

Editor: Maurice E. Shils
Edició: 10a; Lippincott Williams & Wilkins; 2006
ISBN: 0781741335

ENLLAÇOS WEB

Alimentació - Canal Salut - Generalitat de Catalunya
<http://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/>

Agència Catalana de Seguretat Alimentària
<http://acsa.gencat.cat/ca/inici/>

Fundació Dieta Mediterrània
<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/>