FITXA IDENTIFICATIVA

Dades de l'Assignatura

Codi	34371
Nom	Nutrició i dietètica
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1200 - Grau d'Infermeria	Facultat d'Infermeria i Podologia	1	Segon quadrimestre
1213 - Grau d'Infermeria (Ontinyent)	Facultat d'Infermeria i Podologia	1	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1200 - Grau d'Infermeria	12 - Farmacología y dietética	Formació Bàsica
1213 - Grau d'Infermeria (Ontinyent)	12 - Farmacologia i dietètica	Formació Bàsica

Coordinació

Nom	Departament
GABALDON CORONADO, MARIA JOSE	125 - Infermeria

RESUM

La matèria de Nutrició i Dietètica dins del currículum de Grau d'Infermeria , pertany al bloc de matèries bàsiques, formant part del conjunt de matèries d'aprofundiment. L'assignatura s'ubica en el primer curs i en el segon semestre.

L'OMS (1966) va definir el professional d'infermeria com aquell capacitat i autoritzat per a assumir les responsabilitats que exigixen el foment de la salut, la prevenció de la malaltia i la prestació d'assistència a les persones malaltes.

La relació entre el binomi alimentació /salut-malaltia desperta gran interès des de diferents àmbits. Els estudis epidemiològics mostren, cada vegada amb major evidencia l'estreta relació entre els hàbits alimentaris inadequats i les patologies cròniques/degeneratives mès prevalents en el nostre entorn, com són la malaltia cardiovascular, obesitat, diabetis mellitus, alguns tipus de càncers, malalties de l'aparell

digestiu o la osteoporosis. Per tant, a través de la dieta podem obtenir un doble objectiu, d'una banda la prevenció dels processos abans esmentats, a més d'arribar al màxim potencial de salut i d'altra banda, utilitzant-la com eina terapèutica, l'abordatge dietètic de processos patològics.

Els continguts de l'assignatura estaran organitzats en tres unitats temàtiques.

La primera contempla els principis que regeixen l'alimentació i nutrició, desenvolupant entre altres, conceptes com balaç enerètic, nutrients i composició nutricional dels aliments, aquests coneixements estan estretament relacionats amb altres assignatures bàsiques com Fonaments de Biologia i Bioquímica i Fisiologia.

En la segona unitat es revisen els requeriments nutricionals i l'alimentació en les diferents etapes del cicle vital, i s'analitzen els factors d'influència en el comportament alimentari i la valoració de l'estat nutricional. Aquests continguts estan relacionats amb les assignatures de Salut de la dona, de la sexualitat i la reproducció, Infermeria en la salut infantil i adolescent i Infermeria en la salut gerontogeriàtrica que s'imparteixen en 2o curs.

La unitat temàtica 3 tracta sobre l'alimentació en la prevenció i tractament de malalties més prevalents. Aquests continguts estan relacionats amb les assignatures de Fisiopatologia i Infermeria Mèdic-quirúrgica I i II, que s'imparteixen en segon i tercer curs, respectivament.

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

No es requerixen coneixements previs.

COMPETÈNCIES

1200 - Grau d'Infermeria

- Treballar en equip, entenent aquest com a unitat bàsica en què s'integren, estructuren i organitzen, de forma uni- o multidisciplinària i interdisciplinària, els professionals i altre personal de les organitzacions assistencials, com a forma d'assegurar la qualitat de l'atenció sanitària.
- Mantenir i actualitzar la competència professional, prestant una importància especial a l'aprenentatge de manera autònoma de nous coneixements i tècniques i a la motivació per la qualitat en l'atenció a la salut.

- Planificar i prestar cures d'infermeria dirigides a persones, família o grups, orientats als resultats en salut, i avaluar-ne l'impacte mitjançant guies de pràctica clínica i assistencial, que descriuen els processos pels quals es diagnostica, tracta o cuida un problema de salut.
- Promoure estils de vida saludables per part de la persona, la família i la comunitat, que fomenten l'autocura en el maneig de la salut.
- Desenvolupar accions d'educació per a la salut utilitzant les estratègies adequades a les persones, famílies i comunitats, i posar a l'abast de la població i en un llenguatge comprensible la informació científica i les recomanacions que se'n deriven.
- Conèixer i aplicar tècniques i instruments de comunicació des d'una perspectiva no sexista, tant en la relació interpersonal com en les dinàmiques de grup.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar les fonts d'informació clínica, biomèdica i sanitària, per obtenir, organitzar, interpretar i comunicar la informació científica i epidemiològica.
- Ser capaç de formular hipòtesis, recollir i valorar de forma crítica la informació per a la resolució de problemes aplicant, entre d'altres, l'enfocament de gènere.
- Conèixer i valorar les necessitats nutricionals de les persones sanes i amb problemes de salut al llarg del cicle vital i segons l'activitat física, per promoure i reforçar pautes de conducta alimentària saludable. Identificar els nutrients i els aliments en què es troben. Identificar els problemes nutricionals de més prevalença en dones i homes i seleccionar les recomanacions dietètiques adequades.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

1. Coneixerà els principis teòrics en els quals es dóna suport l'alimentació i nutrició com a ciències.

2. Identificarà i classificarà els aliments consumits en el nostre mitjà exposant les seues característiques nutricionals i característiques dels mètodes de processament.

3. Coneixerà les normes a seguir en la manipulació, conservació i processat dels aliments.

4. Coneixerà i valorarà els requeriments nutricionals del ser humà en les diferents etapes del cicle vital.

5. Planificarà una alimentació equilibrada coneixent les necessitats nutricionals bàsiques, així com els factors que puguen modificar-les: edat, sexe, activitat física, presència de malaltia, cultura, religió, etc.

6. Utilitzarà i interpretarà els diferents paràmetres emprats en la valoració de l'estat nutricional.

7. Coneixerà les bases preventives de les malalties nutricionals que afecten al nostre mitjà i sabrà elaborar i planificar dietes adequades.

8. Valorarà les complicacions més importants derivades del tractament dietètic i definirà les cures d'infermeria.

9. Valorarà i identificarà problemes nutricionals i alimentaris i elaborarà plans d'alimentació a partir de supòsits clínics.

10. Coneixerà els diferents sistemes d'informació sanitària nutricional.

11. Sabrà cercar, seleccionar i analitzar la informació relacionada amb temes de dietètica i nutrició.

12. Demostrarà habilitat per a parlar en públic argumentant el seu posicionament respecte a un tema concret.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Principis de nutrició i alimentació

Tema 1. Introducció a l'estudi de la nutrició i dietètica.

Tema 2. Necessitats energètiques.

Tema 3. Macronutrients: Hidrats de Carboni, Lípids i Proteïnes.

Tema 4. Micronutrients i Aigua: Vitamines, minerals.

Tema 5. Els aliments. Concepte i classificació. Taules de composició d'aliments. Conservació, envasat i etiquetatge.

Tema 6. Cereals, derivats i tubèrculs.

Tema 7. Fruites i verdures.

Tema 8. Llet i derivats lactis.

Tema 9. Olis, greixos i fruits secs.

Tema 10. Carns, peix, ous i llegums.

Tema 11. Miscel·lània i alcohol.

Tema 12. Comportament alimentari.

2. Nutrició i alimentació en les distintes etapes del cicle vital

Tema 13. Valoració de l'estat nutricional.

Tema 14. Alimentació de l'adult sa.

Tema 15. Alimentació i activitat física.

Tema 16. Alimentació en el cicle vital de la dona.

Tema 17. Alimentació pediàtrica i de l'adolescent.

Tema 18. Alimentació de l'ancià/na.

3. Dietoterapia

Tema 19: Dietoterapia. Alimentació hospitalària. Alimentació del pacient hospitalitzat.

Tema 20: Dietes modificades en energia, macronutrients / micronutrients.

Tema 21: Nutrició artificial. Definició. Classificació i vies d'accés. Objectius. Indicacions i contraindicacions. Característiques nutricionals de les fórmules.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	50,00	100
Pràctiques en aula	8,00	100
Tutories reglades	2,00	100
Assistència a esdeveniments i activitats externes	2,00	0
Elaboració de treballs en grup	10,00	0
Estudi i treball autònom	50,00	0
Lectures de material complementari	3,00	0
Preparació de classes de teoria	10,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	10,00	0
Resolució de qüestionaris on-line	5,00	0
TOTAL	**150,00**	

METODOLOGIA DOCENT

La metodologia emprada en activitat presencial:

- Bloc de coneixements teòrics: Classe magistral participativa de 50 minuts en les quals s'exposaran els coneixements bàsics sobre cada tema combinades i es treballaran mitjançant activitats i/o exercicis a l'aula.
- Classes pràctiques:

– Taller: Adquirir habilitat i destresa en el mesurament de paràmetres antropomètrics.

– Resolució de problema: Elaboració de plans d'alimentació i consell dietètic. Caràcter individual.

– Resolució de problema: Disseny i exposició d'una activitat educativa relacionada amb l'alimentació i dirigida a diferents grups de població vulnerable. Caràcter grupal.

En la plataforma d'Aula Virtual s'incorporaran:

– Documents amb els esquemes que es desenvoluparan en l'aula.

– Articles i textos per a treballs de grup i comentaris.

– Guies d'activitats pràctiques.

Pàgines web d'interès:

– Consell europeu d'informació sobre l'alimentació. http://www.eufic.org

– Base de datos Española de composición de alimentos http://www.bedca.net/bdpub/

– Centro de investigación de endocrinología y nutrición clínica. http://www.ienva.org/web/index.php/es/

– Sociedad Española de Hipertensión. http://www.seh-lelha.org

– Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad. http://www.seedo.es

– Sociedad Española de Diabetes. http://www.sediabetes.org

– Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. http://www.nutricioncomunitaria.org

– Atención Primaria en la Red. http://www.fisterra.com

Metodologia emprada en activitat no presencial:

– Forums en plataforma aula virtual sobre temes d'interès específics i que tinguen relació amb l'assignatura.

AVALUACIÓ

L'avaluació de l'assignatura consistirà en dues grans blocs:

– Primer bloc (80% de la nota global)

Examen final amb 60 preguntes d'elecció múltiple amb 4 opcions de resposta. Cada 3 respostes errònies es restarà un encert. La nota mínima per a superar la prova serà de 4 sobre 8. En aquesta, prova s'avaluaran els continguts teòric-pràctics de la matèria.

– Segon bloc (20% de la nota global)

Les classes pràctiques són d'assistència obligatòria i la seua realització condició necessària per a poder realitzar l'examen i per a aprovar l'assignatura. Aquest bloc avaluarà les diferents activitats individuals i grupals plantejades en les classes pràctiques. (Taller 5% de la nota, pràctica individual 5%, pràctica grupal 10%). Per a sumar la nota de pràctiques a la nota de l'examen és imprescindible haver superat el mateix.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- - Nutrición y Dietética. Carmen Martín Salinas, Joaquina Díaz Gómez. Editorial DAE. 2015.(en red a través del enlace de enferteca: http://ebooks.enfermeria21.com)ISBN : 9788492815760
- Nutrición y Dietética I. Teresa Hernández García, Helena Hernández Martínez, Angeles Medrano Fernández. Editorial DAE. 2016. (en red a través del enlace de enferteca: http://ebooks.enfermeria21.com)ISBN : 9788492815845
- Nutrición y Dietética II. Teresa Hernández García, Helena Hernández Martínez, Angeles Medrano Fernández. Editorial DAE. 2016. (en red a través del enlace de enferteca: http://ebooks.enfermeria21.com)ISBN : 9788492815852

Complementàries

- - Nutrición y alimentación humana (2º edición revisada). Tomo 1 y 2. José Mataix Verdú. Editorial Ergon. 2015. (Biblioteca UV)ISBN : 9788484736653 (tomo 1) 9788484736660 (tomo 2).
- Krause dietoterapia. L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump, Janice L. Raymond. Editorial Elsevier. 2013. (Biblioteca UV). ISBN : 9788480869638

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Contenidos

Se mantienen los contenidos teóricos inicialmente recogidos en la guía docente.

Se sustituyen las clases prácticas por la resolución de 4 problemas de carácter individual que permitan la aplicación de los conocimientos teóricos impartidos de modo presencial y no presencial y de los ejercicios realizados en las clases presenciales impartidas. Y han sido adaptados a partir de la propuesta inicial de la guía académica.

1.Valoración de riesgo nutricional en una persona de edad avanzada utilizando diferentes parámetros elaborando recomendaciones higiénico-dietéticas para la prevención de patología evitable o para la recuperación de la salud.

2.Elaboración de un plan de alimentación saludable para una persona adulta, que atienda a los objetivos y recomendaciones de la SENC, aplicando el sistema de intercambios de alimentos.

3.Cálculo de los requerimientos energéticos, análisis del patrón alimentario y de la actividad física en una mujer joven y recomendaciones higiénico dietéticas.

4.Elaboración de un póster sobre aspectos nutricionales más relevantes y concretos en cualquiera de las etapas del ciclo vital y las recomendaciones en términos de alimentos para la prevención de patología evitable.

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

ACTIVIDAD	HORAS	% PRESENCIAL
Clase de teoría	34	68
Clase de teoría	0	0
Prácticas en aula	0	0
Tutorías regladas	0	0
Actividades externas	0	0
Tutorías on-line	16	0
Elaboración de trabajos en grupo	0	0
Estudio y trabajo autónomo	50	0

Lectura de material complementario	3	0
Preparación de clases teóricas	26	0
Preparación y resolución de problemas	25	0

No se mantienen los horarios, se ha dado libertad al estudiante para realizar las actividades programadas de acuerdo con su propia programación.

Solo las tutorías on-line se han programado atendiendo a la planificación inicial para la docencia de la asignatura.

3. Metodología docente

Subida de los temas teóricos, previamente adaptados a la modalidad online, y de lecturas complementarias al aula virtual.

Propuesta de actividades por aula virtual: planteamiento y soportes detallados para la realización de los trabajos individuales a partir de los contenidos teóricos y los ejercicios realizados en las clases presenciales impartidas con anterioridad a la suspensión de las clases presenciales.

Tutorías mediante videoconferencia para solucionar dudas y dar soporte a los trabajos propuestos.

4. Evaluación

Se ha establecido como método la evaluación continua.

Se realizará una evaluación de los trabajos propuestos que supondrá el 100% de la nota final y que se reparte del siguiente modo:

Ejercicio 1. 20% de la nota final

Ejercicio 2. 30% de la nota final

Ejercicio 3. 30% de la nota final

Ejercicio 4. 20% de la nota final

Cada uno de los ejercicios constará de una rúbrica en la que se establecerá el peso porcentual de los diferentes apartados del trabajo.

5. Bibliografía

Se mantiene la bibliografía recomendada que está disponible en línea.