

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

<b>Codi</b>	34371
<b>Nom</b>	Nutrició i dietètica
<b>Cicle</b>	Grau
<b>Crèdits ECTS</b>	6.0
<b>Curs acadèmic</b>	2021 - 2022

**Titulació/titulacions**

<b>Titulació</b>	<b>Centre</b>	<b>Curs</b>	<b>Període</b>
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**

<b>Titulació</b>	<b>Matèria</b>	<b>Caràcter</b>
1200 - Grau d'Infermeria	12 - Farmacologia y dietética	Formació Bàsica
1213 - Grau d'Infermeria (Ontinyent)	12 - Farmacologia i dietética	Formació Bàsica

**Coordinació**

<b>Nom</b>	<b>Departament</b>
FONFRIA VIVAS, ROSA MARIA	125 - Infermeria
VILA ATIENZA, VIOLETA ALBA	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 evidència l'estreta relació entre els hàbits alimentaris inadequats i les patologies cròniques/degeneratives més 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 balanç energètic, 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 segon 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'APRENTATGE**

1. Coneixerà els principis teòrics en els quals es dona 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. Fruïtes 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. Abordatge dietètic en persones amb patologia diversa.

Tema 20: Nutrició artificial. Definició. Objectius. Tipus de nutrició artificial. Nutrició enteral: indicacions, contraindicacions i característiques nutricionals de les fórmules. Nutrició parenteral: indicacions, contraindicacions i característiques nutricionals de les fórmules.

## **4. CONTINGUTS PRÀCTICS**

Les pràctiques reforçaran els continguts teòrics mitjançant l'aplicació dels mateixos a situacions potencialment reals.

Pràctica 1: Cas clínic: Valoració de l'estat nutricional.

Pràctica 2. Cas clínic: Elaboració d'un pla d'alimentació equilibrada.

Pràctica 3. Cas clínic: Valoració d'ingesta alimentària, anàlisi nutricional d'aliments i recomanacions dietètiques.

Pràctica 4. Elaboració d'un pòster divulgatiu: Educació dietètica a la població segons etapa del cicle vital.



**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
<b>TOTAL</b>	<b>150,00</b>	

**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 i es treballaran mitjançant activitats i/o exercicis a l'aula.
- Classes pràctiques: Aplicació de coneixements teòrics i adquisició d'habilitats. Caràcter individual.
  1. Cas clínic: Valoració de l'estat nutricional.
  2. Cas clínic: Elaboració d'un pla d'alimentació equilibrada.
  3. Cas clínic: Valoració d'ingesta alimentària, anàlisi nutricional d'aliments i recomanacions dietètiques.
  4. Educació dietètica a la població segons etapa del cicle vital: elaboració d'un pòster divulgatiu.

En la plataforma d'Aula Virtual s'incorporaran:

- Documents amb els esquemes que es desenvoluparan a l'aula.
- Articles i textos per a treballar en classe (activitats d'aula).
- Guies per a realitzar les activitats de les classes pràctiques,

Pàgines web d'interés:



Consejo europeo de información sobre la alimentación. <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 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>

## AVALUACIÓ

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

- Primer bloc (60% de la nota global): examen de la part teòrica.

Examen final amb 40 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 5 sobre 10.

En aquesta, prova s'avaluaran els continguts teoricopràctics de la matèria.

- Segon bloc (40% de la nota global)

Aquest bloc avaluarà les diferents activitats individuals plantejades en les classes pràctiques.

La nota d'aquest bloc s'obindrà sumant les notes obtingudes en cadascuna de les pràctiques.

La nota mínima requerida per a aprovar aquest bloc serà de 2 punts.

Les classes pràctiques són d'assistència obligatòria.

Si no es realitzen totes les pràctiques no es podrà realitzar l'examen de la teoria.

Per a aprovar l'assignatura caldrà aprovar tant l'examen de la part teòrica com el bloc de pràctiques.



Si se suspén l'examen la nota que apareixerà en l'acta serà l'obtinguda en l'examen, encara que s'hagen aprovat les pràctiques. Si se suspenen les pràctiques, ja que no s'haurà pogut realitzar l'examen, la nota que apareixerà serà "no presentat".

Les pràctiques es guardaran per a la segona convocatòria, si estan fetes.

Si, per causa justificada, no s'haguera pogut realitzar alguna pràctica el professorat indicarà activitats de substitució o, si aquestes no foren possible, la possible realització de la mateixa abans de l'examen, tant en primera com en segona convocatòria.

## 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. Continguts

Es mantenen els continguts teòrics i les activitats pràctiques inicialment recollits en la guia docent.

### 2. Volum de treball i planificació temporal de la docència

Es manté el volum de treball i la planificació temporal.





### **3. Metodologia docent**

Com a metodologia docent es proposa la classe en línia síncrona i participativa per a la impartició de contingut teòric. Les classes pràctiques es desenvoluparan en línia, de manera que els/les estudiants duran a terme els casos pràctics des dels seus domicilis mentre estan connectats a una sessió de videoconferència amb la docent, que es mantindrà disponible per a guiar-los en el desenvolupament i la resolució d'aquests. Les tutories grupals es realitzaran mitjançant videoconferència per a donar suport als treballs proposats. Les tutories individuals es resoldran mitjançant correu electrònic.

### **4. Avaluació**

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

-Primer bloc (60% de la nota global)

Examen final amb 40 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 5 sobre 10.

En aquesta, prova s'avaluaran els continguts teoricopràctics de la matèria.

-Segon bloc (40% de la nota global)

Aquest bloc avaluarà les diferents activitats individuals plantejades en les classes pràctiques.

La nota d'aquest bloc s'obtingrà sumant les notes obtingudes en cadascuna de les pràctiques.

La nota mínima requerida per a aprovar aquest bloc serà de 2 punts.

Les classes pràctiques són d'assistència obligatòria.

Si no es realitzen totes les pràctiques no es podrà realitzar l'examen de la teoria.

Per a aprovar l'assignatura caldrà aprovar tant l'examen de la part teòrica com el bloc de pràctiques.

Si se suspén l'examen la nota que apareixerà en l'acta serà l'obtinguda en l'examen.

Les pràctiques es guardaran per a la segona convocatòria, si estan fetes.

Si, per causa justificada, no s'haguera pogut realitzar alguna pràctica el professorat indicarà activitats de substitució o, si aquestes no foren possible, la possible realització de la mateixa abans de l'examen, tant en primera com en segona convocatòria.

### **5. Bibliografia**

Es manté la bibliografia recomanada que està disponible en línia.

