

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

Codi	34371
Nom	Nutrició i dietètica
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2023 - 2024

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
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 requereixen 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 puguin 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 tuberculs.

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 en persones d'edat avançada.

3. Dietoteràpia

Tema 19: Dietoteràpia.

Tema 20: Nutrició artificial.

4. CONTINGUTS PRÀCTICS

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

Pràctica 1

Cas clínic: Elaboració d'un pla d'alimentació mitjançant el mètode d'intercanvi.

Pràctica 2

Cas clínic: Valoració de l'estat nutricional i recomanacions dietètiques.

Pràctica 3

Cas clínic: Anàlisi nutricional dels aliments i valoració quantitativa de la ingesta.

Pràctica 4

Cas clínic: Valoració qualitativa de la ingesta i recomanacions dietètiques.

**VOLUM DE TREBALL**

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	50,00	100
Pràctiques en aula	8,00	100
Tutories reglades	2,00	100
Estudi i treball autònom	60,00	0
Lectures de material complementari	10,00	0
Preparació de classes de teoria	8,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	8,00	0
Resolució de qüestionaris on-line	4,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGIA DOCENT

- 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, adquisició d'habilitats i potenciació de la capacitat resolutiva mitjançant l'abordatge de casos clínics. Caràcter individual.

En la plataforma d'Aula Virtual s'incorporaran:

- Material complementari de lectura recomanada.
- Material de consulta necessari per a resoldre els casos clínics de les pràctiques.

Pàgines web d'interés:

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición <https://www.aesan.gob.es/>

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.

-Segon bloc (40% de la nota global): avaluarà les diferents activitats plantejades en les classes practiques.

Cada pràctica tindrà un pes del 10% en la nota global, suposant, per tant, un punt, com a màxim, en aquesta.

La nota d'aquest bloc s'obtindrà sumant les notes obtingudes en cadascuna de les pràctiques. Encara que alguna de les pràctiques no estiga aprovada si el sumatori de la puntuació obtinguda en cadascuna d'elles és 2 o més de 2 punts es considerarà que el bloc de pràctiques està aprovat.

Les classes pràctiques són d'assistència obligatòria. **Si no es realitzen totes les pràctiques no es podrà realitzar l'examen de la teoria.**

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

A les persones que estiguen repetint matrícula en l'assignatura per segona vegada se'ls conservarà la nota de les pràctiques realitzades sempre que el contingut previst s'assimile a les pràctiques efectuades amb anterioritat. Així doncs, el professorat de l'assignatura valorarà en cada curs i en cada cas si serà necessari o no repetir les pràctiques depenent del curs acadèmic en el qual van ser realitzades.

Les persones que estiguen matriculades per tercera vegada en l'assignatura hauran de repetir les pràctiques.

Si, per causa degudament justificada (examen de carnet conduir, declaració en judici, cita inamovible amb l'administració, ingrés hospitalari, intervenció quirúrgica, urgència mèdica, defunció d'un familiar o causa de força major) no s'haguera pogut realitzar alguna pràctica, o s'haguera suspès el bloc de pràctiques, el professorat facilitarà la recuperació d'aquestes, en una sessió única i abans de l'examen de primera convocatòria, amb la finalitat que els estudiants puguin fer l'examen en primera i/o en segona convocatòria.



La data de la realització de cada pràctica s'especificarà en el cronograma de l'assignatura a l'inici del segon quadrimestre de manera que, com es realitzaran al final d'aquest, aquelles persones que treballen podran sol·licitar canvis de torn o permís / vacances / llicència, etc. amb antelació. L'activitat laboral concomitant no es considerarà, en cap cas, una justificació per a no haver fet la pràctica en les dates previstes i no donarà dret a acollir-se a la recuperació esmentada en l'anterior paràgraf.

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

Si se suspén l'examen del bloc teòric, la nota que apareixerà en l'acta serà l'obtinguda en l'examen, encara que s'hagen aprovat les pràctiques.

Si se suspén el bloc de pràctiques, ja que no s'haurà pogut fer l'examen de la part teòrica, la nota que apareixerà en l'acta serà "no presentat".

REFERÈNCIES

Bàsiques

- 1. Carmen Martín Salinas, Joaquina Díaz Gómez. (2019). Nutrición y Dietética. Editorial DAE. ISBN: 9788494939129
En red a través del enlace de enferteca: <http://ebooks.enfermeria21.com>.
- 2. Rosa María Martínez Ortega. (2017). Actualización Enfermera en Nutrición y Alimentación. Editorial Difusión avances Enfermería. ISBN: 978-84-946281-3-9. En red a través del enlace de enferteca: <https://www.enferteca.com/?infolibro=5342>
- 3. Teresa Hernández García, Helena Hernández Martínez, Angeles Medrano Fernández. (2016). Nutrición y Dietética I. Editorial DAE. ISBN: 9788492815845
En red a través del enlace de enferteca : <http://ebooks.enfermeria21.com>.
- 4. Teresa Hernández García, Helena Hernández Martínez, Angeles Medrano Fernández. (2016). Nutrición y Dietética II. Editorial DAE. ISBN: 9788492815852
En red a través del enlace de enferteca: <http://ebooks.enfermeria21.com>.

Complementàries

- 1. José Mataix Vardú. (2015). Nutrición y alimentación humana. Tomos 1 y 2. Madrid: Ergón. (Biblioteca UV). ISBN Tomo 1: 9788484736653; ISBN Tomo 2: 9788484736660
- 2. Raymond, Morrow, K., Krause, M. V., & Mahan, L. K. (2021). Krause. Mahan dietoterapia / Janice L. Raymond, Kelly Morrow. (15a edición). Elsevier. ISBN: 9788491139379

En red a través de: https://trobes.uv.es/permalink/34CVA_UV/1bttd2/alma991009632987106258