

## GRAU EN INFERMERIA

### 28221 - NUTRICIÓ I SALUT

#### Informació general

- Curs acadèmic 2023/24
- Curs: Segon
- Trimestre: Segon
- Nombre de crèdits: 4
- Professorat:
  - Jordi Sarola Gassiot <[jsarola@tecnocampus.cat](mailto:jsarola@tecnocampus.cat)>
  - Maria Dolors Muns Cornellàs <[mmuns@tecnocampus.cat](mailto:mmuns@tecnocampus.cat)>

#### Llengües de docència

- Castellà
- Català

Les classes presencials orals s'impartiran en català.

#### Presentació de l'assignatura

Aquesta assignatura té el propòsit de revisar principis bàsics de metabolisme i energia, així com coneixements sobre aliments i nutrients. L'alumne ha de comprendre les bases de l'estat nutricional i l'atenció dietètica, coneixent la funció dels nutrients en el manteniment de la salut i les repercussions nutricionals de les malalties.

Explorarem com és la cuina hospitalària actual i els tipus de dietes que trobem als hospitals. També veurem les alimentacions artificials com són l'alimentació enteral i parenteral.

Seguirem amb les recomanacions alimentàries per patologies de gran prevalença, com són la obesitat, la hipertensió i les malalties cardiovasculars, les dislipèmies, la diabetis i el càncer.

Ens endinsarem en les pautes i recomanacions alimentàries per les diferents etapes de la vida: el nadó, l'infant, l'adolescent, la dona embarassada, la dona lactant i l'ancià.

En els darrers anys vivim immersos en la pandèmia de les intoleràncies i les al·lèrgies alimentàries. Certs aliments poden produir símptomes incòmodes degut a la seva incorrecta i/o dificultosa digestió. D'altres aliments desencadenen respostes exagerades del sistema immunològic que posen en risc la vida de la persona. Cal veure quins aliments les causen, quines són les seves característiques i símptomes, així com dietes específiques.

En els seminaris treballarem a nivell pràctic les alimentacions alternatives que trobem en una part cada vegada més important de la població. Cal conèixer els seus aliments i ingredients per poder saber si estem parlant de dieta equilibrada nutricionalment o dieta carent de nutrients.

La perspectiva de gènere serà un aspecte que el professorat tindrà en compte fent un ús inclusiu i no sexista del llenguatge i afavorint la participació equitativa de tothom en un entorn respectuós i inclusiu tant en les classes magistrals com en les sessions de seminaris. Es faran visibles les diferents respostes nutricionals i dietètiques tant en dones com en homes. Es proporcionaran referents bibliogràfics femenins dins l'aula en la mesura que la temàtica ho permeti i s'usarà el nom de pila sencer de les autores i autors. Pel que fa a les imatges del contingut en el material docent es fomentarà la no perpetuació d'estereotips.

#### Competències/Resultats d'aprenentatge

##### Bàsica

- CB4\_ Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic, tant especialitzat com no especialitzat
-

CB3\_ Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir o interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi), per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants de caire social, científic o ètic

## Específica

- CE2\_Conèixer l'ús i la indicació de productes sanitaris vinculats a les cures d'infermeria
- CE5\_Conèixer i valorar les necessitats nutricionals de les persones sanes i amb problemes de salut al llarg del cicle vital, per promoure i reforçar pautes de comportament alimentari saludable. Identificar els nutrients i els aliments en els que es troben. Identificar els problemes nutricionals de prevalència més gran i seleccionar les recomanacions dietètiques adequades.

## General

- CG6\_Basar les intervencions de la infermeria en l'evidència científica i en els medis disponibles

## Transversal

- CT 1 Desenvolupar la capacitat d'avaluar les desigualtats per raó de sexe i gènere, per dissenyar solucions

No definides

## Continguts

---

El primer dia es presentarà i s'explicarà el funcionament de les activitats individuals i els seminaris.

### CONTINGUTS

**Tema 1. Introducció i conceptes bàsics.**

**Tema 2. Els nutrients: macronutrients i micronutrients, fibra alimentària i aigua.**

**Tema 3. Grups alimentaris.**

**Tema 4. Alimentació equilibrada.**

**Tema 5. La cuina hospitalària.**

**Tema 6. Sistemes d'alimentació.**

**Tema 7. Recomanacions alimentàries i consell alimentari en patologies de gran prevalença.**

**Tema 8. Alimentació en les diferents etapes de la vida.**

**Tema 9. Al·lèrgies, intoleràncies i malalties autoimmunitàries alimentàries.**

### SEMINARIS

**Seminari 1 i 2.** A les sessions de seminaris s'explicaran diferents conceptes necessaris per utilitzar-los de manera pràctica i relacionats amb temes tractats durant l'assignatura.

## Objectius de Desenvolupament Sostenible

---

- 12 - Consum i producció responsables
- 13 - Acció climàtica
- 05 - Igualtat de gènere
- 10 - Reducció de les desigualtats
- 03 - Salut i benestar
- 04 - Educació de qualitat

## Sistema d'avaluació i qualificació

---

El sistema d'avaluació de les competències i els resultats d'aprenentatge d'aquesta assignatura contempla diferents activitats d'avaluació de la Matèria 1 - Anatomofisiopatologia:

<b>Sistema d'avaluació</b>	<b>Ponderació mínima</b>	<b>Ponderació màxima</b>
SE1. Examen	30%	60%
SE2. Treballs individuals	5%	40%
SE3. Treballs en grup	5%	40%
SE4. Participació a l'aula	5%	20%

S'utilitza un sistema de qualificació quantitativa (de 0 a 10) i qualitativa (suspens, aprovat, notable, excel·lent, matrícula d'honor) segons RD 1125/2003.

La còpia total o parcial en qualsevol de les activitats d'aprenentatge significa un "No Presentat" en l'assignatura, sense opció a presentar-se a la prova de recuperació i sense perjudici de l'obertura d'un expedient per aquest motiu.

Segons normativa UPF, els estudiants que tenen opció a realitzar la recuperació de l'assignatura són aquells que hagin obtingut una qualificació de "suspens", que són les úniques susceptibles de modificació en el procés de recuperació.

El sistema d'avaluació i el període de recuperació es detalla en el Pla d'Aprenentatge disponible a l'aula virtual a l'inici de l'assignatura.