

GRAU EN INFERMERIA

28221 - NUTRICIÓ I SALUT

Informació general

- Curs acadèmic 2025/26
- Departament: Salut
- Tipus d'assignatura: Bàsica
- Curs: Segon
- Trimestre: Segon
- Nombre de crèdits: 4
- Professorat:
 - Alba Vidal Torres <avidalt@tecnocampus.cat>
 - Maria Dolors Muns Cornellas <mmuns@tecnocampus.cat>

Llengües de docència

- Català

Les classes presencials orals s'impartiran en català. Hi ha documents amb llengua castellana i anglesa, així com materials audiovisuals amb castellà i anglès. La prova final es realitzarà 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 difícil 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.

L'aula (física o virtual) és un espai segur, lliure d'actituds masclistes, racistes, homòfobes, trànsfobes i discriminatòries, ja sigui cap a l'alumnat o cap al professorat. Confiam que entre totes i tots puguem crear un espai segur on ens puguem equivocar i aprendre sense haver de patir prejudicis d'altres.

Qualsevol forma de frau acadèmic serà sancionada d'acord amb la normativa d'avaluació del centre. En cas que es detectin indicis de frau, inclòs l'ús indegut d'eines d'intel·ligència artificial generativa, el professorat de l'assignatura podrà convocar l'estudiant a una entrevista individual amb l'objectiu de verificar-ne l'autoria.

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.

SEMINARIS

Seminaris 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
- 05 - Igualtat de gènere
- 10 - Reducció de les desigualtats
-

02 - Fam zero

- 01 - Fi de la pobresa
- 03 - Salut i benestar
- 04 - Educació de qualitat

Activitats i Sistema d'avaluació

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

Sistema d'avaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
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.

Perquè la nota de l'examen faci mitjana amb la resta de notes obtingudes durant el transcurs de l'assignatura serà necessari obtenir una nota igual o superior a 5 punts sobre un total de 10 punts.

Segons normativa UPF, l'alumnat que té opció a realitzar la recuperació de l'assignatura és aquell que hagi obtingut una qualificació de "suspens". En cas de no superar l'assignatura, l'única part susceptible de recuperació és l'examen, amb un examen extraordinari (recuperació) dins del mateix curs acadèmic.

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.

Qualsevol forma de frau acadèmic serà sancionada d'acord amb la normativa d'avaluació del centre. En cas que es detectin indicis de frau, inclòs l'ús indegut d'eines d'intel·ligència artificial generativa, el professorat de l'assignatura podrà convocar l'estudiant a una entrevista individual amb l'objectiu de verificar-ne l'autoria.

Bibliografia i Recursos

- Anguera, Marta; Geis, Àngels; Vendrell, Roser; Iglesias Jaume; Cuenca, Noemí. Com han de menjar els infants i els adolescents. Aspectes psicosocials i nutricionals de l'alimentació. Lleida: Pagès Editors; 2014.
- Associació Catalana de Diabetis
<http://www.acdiabetis.org/>
- Diabetis i alimentació
<http://www.acdiabetis.org/>
- European Federation of the Associations of Dietitians
<http://www.efad.org/everyone>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. Nutrition
<http://www.fao.org/nutrition/en/>
- Fundació Alicia
<http://www.alicia.cat/ca/>
- Generalitat de Catalunya. Alimentació.
canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/
- Mataix, José. Alimentación Humana. Tomo II Situaciones Fisiológicas y Patológicas. Majadahonda: Ergon; 2009.
- Roca, Judith, Ruiz, Francisca. El Paciente Oncológico. Atención Integral a la Persona. Madrid: Formación Alcalá; 2009.
-

Salas-Salvadó, Jordi; Bonada i Sanjaume, Anna; Trallero Casañas, Roser; Saló i Solà, M Engràcia; Burgos Pelàez, Roser. Nutrición y Dietética Clínica. 4a ed. Barcelona: Elsevier, 2019.

- Sociedad Científica Española de Dietética y Nutrición

<http://www.sedyn.es/es/>

- Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición

<http://www.seen.es/inicio.aspx>

- Sociedad Española de Nutrición

<http://www.sennutricion.org/es/inicio>

- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria

www.nutricioncomunitaria.org/es/

- Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral

<http://www.senpe.com/>

- Cuervo, Marta, Ruiz de las Heras, Aranzazu. Alimentación Hospitalaria 2. Dietas Hospitalarias. Madrid: Díaz de Santos, 2010.
- De Luís, Daniel; Bellido, Diego. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Madrid: Díaz de Santos; 2010.
- Gil, Angel. Tratado de Nutrición. Tom IV Nutrición Clínica. Madrid: Acción Médica; 2010.