

Nutrición

Código: 106099
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2500891 Enfermería	FB	1	2

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

Contacto

Nombre: Nina Granel Gimenez
Correo electrónico: Nina.Granel@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)
Algún grupo íntegramente en inglés: No
Algún grupo íntegramente en catalán: Sí
Algún grupo íntegramente en español: No

Equipo docente

José Rodríguez Álvarez
Miguel Jiménez Pera
Jorge Casino Antón
Victor Jose Yuste Mateos
Jose Ramon Bayascas Ramirez
Olga Mestres Soler
Maria Antonia Baltrons Soler

Prerequisitos

No aplicable

Objetivos y contextualización

Esta asignatura pretende formar al alumnado en las competencias que necesitan las enfermeras para poder ofrecer servicios asistenciales de manera eficiente y efectiva. Esta asignatura pretende aportar los conocimientos necesarios de bioquímica, nutrición y alimentación para poder ayudar a las personas a gestionar la necesidad de alimentarse consensuando y pactando la alimentación equilibrada o la dieta terapéutica que necesitan según la situación de salud, la edad, el género, los factores sociales y culturales.

Los conocimientos de esta asignatura se construyen sobre las bases aportadas por la Estructura del Cuerpo Humano, Función del Cuerpo Humano, Bases éticas y Metodológicas de la Enfermería y Cultura, Sociedad y Salud. Los contenidos teóricos de esta asignatura se imparten durante el segundo semestre de primer curso.

Al mismo tiempo esta asignatura sirve de base teórica para otras asignaturas de cursos superiores como son: Farmacología, Cuidados Enfermeros en el Adulto I y II, Cuidados Enfermeros en el Proceso de Envejecer, Cuidados Enfermeros en la Infancia, Adolescencia y la Mujer y cuidados Enfermeros en Situaciones Complejas.

Competencias

- Generar propuestas innovadoras y competitivas en la investigación y en la actividad profesional.
- Prestar una atención sanitaria técnica y profesional adecuada a las necesidades de salud de las personas que atienden, de acuerdo con el estado de desarrollo de los conocimientos científicos de cada momento y con los niveles de calidad y seguridad que se establecen en las normas legales y deontológicas aplicables.
- Proteger la salud y el bienestar de las personas o grupos atendidos, garantizando su seguridad.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar las diferencias por sexo y las desigualdades de género en la etiología, la anatomía, la fisiología, las patologías, en el diagnóstico diferencial, las opciones terapéuticas, la respuesta farmacológica, el pronóstico y en los cuidados enfermeros.
2. Describir las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable.
3. Describir las normas de seguridad a tener en cuenta ante problemas producidos por situaciones clínicas relacionadas con la administración farmacológica.
4. Determinar los problemas que se presentan con más frecuencia cuando las personas con problemas de salud no siguen la dieta terapéutica planificada, proponiendo intervenciones efectivas para la adhesión a la misma.
5. Explicar el funcionamiento fisiológico del cuerpo humano y los mecanismos homeostáticos que lo regulan.
6. Identificar el funcionamiento fisiológico del cuerpo humano, así como los problemas de salud que se deriven de las alteraciones funcionales.
7. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

Contenido

El contenido de la asignatura es impartido por docentes de los departamentos de enfermería y bioquímica de la Facultad de Medicina. La asignatura la coordinan las profesoras Nina Granel del departamento de enfermería y María Antonia Baltrons del departamento de Bioquímica.

Unidad I. Energía y nutrientes

- Estructura y propiedades de los nutrientes. Requerimientos y recomendaciones generales
- Carbohidratos simples y complejas
- Lípidos: grasas saturadas e insaturadas; lípidos esenciales
- Proteínas y aminoácidos
- Vitaminas
- Minerales y oligoelementos
- Agua
- Fibra vegetal
- Homeostasis de la energía

- Bioquímica de las transferencias de energía
- Gasto energético
- Requerimientos energéticos individuales
- Valor calórico de los nutrientes

Unidad II. Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes

- Carbohidratos
- Lípidos. Transporte de lípidos en la sangre
- Proteínas y otros compuestos nitrogenados. Balance nitrogenado
- Interrelaciones metabólicas entre los tejidos en el ciclo alimentación-ayuno

Unidad III. Valoración del estado nutricional

- Antropometría. Índice de masa corporal, perímetros de cintura y cadera, pliegues cutáneos

Unidad IV. Grupos de alimentos: composición, características e importancia para la salud

- Alimentos ricos en proteínas y lípidos: Grupo de la leche y derivados. Grupo de las carnes, pescados y huevos.
- Alimentos ricos en carbohidratos y fibra: Grupo de los cereales, tubérculos y legumbres. Grupo de las frutas, verduras y hortalizas.
- Otrosalimentos: Grupo miscelánea: alcohol, aditivos, contaminantes.

Unidad V. Alimentación saludable

- Características del equilibrio nutricional.
- El equilibrio alimentario cualitativo y cuantitativo. Tablas de composición de alimentos. Raciones de alimentos. Comportamiento alimentario. Valoración de la alimentación.
- La necesidad de una alimentación saludable en cada etapa de la vida. Factores biológicos, psicológicos, sociales y culturales que influyen en el comportamiento alimentario. Valoración y recomendaciones.

Unidad VI. Dietas terapéuticas

- Introducción a la dietoterapia.
- Cada dieta se estructura de la siguiente manera: Características de la dieta. Valoración de necesidades, identificación de los problemas. Formulación de objetivos. Proponer y justificar las intervenciones educativas para la persona asistida y la familia. Confeccionar la dieta con la persona. Realización de una dieta. Problemática del desempeño de las dietas terapéuticas. Evaluación. Continuidad asistencial de la persona atendida para mantener la adherencia a la dieta.
- La necesidad de alimentación de las personas con problemas de salud más prevalentes y / o de alto impacto
- Manipulación y reglamentación de los alimentos: problemas más prevalentes
- Conservación de los alimentos: objetivos, tratamientos, envases alimentarios. Medio ambiente sostenible: estrategias.

Metodología

TEORÍA Y SEMINARIOS

El contenido del módulo I, II y III y IV se imparte por profesores del departamento de Bioquímica mediante clases teóricas participativas y paralelamente se hacen seminarios de discusión de casos con el fin de movilizar los conocimientos necesarios según cada caso.

El contenido de los módulos V y VI se imparte por el departamento de Enfermería mediante clases teóricas participativas y seminarios en los que se trabaja la dieta equilibrada y las dietas terapéuticas.

TUTORÍAS

Las tutorías individualizadas se podrán concretar contactando previamente por el Campus Virtual con el profesorado.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
SEMINARIOS (SEM)	25	1	
TEORIA (TE)	24,5	0,98	
Tipo: Supervisadas			
TUTORIAS	1	0,04	
Tipo: Autónomas			
LECTURA DE ARTÍCULOS/INFORMES DE INTERÉS/ ESTUDIO PERSONAL/ELABORACIÓN DE TRABAJOS/BÚSQUEDA BIBLIOGRÁFICA	95	3,8	

Evaluación

La nota global de la asignatura constará de la media de las notas obtenidas de 2 pequeñas pruebas escritas de evaluación continua (18%), una prueba escrita final (42%) y de la evaluación de casos prácticos correspondientes al módulo V y VI (40%).

En las pruebas escritas de evaluación continuada se evaluarán los problemas que se trabajen, presentando y discutiendo en cada seminario en formato de pruebas de ensayo y los contenidos teóricos correspondientes en formato de preguntas de ítems de selección múltiple de los módulos I, II; III y IV (18%). La nota obtenida en la prueba escrita de carácter global que incluirá los 6 módulos (42%) en el que se evaluarán igualmente los problemas trabajados en los seminarios en forma de pruebas de ensayo y los contenidos teóricos correspondientes en formato de preguntas de ítems de selección múltiple. La fecha de examen quedará determinada por el calendario de exámenes de la UAB del curso vigente.

Criterios de evaluación:

Para aprobar la asignatura mediante la evaluación continuada: Obtener al menos un 5 en la nota media de las pruebas escritas, y un mínimo de 5 en la evaluación de casos prácticos de los módulos V y VI, con el fin de hacer el cálculo de la nota final. La calificación final será la media ponderada de los tres módulos. Para aprobar la asignatura hay una nota mínima de 5. La asistencia a los seminarios correspondientes a los módulos V y VI serán obligatorias. El alumnado que presente un total de más de 2 faltas de asistencia no serán evaluados y no podrán presentarse al examen final.

Alumnado con situaciones particulares: Ante eventuales casos particulares se establecerá una comisión evaluadora configurada para tal efecto.

El alumnado que no haya superado la asignatura mediante la evaluación continua podrá presentarse a una prueba final de recuperación.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
EVALUACIÓN ESCRITA MEDIANTE PRUEBAS OBJETIVAS	42%	1,5	0,06	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
EVALUACIÓN ESCRITA MEDIANTE PRUEBAS OBJETIVAS	18%	1,5	0,06	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
EVALUACIÓN MEDIANTE CASOS PRÁCTICOS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	40%	1,5	0,06	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Bibliografía

- ORTEGA ANTA RM. *Nutriguía: Manual de Nutrición Clínica*. Editorial Médica Panamericana; 2015. <http://search.ebscohost.com/are.uab.cat/login.aspx?direct=true&db=edsmep&AN=edsmep.978.8.49.835957.2&Accessed July 10, 2020>.
- FEDUCHI. *Bioquímica. Conceptos esenciales*. 2015. 2ª edición. Editorial Médica Panamericana
- DENISE R. FERRIER. *Bioquímica*. 2017. 7ª edición. Lippincott Williams & Wilkins
- ANGEL GIL. *Tratado de Nutrición Tomo 1. Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición*. 2017. 2ª edición. Editorial Médica Panamericana
- BAYNES J, DOMINICZAK MH. *Bioquímica Médica*. 2015. Editorial Elsevier.
- BIESALSKI HK, GRIMM P. *Nutrición. Texto y atlas*. 2016. Editorial Elsevier