

Nutrició

Codi: 106099

Crèdits: 6

Titulació	Típus	Curs	Semestre
2500891 Infermeria	FB	1	2

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

Professor/a de contacte

Nom: Nina Granel Gimenez

Correu electrònic: Nina.Granel@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: No

Equip docent

José Rodríguez Álvarez

Miguel Jiménez Pera

Jorge Casino Antón

Victor Jose Yuste Mateos

Jose Ramon Bayascas Ramirez

Olga Mestres Soler

Maria Antonia Baltrons Soler

Prerequisits

No aplicable

Objectius

Aquesta assignatura pretén formar a l'alumnat en les competències que necessiten les infermeres per poder oferir serveis assistencials de manera eficient i efectiva. Aquesta assignatura pretén aportar els coneixements necessaris de bioquímica, nutrició i alimentació per poder ajudar a les persones a gestionar la necessitat d'alimentar-se consensuant i pactant l'alimentació equilibrada o la dieta terapèutica que necessiten segons la situació de salut, l'edat, el gènere, els factors socials i culturals.

Els coneixements d'aquesta assignatura es construeixen sobre les bases aportades per l'Estructura del Cos Humà, Funció del Cos Humà, Bases ètiques i Metodològiques de la Infermeria i Cultura, Societat i Salut. Els continguts teòrics d'aquesta assignatura s'imparteixen durant el segon semestre de primer curs.

Al mateix temps aquesta assignatura serveix de base teòrica per altres assignatures de cursos superiors com són: Farmacologia, Cures Infermeres a l'Adult I i II, Cures Infermeres en el Procés d'Envellir, Cures Infermeres a la Infància, Adolescència i a la Dona i Cures Infermeres en Situacions Complexes.

Competències

- Generar propostes innovadores i competitives en la investigació i en l'activitat professional.
- Oferir una atenció sanitària tècnica i professional adequada a les necessitats de salut de les persones ateses, d'acord amb l'estat de desenvolupament dels coneixements científics de cada moment i amb els nivells de qualitat i seguretat que s'estableixen a les normes legals i deontològiques aplicables.
- Protegir la salut i el benestar de les persones o grups atesos garantint la seva seguretat.
- Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes destacats d'índole social, científica o ètica.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar les diferències per sexe i les desigualtats de gènere en l'etiologia, l'anatomia, la fisiologia i les patologies en el diagnòstic diferencial, les opcions terapèutiques, la resposta farmacològica, el pronòstic i en les cures infermeres.
2. Descriure les necessitats nutricionals de les persones sanes i amb problemes de salut al llarg del cicle vital per promoure i reforçar pautes de conducta alimentària saludable.
3. Descriure les normes de seguretat que cal tenir en compte davant problemes produïts per situacions clíniques relacionades amb l'administració farmacològica.
4. Determinar els problemes que es presenten amb més freqüència quan les persones amb problemes de salut no segueixen la dieta terapèutica planificada, proposant intervencions efectives perquè hi adhereixin.
5. Explicar el funcionament fisiològic del cos humà i els mecanismes homeostàtics que el regulen.
6. Identificar el funcionament fisiològic del cos humà, així com els problemes de salut que es deriven de les alteracions funcionals.
7. Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes destacats d'índole social, científica o ètica.

Continguts

El contingut de l'assignatura és impartit per docents dels departaments d'infermeria i bioquímica de la Facultat de Medicina. L'assignatura la coordinen les professores Nina Granel del departament d'infermeria i la Maria Antonia Baltrons del departament de Bioquímica.

Unitat I. Energia i nutrients

- Estructura i propietats dels nutrients. Requeriments i recomanacions generals
- Carbohidrats simples i complexes
- Lípids: greixos saturats i insaturats; lípids essencials
- Proteïnes i aminoàcids
- Vitamines
- Minerals i oligoelements
- Aigua
- Fibra vegetal
- Homeòstasi de l'energia
- Bioquímica de les transferències d'energia
- Despesa energètica

- Requeriments energètics individuals

- Valor calòric dels nutrients

Unitat II. Digestió, absorció i metabolisme dels nutrients

- Carbohidrats
- Lípids. Transport de lípids en la sang
- Proteïnes i altres compostos nitrogenats. Balanç nitrogenat
- Interrelacions metabòliques entre els teixits en el cicle alimentació-dejú

Unitat III. Valoració de l'estat nutricional

• Antropometria. Índex de massa corporal, perímetres de cintura i maluc, plecs cutanis Unitat IV. Grups d'aliments: composició, característiques i importància per a la salut

Unitat IV. Grups alimentaris: composició, característiques e importància per a la salut

- Aliments rics en proteïnes i lípids: Grup de la llet i derivats. Grup de les carns, peixos i ous
- Aliments rics en carbohidrats i fibra: Grup dels cereals, tubercles i llegums. Grup de les fruites, verdures i hortalisses
- Altres aliments: Grup miscel·lània: alcohol, additius, contaminants

Unitat V. Alimentació saludable

- Característiques de l'equilibri nutricional.
- La necessitat d'una alimentació saludable en cada etapa de la vida. Factors biològics, psicològics, socials i culturals que influeixen en el comportament alimentari.
- Taules de composició d'aliments. Racions d'aliments. Comportament alimentari. Valoració de l'alimentació.
- Via oral, enteral i parenteral. Disfàgia
- Escales de valoració de l'estat nutricional

Unitat VI. Dietes terapèutiques

- Introducció a la dietoteràpia.
- Característiques de la dieta. Valoració de necessitats, identificació dels problemes. Formulació d'objectius. Proposar i justificar les intervencions educatives per la persona assistida i la família. Confeccionar la dieta amb la persona. Realització d'una dieta. Problemàtica de l'acompliment de les dietes terapèutiques. Avaluació. Continuitat assistencial de la persona atesa per mantenir l'adherència a la dieta.
- La necessitat d'alimentació de les persones amb problemes de salut més prevalents i/o d'alt impacte.
- Manipulació i reglamentació dels aliments: problemes més prevalents.

Metodologia

TEORIA i SEMINARIS

El contingut del mòdul I,II i III i IV s'imparteix per professors del departament de Bioquímica per mitjà de classes teòriques participatives i paral·lelament es fan seminaris de discussió de casos per tal de mobilitzar els coneixements necessaris segons cada cas.

El contingut dels mòduls V i VI s'imparteix pel departament d'Infermeria per mitjà de classes teòriques participatives i seminaris en els que es treballa la dieta equilibrada i les dietes terapèutiques.

TUTORIES

Les tutories individualitzades es podran concretar contactant prèviament pel Campus Virtual amb el professorat.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
SEMINARIS (SEM)	25	1	
TEORIA (TE)	24,5	0,98	
Tipus: Supervisades			
TUTORIES	1	0,04	
Tipus: Autònomes			
LECTURA D'ARTICLES/ INFORMES D'INTERÈS/ ESTUDI PERSONAL/ELABORACIÓ DE TREBALLS/CERCA BIBLIOGRÀFICA	95	3,8	

Avaluació

Criteris d'avaluació:

La nota global de l'assignatura constarà de la mitjana de les notes obtingudes de 2 petites proves escrites d'avaluació contínua (20%), una prova escrita final (50%) i de l'avaluació de casos pràctics corresponents a l'mòdul V i VI (30 %). El contingut avaluat de la cada un dels temes en la prova escrita final (50%) haurà de superar la nota mínima de 3.5 per poder fer la mitjana les notes de cada un dels temes i obtenir la nota global de l'examen.

Per aprovar l'assignatura mitjançant l'avaluació continuada: Obtenir un mínim de 5 en la nota mitjana de les proves escrites, i un mínim de 5 en l'avaluació de casos pràctics dels mòduls V i VI, per tal de fer el càlcul de la nota final. L'assistència als seminaris corresponents als mòduls V i VI seran obligatòries, l'alumnat que presenti un total de més de 2 faltes d'assistència suspendrà la part corresponent als mòduls V i VI. L'alumnat que no hagi superat les proves escrites amb un mínim de 5 podrà presentar-se a una prova final de recuperació. La data d'examen de recuperació quedarà determinada pel calendari d'exàmens de la UAB del curs vigent.

L'alumnat que no hagi superat l'assignatura mitjançant l'avaluació continuada es podrà presentar a una prova final de recuperació.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
AVALUACIÓ ESCRITA MITJANÇANT PROVES OBJECTIVES	50%	1,5	0,06	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
AVALUACIÓ ESCRITA MITJANÇANT PROVES OBJECTIVES	20%	1,5	0,06	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
AVALUACIÓ MITJANÇANT CASOS PRÀCTICS I RESOLUCIÓ DE PROBLEMES	30%	1,5	0,06	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Bibliografia

- ORTEGA ANTA RM. *Nutriguía: Manual de Nutrición Clínica*. Editorial Médica Panamericana; 2015.
<http://search.ebscohost.com.ares.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 edició. Editorial Médica Panamericana. (LLibre en línia edició 2014).
- DENISE R. FERRIER. Bioquímica. 2017. 7ª edició. Lippincott Williams & Wilkins
- ANGEL GIL. Tratado de Nutrición Tomo 1. Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición. 2017. 2ª edició. Editorial Médica Panamericana
- BAYNES J, DOMINICZAK MH. Bioquímica Médica. 2015. Editorial Elsevier. LLibre en línia.
- BIESALSKI HK, GRIMM P. Nutrición. Texto y atlas. 2016. Editorial Elsevier

Programari

No aplicable