

Nutrición

Código: 106099
Créditos ECTS: 6

2024/2025

| Titulación | Tipo | Curso |
|--------------------|------|-------|
| 2500891 Enfermería | FB | 1 |

Contacto

Nombre: Monica Amado Sanjuan

Correo electrónico: monica.amado@uab.cat

Equipo docente

José Aguilera Ávila

Jose Rodriguez Alvarez

Enrique Claro Izaguirre

Sara Pablo Reyes

Victor Jose Yuste Mateos

Daniel Gomez Garcia

Aleix Fontanals Jimenez

Geneva Navarro Fernandez

Maria Antonia Baltrons Soler

Jordi Puig Pla

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

No aplicable

Objetivos y contextualización

Esta asignatura pretende formar al alumnado en las competencias que necesitan las enfermeras/as 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

- Actuar en el ámbito de conocimiento propio evaluando las desigualdades por razón de sexo/género.
- 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, familia 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. 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.
4. Diseñar dietas adecuadas en personas sanas y en los problemas de salud más prevalentes.
5. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
6. 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.
7. Reconocer los nutrientes y los alimentos en los que se encuentran, que permiten cubrir las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud.

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 Mònica Amado Sanjuan 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 complejos. Fibra vegetal
- Lípidos: grasas saturadas e insaturadas; lípidos esenciales

- Proteínas y aminoácidos
- Vitaminas
- Minerales y oligoelementos
- Agua

Unidad II. Metabolismo de los Macronutrientes

- Introducción al metabolismo y homeóstasis de la energía
- 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-ayunas

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

Unidad V. Alimentación saludable

- Características del equilibrio nutricional.
- Vía oral, enteral i parenteral. Disfagia.
- 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.
- Escalas de valoración del estado nutricional.

Unidad VI. Dietas terapéuticas

- Introducción a la dietoterapia.
- 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.

Actividades formativas y Metodología

| Título | Horas | ECTS | Resultados de aprendizaje |
|---|-------|------|---------------------------|
| Tipo: Dirigidas | | | |
| SEMINARIOS (SEM) | 25 | 1 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |
| TEORIA (TE) | 24,5 | 0,98 | 2, 3, 4, 5, 6, 7 |
| Tipo: Supervisadas | | | |
| TUTORIAS | 1 | 0,04 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |
| Tipo: Autónomas | | | |
| LECTURA DE ARTÍCULOS/INFORMES DE INTERÉS/ ESTUDIO PERSONAL/ELABORACIÓN DE TRABAJOS/BÚSQUEDA BIBLIOGRÁFICA | 95 | 3,8 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |

TEORÍA Y SEMINARIOS

El contenido del módulo I, II y III y IV se imparte por profesores/as 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.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

| Título | Peso | Horas | ECTS | Resultados de aprendizaje |
|--------|------|-------|------|---------------------------|
|--------|------|-------|------|---------------------------|

| | | | | |
|--|-----|-----|------|---------------------|
| EVALUACIÓN ESCRITA MEDIANTE PRUEBAS OBJETIVAS | 50% | 1,5 | 0,06 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |
| EVALUACIÓN ESCRITA MEDIANTE PRUEBAS OBJETIVAS | 20% | 1,5 | 0,06 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |
| EVALUACIÓN MEDIANTE CASOS PRÁCTICOS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (SEMINARIOS) | 30% | 1,5 | 0,06 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 |

CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONTINUADA:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN CONTINUADA: La nota media de la asignatura se calculará a partir de las calificaciones obtenidas a 3 actividades evaluables:

Examen 1, donde se evalúan las unidades I y II. Consiste en un examen escrito mediante pruebas objetivas de ítems de selección múltiple y/o pruebas objetivas de ensayo, con un peso total del 40% de la nota final.

Examen 2, donde se evalúan las unidades III, IV, V y VI. Consiste en un examen escrito mediante pruebas objetivas de ítems de selección múltiple y/o pruebas objetivas de ensayo, con un peso total del 30% de la nota final.

Cinco seminarios de dietas (trabajos en grupo, búsqueda de información y exposición de PPT con compañeros), con un peso total del 30% de la nota final. La asistencia será obligatoria en todos los 5 seminarios, ya que la evaluación de cada uno de ellos se realizará el mismo momento.

REQUISITOS PARA APROBAR

Para aprobar la asignatura con evaluación continuada, la nota final resultante de la media del examen 1 y el examen 2 deberá ser igual o superior 5,0 sobre 10. Si uno de los dos exámenes no supera el 4,5, no se hará la media con el otro examen y deberá recuperarse.

Para superar los seminarios de dietas, se deberá sacar una nota igual o superior a 5,0 sobre 10.

La nota final se calculará con la fórmula siguiente:

Cálculo de la nota final: $\text{nota examen 1 (o recuperación)} \times 0,40 + \text{nota examen 2 (o recuperación)} \times 0,30 + \text{nota seminarios de dietas} \times 0,30$.

PRUEBA DE RECUPERACIÓN

Los alumnos que no hayan obtenido una nota igual o superior a 4,5 al examen 1 o al examen 2 pueden recuperar la parte (o partes) no aprobada(es) al examen de recuperación. Éste consistirá en un examen con pruebas objetivas de ítems de selección múltiple y/o pruebas de ensayo de la parte (o partes) suspendida(es).

Los estudiantes que no se presenten al examen-1, examen- 2 y /o seminarios de dietas, esto como tampoco al examen de recuperación, serán considerados como no evaluables (n.a.).

NO EVALUABLE:

Los estudiantes que no se presenten al examen 1 y 2, ni al examen de recuperación y falten a dos o más seminarios serán considerados como NO EVALUABLES.

Evaluación Única:

La nota global de la asignatura constará de una prueba escrita final que englobará dos partes: la totalidad del temario teórico (70%) y el contenido de los seminarios de dietas (30%). Para superar la asignatura se deberá obtener una nota final igual o superior a 5,0 en ambas partes.

Bibliografía

Bioquímica:

- Feduchi. Bioquímica. Conceptos esenciales. 2015. 2ª edición. Editorial Médica Panamericana. Enllaç al [texte/líbre](#)
- Denise R Ferrier Bioquímica. 2018. 7ª edición Lippincott Williams & Wilkins. Enllaç al [texte/líbre](#)
- Angel Gil. Tratado de Nutrición Tomo 1. Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición. 2017. 3ª edición. Editorial Médica Panamericana. Enllaç al [texte/líbre](#) · Grimm P. Nutrición. Texto y atlas. 2021. 8ª edición. Editorial Elsevier. Enllaç al [texte/líbre](#)
- Thomson JL, Manore MM, Vaughan LA. Nutrición. 2008. Editorial Pearson Educación. Enllaç al [texte/líbre](#)

Dietas y Alimentación:

- F.R. Greer. Committee on Nutrition American Academy of Pediatrics. Diagnosis and prevention of iron deficiency and iron-deficiency anemia in infants and young children (0-3years of age). Pediatrics, 126 (2010), pp. 1040-105. m hppt: [dx.doi.org/10.1542/peds.2010-2576](https://doi.org/10.1542/peds.2010-2576) | Medline
- www.aepap.org/sites/default/files/curvas_oms.pdf Guia recomancions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)
- www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/RECOMENDACIONES
- Gloria colli-pediatra. www.gloriacolli-pediatra.com/alergia-a-leche-de-vaca-nunca-podra-tomar-leche/
- <https://canalsalut.gencat.cat/ca/salut-a-z/e/embaras-part-i-postpart/alimentacio/>
- <https://canalsalut.gencat.cat/ca/salut-a-z/d/disfagia/>
- https://canalsalut.gencat.cat/web/.content/_AZ/D/disfagia/atencio_disfagia_orofaringia.pdf
- https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publi
- https://ics.gencat.cat/web/.content/Documents/assistencia/procediments-infermeria/sondatge/Annex1_Sor
- <https://www.elsevier.es/es-revista-medicina-integral-63-articulo-la-nutricion-enteral-13038580>
- https://ics.gencat.cat/web/.content/Documents/assistencia/procediments-infermeria/sondatge/Annex2_Alir
- <https://www.aifcc.cat/wp-content/uploads/2019/07/malnutricio.pdf>
- FEDERACIÓN ASOCIACIONES CELIACOS DE ESPAÑA <https://celiacos.org/>
- <https://nutricion360.es/nutricion-salud/diabetes/dieta-para-diabeticos-tipo-2>
- <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/educacion-para-pacientes/consejos-de-alimentacion>
- https://seedo.es/images/site/version_completa_POSICIONAMIENTO_SEEDO_16_05_2016.pdf
- <https://www.sediabetes.org/> (sociedad española diabetes)
- <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/educacion-para-pacientes/consejos-de-alimentacion>
- <https://www.iareec.com/single-post/2016/09/07/principales-funciones-renales>
- [2022_10 Insuficiencia renal cronica.pdf](https://www.saludigestivo.es)
- www.saludigestivo.es
- [Guíade cuidados para pacientes con cirrosis hepática y sus familiares.](https://www.seen.es)
- www.seen.es
- https://ico.gencat.cat/web/.content/minisite/ico/ciudadans/documents/arxiu/Guia-1_REcomanacions-gene
- [CAT.pdf](https://ics.gencat.cat/web/.content/Documents/assistencia/gpc)
- <https://ics.gencat.cat/web/.content/Documents/assistencia/gpc>
- [SOCIEDAD ESPAÑOLA ENFERMEDAD CELIACA](http://www.seec.es/) <http://www.seec.es/>
- https://www.codinucacat.cat/wp-content/uploads/2022/11/DIARREA_1_DEF.pdf
- http://gestor.camfic.cat/uploads/ITEM_15024.pdf

Software

No aplicable

Lista de idiomas

| Nombre | Grupo | Idioma | Semestre | Turno |
|------------------|-------|-----------------|----------------------|--------------|
| (SEM) Seminarios | 101 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | mañana-mixto |
| (SEM) Seminarios | 102 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | mañana-mixto |
| (SEM) Seminarios | 103 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | mañana-mixto |
| (SEM) Seminarios | 104 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | mañana-mixto |
| (SEM) Seminarios | 105 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | mañana-mixto |
| (SEM) Seminarios | 106 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | mañana-mixto |
| (SEM) Seminarios | 107 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | mañana-mixto |
| (SEM) Seminarios | 108 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | tarde |
| (SEM) Seminarios | 109 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | tarde |
| (SEM) Seminarios | 110 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | tarde |
| (SEM) Seminarios | 111 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | tarde |
| (SEM) Seminarios | 112 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | mañana-mixto |
| (TE) Teoría | 101 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | mañana-mixto |
| (TE) Teoría | 102 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | mañana-mixto |
| (TE) Teoría | 103 | Catalán/Español | segundo cuatrimestre | tarde |