

Nutrició

Codi: 106099

Crèdits: 6

2025/2026

Titulació	Tipus	Curs
Infermeria	FB	1

Professor/a de contacte

Nom: Monica Amado Sanjuan

Correu electrònic: monica.amado@uab.cat

Equip docent

Jose Rodriguez Alvarez

Montserrat Solé Piñol

Jose Manuel Lopez Blanco

Victor Jose Yuste Mateos

Maria Antonia Baltrons Soler

Alfredo Jesús Miñano Molina

Jordi Puig Pla

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

No aplicable.

Objectius

Aquesta assignatura pretén formar a l'alumnat en les competències que necessiten les infermers/es 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

- Actuar en l'àmbit de coneixement propi avaluant les desigualtats per raó de sexe/gènere.
- 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. 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.
4. Dissenyar dietes adequades en persones sanes i en els problemes de salut més prevalents.
5. Identificar els problemes nutricionals de més prevalença i seleccionar les recomanacions dietètiques adequades.
6. 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.
7. Reconèixer els nutrients i els aliments on es troben, que permeten cobrir les necessitats nutricionals de les persones sanes i amb problemes de salut.

Continguts

El contingut de l'assignatura és impartit per docents dels departaments d'infermeria i bioquímica de la Facultat de Medicina. L'assignatura la coordina la professora Mònica Amado Sanjuan del departament d'infermeria.

Unitat I. Energia i nutrients

- Estructura i propietats dels nutrients. Requeriments i recomanacions generals
- Carbohidrats simples i complexes. Fibra vegetal
- Lípids: greixos saturats i insaturats; lípids essencials
- Proteïnes i aminoàcids
- Vitamines
- Minerals i oligoelements

- Aigua

Unitat II. Metabolisme dels Macronutrients

- Introducció al metabolisme i homeòstasi de l'energia
- 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 d'aliments: composició, característiques i importància per a la salut

- Aliments rics en carbohidrats i fibra: Grup dels cereals, tubercles i llegums. Grup de les fruites, verdures i hortalisses
- Aliments rics en proteïnes i lípids: Grup de la llet i derivats. Grup de les carns, peixos i ous
- 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.

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
SEMINARIS (SEM)	25	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
TEORIA (TE)	24,5	0,98	2, 3, 4, 5, 6, 7
Tipus: Supervisades			
TUTORIES	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
Tipus: Autònomes			
LECTURA D'ARTICLES/ INFORMES D'INTERÈS/ ESTUDI PERSONAL/ELABORACIÓ DE TREBALLS/CERCA BIBLIOGRÀFICA	95	3,8	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

TEORIA i SEMINARIS

El contingut del mòdul I,II i III i IV s'imparteix per professors/es 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.

No està permès la gravació, fer fotos o la divulgació de qualsevol contingut teòric o de seminaris, sense permís del professorat.

TUTORIES

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

Tutorització per part de Bioquímica contactar amb el professor José Manule López Blanco.

Tutoriació per part de Dietes contactar amb les professores Caternia Checa i/o Mònica Amado.

ÚS DE LA IA;

Ús restringit:

Per a aquesta assignatura, es permet l'ús de tecnologies d'Intel·ligència Artificial (IA) exclusivament en tasques de suport, com la cerca bibliogràfica o d'informació, la correcció de textos o les traduccions, infografies, disseny mapes conceptuals, etc. L'estudiant haurà d'identificar clarament quines parts han estat generades amb aquesta tecnologia, especificar les eines emprades i incloure una reflexió crítica sobre com aquestes han influït en el procés i el resultat final de l'activitat. La no transparència de l'ús de la IA en aquesta activitat avaluable es considerarà falta d'honestedat acadèmica i pot comportar una penalització parcial o total en la nota de l'activitat, o sancions majors en casos de gravetat.

Avaluació Única:

Aquesta assignatura/mòdul no preveu el sistema d'avaluació única.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè els alumnes compleixin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
AVALUACIÓ ESCRITA MITJANÇANT PROVES OBJECTIVES	10%	0,5	0,02	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
AVALUACIÓ ESCRITA MITJANÇANT PROVES OBJECTIVES	25%	1,5	0,06	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
AVALUACIÓ ESCRITA MITJANÇANT PROVES OBJECTIVES	50%	1,3	0,05	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
AVALUACIÓ MITJANÇANT CASOS PRÀCTICS I RESOLUCIÓ DE PROBLEMES (SEMINARIS)	15%	1,2	0,05	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

CRITERIS D'AVALUACIÓ CONTINUADA:

La nota mitjana de l'assignatura es calcularà a partir de les qualificacions obtingudes a 4 activitats avaluable:

Examen 1, on s'avaluen la teoria i el seminari de la unitat I. Consisteix en un examen escrit mitjançant proves objectives d'ítems de selecció múltiple i/o proves objectives d'assaig, que poden representar el 10% de la nota final. Només es considerarà la nota d'avaluació contínua quan sigui superior a la nota de l'examen 2 i, per tant, serveixi per incrementar la nota final. El/la responsable d'aquesta part, es farà càrrec del total del procés avaluatiu.

Examen 2, on s'avalua tota la teoria i els seminaris de les unitats I, II, III i IV i que poden representar el 50% de la nota final. El/la responsable d'aquesta part, es farà càrrec del total del procés avaluatiu.

Examen 3, on s'avaluen les unitats V i VI. Consisteix en un examen escrit mitjançant proves objectives d'ítems de selecció múltiple i/o proves objectives d'assaig, amb un pes total del 25% de la nota final. El/la responsable d'aquesta part, es farà càrrec del total del procés avaluatiu.

Cinc seminaris de dietes (treballs en grup, cerca d'informació i exposició de PPT amb companys), amb un pes total del 15% de la nota final. L'assistència serà obligatòria a tots els 5 seminaris, ja que l'avaluació de cadascun es realitzarà el mateix moment. La no-assistència tant si està justificada com no justificada a 2 seminaris passarà a ser NO AVALAUBLE.

Un cop iniciats els seminaris, no es permet canviar de grup ni de subgrup.

El lliurament fora de termini dels treballs de seminaris es penalitzarà a la nota final.

REQUISITS PER APROVAR:

Per aprovar l'assignatura amb avaluació continuada, la nota final resultant després d'aplicar els percentatges corresponents als exàmens 1 i 2 ha de ser igual o superior a 5,0 sobre 10. Així mateix, la nota final de l'examen 3 ha de ser igual o superior a 5,0 sobre 10.

Per superar els seminaris de dietes, caldrà treure una nota igual o superior a 5,0 sobre 10.

La nota final es calcularà amb la fórmula següent:

Càlcul de la nota final: nota examen 1 (o recuperació) (10%) + nota de l'examen 2 (o recuperació) (50%) + nota examen 3 (o recuperació) (25%) + nota seminaris de dietes (15%).

PROVA DE RECUPERACIÓ:

Els alumnes que no hagin obtingut una nota igual o superior a 5,0 després d'aplicar els percentatges corresponents als exàmens 1 i 2, poden recuperar aquesta part de l'assignatura (Temes I, II, III i IV) en un examen que representarà el 60% de la nota. Els alumnes que no hagin obtingut una nota igual o superior a 5,0 a l'examen 3 poden recuperar aquesta part de l'assignatura en un examen de recuperació. Els exàmens de recuperació consistiran en proves objectives d'ítems de selecció múltiple i/o proves d'assaig de la part (o parts) suspesa(es).

Els estudiants que no es presentin a l'examen 2 i 3, ni a l'examen de recuperació, i faltin a dos o més seminaris seran considerats NO AVALUABLES.

Els alumnes que suspenguin ambdues parts de l'assignatura es presentaran a un examen final on la primera part (temes I-IV) representa un 60% de la nota mentre que la segona part de l'examen representa el 25% de la nota de l'examen teòric. Si els/les alumnes superi amb un 5,0 o més la prova objectiva, es realitzarà la mitja amb els seminaris (15%).

Quan l'estudiant no presenti prou evidències d'avaluació es qualificarà aquesta assignatura com a NO AVALUABLE.

Bibliografia

Bioquímica:

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

Dietes i Alimentació:

- 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 recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)
- www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/RECOMENDACIONES.pdf

- 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/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_Soi
- <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.2022_10_Insuficiencia_renal_cronica.pdf)
- www.saludigestivo.es
- [Guía de cuidados para pacientes con cirrosis hepática y sus familiares.](https://www.guiadecuidados.com/cirrosis-hepatica-y-sus-familiares)
- www.seen.es
- https://ico.gencat.cat/web/.content/minisite/ico/ciudadans/documents/arxiu/Guia-1_REcomanacions-geneCAT.pdf
- <https://ics.gencat.cat/web/.content/Documents/assistencia/gpc>
- SOCIEDAD ESPAÑOLA ENFERMEDAD CELIACA <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
- GUÍA PRÁCTICA DE MANEJO DE LA NUTRICIÓN ENTERAL
<https://persanfarma.com/wp-content/uploads/2024/12/Guia-NE-final.pdf>
- Bischoff Stephan C, Austin Peter, Boeykens Kurt, Chourdakis Michael, Cuerda Cristina, Jonkers-Schuitema Cora et al . Guía Práctica ESPEN: nutrición enteral domiciliaria. Nutr. Hosp. [Internet]. 2023 Ago [citado 2025 Jun 18] ; 40(4) : 858-885. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112023000500023&lng=es. Epub 20-Nov-2023. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.04796>.
- García, M. (2023). Manual de Nutrición y dietética. Ifses.
- https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/Consejos_Embarazo.htm
- https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/seccion/informacion_Nutri_Score.htm
- <https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal>

Programari

No aplicable

Grups i idiomes de l'assignatura

La informació proporcionada és provisional fins al 30 de novembre de 2025. A partir d'aquesta data, podreu consultar l'idioma de cada grup a través daquest [enllaç](#). Per accedir a la informació, caldrà introduir el CODI de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(SEM) Seminaris	101	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt

(SEM) Seminaris	102	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt
(SEM) Seminaris	103	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt
(SEM) Seminaris	104	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt
(SEM) Seminaris	105	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt
(SEM) Seminaris	106	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt
(SEM) Seminaris	107	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt
(SEM) Seminaris	108	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt
(SEM) Seminaris	109	Català/Espanyol	segon quadrimestre	tarda
(SEM) Seminaris	110	Català/Espanyol	segon quadrimestre	tarda
(SEM) Seminaris	111	Català/Espanyol	segon quadrimestre	tarda
(SEM) Seminaris	112	Català/Espanyol	segon quadrimestre	tarda
(TE) Teoria	101	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt
(TE) Teoria	102	Català/Espanyol	segon quadrimestre	matí-mixt
(TE) Teoria	103	Català/Espanyol	segon quadrimestre	tarda