

GUIA D'APRENTATGE

BASES NUTRICIONALS I DIETÈTICA

1. FITXA DESCRIPTIVA

CODI D'ASSIGNATURA:

17676-Bases Nutricionals i Dietètica

TITULACIÓ:

Grau en Infermeria

MATÈRIA:

Bioquímica

TIPUS:

Bàsica

ANY ACADÈMIC:

2026-2027

CURS I SEMESTRE:

Segon Curs – Segon Semestre

GRUP:

Matí 1 / Matí 2 / Tarda

ODS:

- 2. Seguretat i sostenibilitat agroalimentària i millora de la nutrició
- 3. Salut i benestar
- 4. Educació de qualitat
- 10. Reducció de la desigualtat
- 12. Garantia de modalitats de consum i producció sostenibles

IDIOMA D'IMPARTICIÓ:

Classes: Català i Castellà

Recursos i materials: Català, Castellà i Anglès

2. PROFESSORAT

TITULAR DE L'ASSIGNATURA:

Dra. Garyfallia Kapravelou (garyfallia.kapravelou@sjd.edu.es)

PROFESSORAT:

Dr. Manuel Vicente Garnacho Castaño (manuelvicente.garnacho@sjd.edu.es)

Dr. Sergio Sánchez Nuño (sergio.sanchez@sjd.edu.es)

3. PREREQUISITS

Aquesta assignatura no té prerequisits

4. OBJECTIUS

Bases Nutricionals i Dietètica és una assignatura instrumental que forma part de la matèria de Bioquímica dins del mòdul de Formació Bàsica corresponent a la Formació Bàsica del grau en Infermeria.

Els objectius generals d'aquesta assignatura són:

1. Conèixer i comprendre els processos de la nutrició en persones sanes.
2. Comprendre les bases de l'alimentació saludable i sostenible.
3. Relacionar les recomanacions alimentàries i les necessitats nutricionals en qualsevol etapa de la vida en estat de salut.
4. Comprendre les adaptacions dietètiques que es fan en algunes situacions de malaltia.

5. CRÈDITS

L'assignatura consta de 6 ECTS. Cada ECTS equival a 25 hores de dedicació de l'alumnat, la qual cosa implica una dedicació de 150 hores (repartides en contingut presencial, treball dirigit i treball autònom) per poder aconseguir els coneixements necessaris de l'assignatura.

6. BLOCS TEMÀTICS I ORGANITZACIÓ DE CONTINGUTS

BLOC 1. Fonaments de Bioenergètica i Bases Biològiques de la Nutrició

Aquest bloc introdueix els principis biològics i bioquímics que sustenten la nutrició humana. S'hi estudien les principals biomolècules, els mecanismes de regulació de l'equilibri intern de l'organisme i els processos metabòlics implicats en l'obtenció, transformació i utilització de l'energia necessària per al funcionament cel·lular.

- 1.1. Biomolècules i organització cel·lular
- 1.2. Equilibri àcid-base i homeòstasi
- 1.3. Bioenergètica i metabolisme

BLOC 2. Bases de Nutrició i Alimentació Saludable

Aquest bloc proporciona els coneixements fonamentals sobre els nutrients, les seves funcions i les principals fonts alimentàries. També aborda els criteris d'una alimentació equilibrada i saludable, així com l'anàlisi dels patrons alimentaris actuals i el seu impacte sobre la salut i la prevenció de malalties.

- 2.1. Nutrients i funció nutricional
- 2.2. Classificació dels grups d'aliments
- 2.3. Alimentació equilibrada
- 2.4. Patrons alimentaris actuals
- 2.5 Alimentació en les diferents etapes del cicle vital

BLOC 3. Nutrició Aplicada i Dietoteràpia

Aquest bloc se centra en l'aplicació pràctica dels coneixements nutricionals en les diferents etapes del cicle vital i en situacions de malaltia. S'hi treballen les adaptacions dietètiques necessàries en patologies prevalents, així com els principis de la nutrició hospitalària i les diferents modalitats de suport nutricional.

3.1. Dietoteràpia en patologies prevalents (malalties cardiovasculars, metabòliques, renals, càncer etc)

3.3. Nutrició hospitalària i suport nutricional

7. ENFOCAMENT METODOLÒGIC

TIPOLOGIA	OBJECTIUS	ACTIVITATS	% TEMPS PREVIST
PRESENCIAL (a l'aula)	Classe magistral: L'objectiu d'aquestes sessions és desenvolupar la teoria dels continguts de l'assignatura. Seminaris: L'objectiu d'aquestes sessions és discutir el temari des d'una visió més aplicada, reflexionant, interpretant i relacionant els continguts.	El professorat exposarà els diferents temes, plantejant dubtes, casos i activitats. A partir de la presentació de casos pràctics, s'analitzaran diagnòstics i s'interpretaran resultats a partir d'una visió general.	35%
DIRIGIT (for a de l'aula)	En aquestes tasques es pretén que l'alumnat aprofundeixi en el temari, així com que complementi i relacioni conceptes més enllà de l'explicat a les classes.	Lectura d'articles, realització de treballs, qüestionaris, ús responsable de Intel·ligència Artificial, etc.	40%
AUTÒNOM (for a de l'aula)	Responsabilitzar l'alumnat per a que dediqui el temps necessari per superar l'assignatura.	Lectures, visualització de vídeos etc.	25%

Relació de l'assignatura amb els objectius ODS:

• ODS 2. Seguretat alimentària, millora de la nutrició i agricultura sostenible

L'assignatura proporciona els fonaments científics de la nutrició humana i promou el coneixement d'una alimentació adequada al llarg del cycle vital. L'estudi dels nutrients, els grups d'aliments, els patrons alimentaris i la dietoteràpia contribueix a formar professionals capaços de promoure una nutrició adequada, prevenir la malnutrició i fomentar sistemes alimentaris més saludables i sostenibles.

ODS 3. Salut i benestar

És l'ODS amb una vinculació més directa amb l'assignatura. Els continguts sobre bioenergètica, alimentació equilibrada, nutrició en les diferents etapes del cycle vital i dietoteràpia permeten comprendre el paper de l'alimentació en la prevenció i el tractament de les malalties cròniques, així com en la promoció de la salut i la qualitat de vida de la població.

ODS 4. Educació de qualitat

L'assignatura desenvolupa competències basades en l'evidència científica per a l'anàlisi crítica de la informació nutricional i la presa de decisions fonamentades. A més, capacita l'estudiantat per

promoure l'educació alimentària i l'adquisició d'hàbits saludables en diferents contextos assistencials i comunitaris.

• **ODS 10. Reducción de las desigualdades**

El análisis de los patrones alimentarios actuales y de las recomendaciones de alimentación saludable favorece la adquisición de hábitos de consumo responsables, promoviendo la elección de alimentos saludables y sostenibles, la reducción del desperdicio alimentario y el uso eficiente de los recursos asociados a la alimentación.

8. RESULTATS D'APRENTATGE

- RAK 10.1 Descriure les bases de la prescripció infermera.
- RAS 3.1 Establir principis d'alimentació saludable a partir del coneixement dels nutrients i de les necessitats nutricionals.
- RAC 7.1 Fer recomanacions dietètiques adequades en persones sanes o amb problemes de salut
- RAK 6.3 Identificar els problemes nutricionals de major prevalença.
- RAK 6.4. Identificar les necessitats nutricionals de les persones sanes o amb problemes de salut.

9. AVALUACIÓ

Els criteris generals d'avaluació Contínua s'estableixen al document de “**CRITERIS D'AVAUACIÓ DE LES ASSIGNATURES DEL GRAU D'INFERMERIA DEL CAMPUS DOCENT DE SANT JOAN DE DÉU**” (Veure Aula Moodle Secretaria i Aula Moodle de l'assignatura).

Els criteris específics d'aquesta assignatura es detallen a continuació:

L'avaluació de l'assignatura es realitzarà de manera continuada mitjançant tres blocs d'activitats que valoraran tant l'adquisició de coneixements com el desenvolupament de les competències comunicatives necessàries per transmetre recomanacions nutricionals basades en l'evidència de manera clara, comprensible i adaptada a les necessitats de pacients, famílies i comunitats, en el marc de la promoció de la salut i l'educació sanitària.

BLOC	%NOTA	SISTEMES D'AVAUACIÓ	%NOTA FINAL
BLOC 1.Seminaris i simulació	10%	SE01-Evidències de participació	30%
	20%	SE05-Treballs o projectes	
BLOC 2.Activitats de seguiment de les unitats temàtiques y projectes (HackB)	15%	SE02-Seguiment del treball realitzat	15%
BLOC 3.Prova avaluativa individual (examen)	55%	SE04-Proves específiques d'avaluació	55%

Avaluació de l'assignatura

- La nota final de l'assignatura serà la **mitjana ponderada final** de totes les àrees avaluatives. L'assignatura es considerarà superada si s'obté una qualificació final **≥ 5,0/10,0**.
- **Bloc 1. Seminaris i Simulació (30%)**
 - No és re-avaluable.

- Cal consultar els detalls específics de cada seminari per veure amb més detall els criteris d'avaluació en cada cas.
- **Bloc 2.** Activitats de seguiment de les unitats temàtiques y projectes (HackB) (15%)
 - No és re-avaluable.
 - Cal revisar els detalls específics de cadascun dels treballs i qüestionaris inclosos a l'assignatura per veure amb més detall els criteris d'avaluació en cada cas.
- **Bloc 3.** Proves avaluatives individuals (55%)
 - És re-avaluable.
 - Per superar aquest bloc, serà necessari obtenir una qualificació mínima de **≥ 5,0/10,0**.

10. REFERÈNCIES

REFERÈNCIES OBLIGATÒRIES

- Angel Gil Hernández. Tratado de Nutrición . TOMO I. Bases fisiológicas y bioquímicas de la Nutrición. 3ª ed.
- Angel Gil Hernández. Tratado de Nutrición . TOMO II. Bases moleculares de la nutrición. 3ª ed.
- Angel Gil Hernández. Tratado de Nutrición . TOMO III. Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos. 3ª ed.
- Angel Gil Hernández. Tratado de Nutrición . TOMO V. Nutrición y Enfermedad. 3ª ed.

REFERÈNCIES COMPLEMENTÀRIES

- Mataix Verdú J. Nutrición para educadores. Madrid: Díaz de Santos. 2ª edición. 2013.
- Rodota P, Castro ME. Nutrición clínica y dietoterapia. Panamericana. 2ª edición. 2018.
- Atlas fotográfico de alimentos : una propuesta para contextos educativos / Laura Beatriz López ; Mabel Susana Poy ; Luciana Barretto. - 1a edición para el alumno - Castelar : Laura Beatriz López, 2019. Libro digital, PDF, Archivo Digital: descarga y online, ISBN 978-987-86-1818-0

ENLLAÇOS RECOMENDATS

- Asociación de Enfermeras de Nutrición y Dietética. <http://www.adenyd.es>
- Asociación para la promoción del consumo de frutas y hortalizas <http://www.5aldia.com/>
- Base de datos española de composición de alimentos (BEDCA) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. <https://www.bedca.net>
- British Association of Parenteral and Enteral Nutrition <https://www.bapen.org.uk/>
- Centro de investigación de Endocrinología y Nutrición Clínica (IEN). Calculadora de dietas. <https://calcdieta.ienva.org>
- Diabetes a la carta <http://www.diabetesalacarta.org/>
- Etiquetado nutricional de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN). <https://www.seen.es/aula-virtual/aula-nutricion/etiquetado-nutricional-de-losalimentos/conoce-etiquetado-nutricional>
- Ministerio de Sanidad sobre la alimentación saludable. <https://estilosdevidasaludable.sanidad.gob.es/alimentacionSaludable/home.htm>



- Sociedad Española de Nutrición (SEN). <https://www.sennutricion.org/es>
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. <http://www.nutricioncomunitaria.org/es/>
- Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo (SENPE). <https://www.senpe.com>
- Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad www.seedo.es
- The Nutrition Source. Harvard. <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/>