



## FITXA IDENTIFICATIVA

### DADES DE L'ASSIGNATURA

**Codi:** 33958  
**Nom:** Alimentació i Nutrició en persones majors  
**Cicle:** Grau  
**Crèdits ECTS:** 4,5  
**Curs acadèmic:** 2026-27

### TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	4	Primer quadrimestre

### MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Alimentació i nutrició en persones velles	OPTATIVA

### COORDINACIÓ

RODRIGUEZ GARCIA JULIA

## RESUM

L'Alimentació i Nutrició en les Persones Majors és una assignatura optativa que s'impartix amb una càrrega de 4,5 crèdits ECTS en el primer quadrimestre del quart curs del grau en Nutrició Humana i Dietètica. L'estratègia d'aprenentatge d'esta assignatura es basa en tres pilars: (i) el desenvolupament de coneixements teòrics; (ii) l'aprenentatge basat en resolució de problemes, en la qual els estudiants participaran en la resolució de casos clínics; (iii) i el desenvolupament d'habilitats pràctiques clíniques a través d'experiències de simulació. Amb esta assignatura es pretén que l'alumne adquireisca les competències necessàries per a intervindre en l'alimentació de les persones majors en diferents àmbits d'actuació (domiciliari, hospitalari i institucionalitzat), contribuint a millorar la qualitat de vida a través de l'alimentació.

## CONEXEMENTS PREVIS

### RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

### ALTRES TIPUS DE REQUISITS



Es recomana haver cursat les assignatures de Nutrició, Dietètica (I i II), Dietoteràpia i la matèria de Fisiologia.

## COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

### 1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.

Aconsellar sobre l'alimentació més adequada per a cada situació individual i col·lectiva.

Avaluar i realitzar el seguiment de l'estat nutricional d'individus i col·lectivitats.

Comprendre les bases fisiològiques, psicològiques, socials i culturals de l'envelliment.

Conèixer els problemes alimentaris més freqüents en l'ancià.

Proporcionar suports dieteticonutricionals tant en la salut com en la malaltia i la seua prevenció en individus i col·lectivitats.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 1. Introducció

1.1. Teories de l'envelliment.

1.2. La salut dels adults majors

1.2.1. Canvis fisiològics i patologies

1.2.2. Afeccions i patologies

1.2.3. Síndromes geriàtriques: fragilitat i altres

1.3. Pautes alimentaries i dietètiques per a la població major

1.4. Envelliment actiu

1.5. Comunicació amb el pacient major

1.6. Simulació clínica

**2. Abordatge dietètic-nutricional de la persona major en diferents àmbits: domiciliari, hospitalari i institucional**

2.1. Examen nutricional

2.2. Diagnòstic nutricional

2.3. Intervenció nutricional

2.4. Seguiment i avaluació dels progressos i resultats

**VOLUM DE TREBALL (HORES)****ACTIVITATS PRESENCIALS**

Activitat	Hores
Tutories	2,00
Teoria	30,00
Seminari	2,00
Laboratori	8,00
<b>Total hores</b>	<b>42,00</b>

**ACTIVITATS NO PRESENCIALS**

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	15,50
Estudi i treball autònom	40,00
Preparació de classes	5,00
Preparació d'activitats d'avaluació	10,00
Resolució de casos pràctics	0,00
<b>Total hores</b>	<b>70,50</b>

**METODOLOGIA DOCENT**

**Classes teòriques:** La metodologia d'aprenentatge en estes classes presencials se centrarà en tres tipologies.

(1) Classes destinades a la presentació per part del professor dels conceptes i continguts més importants de cada tema amb la finalitat que l'estudiant adquireixca els coneixements relacionats amb la matèria.



(2) Classes destinades a la resolució de casos pràctics clínics en els quals s'estudiaran diverses malalties i situacions que requereixen d'un abordatge dietètic-nutricional per a millorar l'estat de salut del pacient.

(3) Classes destinades al desenvolupament d'habilitats clíniques a través d'experiències de simulació (vídeos de consultes i role playing) en les quals l'estudiant desenvoluparà habilitats comunicatives, de gestió de conflictes i d'actitud professional i ètica. En les sessions es buscarà un aprenentatge a través del use del feedback i la reflexió per a identificar i tancar bretxes en el coneixement i les habilitats i afermar l'aprenentatge experimental.

**Seminaris:** Es realitzaran seminaris coordinats sobre temes facilitats pel professor o proposats pels alumnes i consensuat amb el professor, seguint la normativa de seminaris coordinats indicada al web del Grau. Aquests seminaris podrien ser presentats en una jornada organitzada per la coordinació del Grau. L'elaboració del seminari serà supervisada mitjançant tutories, que seran acordades entre el professor i estudiants.

**Tutories:** Es realitzaran 2 tutories, d' 1 hora cadascuna, repartides al principi i a final del semestre. Es treballaran les tasques (activitats, qüestions curtes, problemes) proporcionades amb anterioritat a la plataforma virtual. En aquestes sessions també es resoldran dubtes sobre la matèria, es reforçaran conceptes i se n' ampliaran d' altres.

**Classes pràctiques:** Aquestes sessions es basen en simulacions amb pacient real tant a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació com al Centre de Simulació Interdisciplinar en Salut (CESIS). Per a aquestes pràctiques l' alumne tindrà accés a una guia dels casos clínics, que haurà de conèixer en profunditat i usar per a la preparació de les sessions pràctiques. Les pràctiques es realitzen en grups reduïts i en finalitzar les sessions els alumnes han de preparar i lliurar un informe final. Aquestes pràctiques de simulació clínica estan dissenyades perquè l' alumne desenvolupi destreses pràctiques clíniques, seguretat en si mateix, autopercepció, ètica professional, gestió del temps i conflictes, i treball en equip entre altres aptituds necessàries per abordar la intervenció nutricional de la persona gran amb èxit.

## AVALUACIÓ

L' avaluació de l' aprenentatge de coneixements i habilitats adquirides pels estudiants es farà de forma continue al llarg de l' assignatura.

Els paràmetres avaluable de l' assignatura són els següents:

- a) Prova escrita en la qual s'avalua els coneixements teòric/pràctics
- b) Resolució de casos pràctics de simulació clínica
- c) Sessions i informes de tutories
- d) Sessió i elaboració de seminaris



e) Activitats d'avaluació contínua diferents a tutories i pràctiques

Les activitats d'avaluació contínua, pràctiques, tutories i seminaris són d'assistència obligatòria i, per tant, són no recuperables.

Per aprovar caldrà aprovar per separat la prova escrita i les pràctiques obtenint una puntuació mínima de 5 sobre 10 en cadascuna d'elles.

**a) Adquisició de conceptes teòric/pràctics i aplicació dels mateixos en proves escrites (55%).** L'adquisició dels conceptes desenvolupats en les classes teòriques, pràctiques i d'avaluació contínua; així com la capacitat d'aplicar aquests conceptes, analitzar i proposar una estratègia nutricional i dietètica en casos clínics s'avaluaran a través d'una prova escrita. L'examen constarà de dues parts, una amb preguntes de resposta oberta i curta o de resposta alternativa (veritable-fals) amb raonament que representarà un 30% d'aquesta prova final. I la segona part de l'examen serà un cas clínic a resoldre amb una descripció i justificació raonada del procés d'atenció nutricional necessari, que representarà un 70% del total del valor de la prova. Aquesta prova representa el 55% de la qualificació final de l'assignatura. Es requereix obtenir un mínim de 5 punts sobre 10 per sumar la resta de notes d'aquesta assignatura i superar la matèria.

**b) Resolució de casos de simulació clínica de forma pràctica (20%).** S'avaluarà la capacitat de l'estudiant d'aplicar conceptes teòrics, analitzar un cas clínic, proposar una estratègia nutricional i dietètica, i la posada en escena de les seves habilitats clíniques en sessions de simulació clínica. Les habilitats pràctiques i clíniques s'avaluaran tenint en compte els aspectes següents:

- Actitud i aptitud demostrada: preparació prèvia de les sessions, intervenció activa en les sessions de prebriefing i debriefing, actitud ètica i de col·laboració en els equips de treball i la cura i utilització del material.
- Performance en la sessió de simulació clínica: qualitat humana i professional en la seva intervenció i tracte al pacient, col·laboració i respecte de l'equip de simulació, qualitat de la intervenció plantejada i desenvolupada.
- Qualitat de l'informe presentat: descripció i discussió dels diferents aspectes de la intervenció nutricional-dietètica dels casos clínics plantejats, correcta utilització de càlculs, termes, redacció escrita i presentació final.

La qualificació obtinguda en aquesta avaluació representarà el 20% de la qualificació final de l'assignatura.

Es requereix obtenir un mínim de 5 punts sobre 10 per sumar la resta de notes d'aquesta assignatura i superar la matèria.

**c) Tutories (5%).** Es valorarà la realització i resolució de les tasques proposades, així com la participació i actitud en aquestes sessions. L'avaluació d'aquest apartat representarà el 5% de la qualificació final de l'assignatura.

**d) Seminaris (10%).** En l'avaluació de seminaris coordinats es tindrà en compte el nivell de comprensió dels continguts, la qualitat dels treballs escrits (i altres activitats proposades), així com les habilitats



d'exposició i defensa d'acord amb la normativa disponible en la web del Grau. El seminari realitzat contribuirà amb un màxim del 10% de la qualificació final de l'assignatura.

**e) Activitats d'avaluació contínua (10%).** En la valoració de realització de les tasques proposades com a activitats d'avaluació contínua es tindrà en compte l'actitud de l'estudiant, la preparació prèvia de l'activitat i la resolució de les tasques proposades, diferents a les pràctiques i a les tutories. L'avaluació d'aquest apartat representarà 10% de la qualificació final de l'assignatura

#### Notes aclaridores:

(i) Les **activitats d'avaluació contínua, pràctiques, tutories i seminaris**, són **d'assistència obligatòria** i, per tant, **no recuperables**, d'acord amb el que estableix l'article 6.5 del Reglament d'Avaluació i Qualificació de la UV per a títols de Grau i Màster." En cas que, per causa justificada, no es pugui assistir a alguna d'aquestes activitats, s'haurà de comunicar amb l'antelació suficient. D'aquesta manera, el responsable de l'assignatura podrà assignar a l'estudiant una sessió en un altre grup.

(ii) La còpia o plagi manifest de qualsevol tasca que formi part de l'avaluació suposarà la impossibilitat de superar l'assignatura, sotmetent-se seguidament als procediments disciplinaris oportuns. Tingui's en compte que, d'acord amb l'article 13. d) de l'Estatut de l'Estudiant Universitari (RD 1791/2010, de 30 de desembre), és deure d'un estudiant abstenir-se en la utilització o cooperació en procediments fraudulents en les proves d'avaluació, en els treballs que es realitzin o en documents oficials de la universitat. Davant pràctiques fraudulentes es procedirà segons el que determina el "Protocol d'actuació davant pràctiques fraudulentes a la Universitat de València" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>.

(iii) L'assignatura es considera **aprovala** quan s'assoleixi el mínim establert en la **prova escrita i les sessions pràctiques, per separat**. Numèricament, és una puntuació igual o superior a **5.0** (sobre 10).

(iv) L'assistència a les sessions d'avaluació contínua, pràctiques, seminaris i tutories és imprescindible per aprovar l'assignatura.

(v) En el cas de suspendre l'examen en la primera convocatòria es guardarà la qualificació de pràctiques, seminaris, tutories i activitats d'avaluació contínua per a la segona convocatòria de l'any en curs.

(vi) Als estudiants repetidors de l'assignatura, es conserva les assistències i notes de tutories, seminaris i pràctiques durant els dos cursos següents a la seva realització. Transcorregut aquest termini, s'hauran de tornar a realitzar les.

## BIBLIOGRAFIA

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores. Madrid: Ministerio de Consumo; 2023.



- Bermejo Boixareu C, Rodriguez Salazar J, coordinadores. Manual terapéutico en geriatría. 2ª ed. Madrid: Panamericana; 2021. ISBN: 9788491109167.
- Brown J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 5ª ed. México: McGraw-Hill; 2015. ISBN: 9786071511874.
- Gil Gregorio P, Ramos Cordero P, Cuesta Triana F, Mañas Martínez MC, Cuenllas Díaz A, Carmona Álvarez I. Nutrición en el anciano. Guía de buena práctica clínica en geriatría. Madrid: Sociedad Española de Geriatría y Gerontología; 2013. ISBN: 9788493965686.
- Generalitat Valenciana. Conselleria de Bienestar Social. Manual de planificación de dietas en centros sociosanitarios. Residencias de personas mayores de la Comunidad Valenciana. Valencia: Generalitat Valenciana; 2004. 188 p.
- Generalitat Valenciana. Conselleria de Bienestar Social. Protocolo de valoración nutricional. Valencia: Generalitat Valenciana; 2004. Disponible en: <https://serviciosociales.gva.es/documents/610460/720085/Protocolo+de+Valoraci%C3%B3n+Nutricional/a3d293f5-29ed-43ed-9b3e-e23b073afe4b>
- González Caballero M. Manual de alimentación geriátrica. 2ª ed. Alcalá de Henares: Grupo Editorial; 2021. ISBN: 9788413239552.
- Junta de Andalucía. Consejería para la Igualdad y Bienestar Social. Libro Blanco del Envejecimiento Activo. Sevilla: Junta de Andalucía; 2010. Depósito Legal: SE-3379-2010.
- Krause M, Raymond JL, Morrow K, coordinadoras. Krause. Dietoterapia. 15ª ed. Barcelona: Elsevier España; 2021. ISBN: 9788491139379.
- Organización Mundial de la Salud. Informe mundial sobre el envejecimiento y la salud. Ginebra: OMS; 2015. ISBN: 9789240694873.
- Sociedad Española de Geriatría y Gerontología. Envejecimiento y nutrición. Pautas de intervención nutricional en el anciano frágil. Madrid: IMC; 2014.
- Sociedad Española de Geriatría y Gerontología, Fundación Española de Nutrición. Libro Blanco de la Nutrición de las Personas Mayores en España. 1ª ed. Madrid: Editorial varios; 2019. ISBN: 9788409133956.