

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 34371
Nom: Nutrició i dietètica
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 6
Curs acadèmic: 2026-27

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1200 - Grau Infermeria	Facultat d'Infermeria i Podologia	1	Segon quadrimestre
1213 - Grau en Infermeria (Ontinyent)	Facultat d'Infermeria i Podologia	1	Segon quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1200 - Grau Infermeria	Farmacología y dietética	BÀSICA
1213 - Grau en Infermeria (Ontinyent)	Farmacologia i dietètica	BÀSICA

COORDINACIÓ

FONFRIA VIVAS ROSA MARIA

VILA ATIENZA VIOLETA ALBA

RESUM

La matèria de Nutrició i Dietètica dins del currículum de Grau d'Infermeria , pertany al bloc de matèries bàsiques, formant part del conjunt de matèries d'aprofundiment. L'assignatura s'ubica en el primer curs i en el segon semestre.

CONEIXEMENTS 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

No es requereixen coneixements previs.

**COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE****1200 - Grau Infermeria**

Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar les fonts d'informació clínica, biomèdica i sanitària, per obtenir, organitzar, interpretar i comunicar la informació científica i epidemiològica.

Conèixer i aplicar tècniques i instruments de comunicació des d'una perspectiva no sexista, tant en la relació interpersonal com en les dinàmiques de grup.

Conèixer i valorar les necessitats nutricionals de les persones sanes i amb problemes de salut al llarg del cicle vital i segons l'activitat física, per promoure i reforçar pautes de conducta alimentària saludable. Identificar els nutrients i els aliments en què es troben. Identificar els problemes nutricionals de més prevalença en dones i homes i seleccionar les recomanacions dietètiques adequades.

Desenvolupar accions d'educació per a la salut utilitzant les estratègies adequades a les persones, famílies i comunitats, i posar a l'abast de la població i en un llenguatge comprensible la informació científica i les recomanacions que se'n deriven.

Mantenir i actualitzar la competència professional, prestant una importància especial a l'aprenentatge de manera autònoma de nous coneixements i tècniques i a la motivació per la qualitat en l'atenció a la salut.

Planificar i prestar cures d'infermeria dirigides a persones, família o grups, orientats als resultats en salut, i avaluar-ne l'impacte mitjançant guies de pràctica clínica i assistencial, que descriuen els processos pels quals es diagnostica, tracta o cuida un problema de salut.

Promoure estils de vida saludables per part de la persona, la família i la comunitat, que fomenten l'autocura en el maneig de la salut.

Ser capaç de formular hipòtesis, recollir i valorar de forma crítica la informació per a la resolució de problemes aplicant, entre d'altres, l'enfocament de gènere.

Treballar en equip, entenent aquest com a unitat bàsica en què s'integren, estructuren i organitzen, de forma uni- o multidisciplinària i interdisciplinària, els professionals i altre personal de les organitzacions assistencials, com a forma d'assegurar la qualitat de l'atenció sanitària.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

Tema 1. Introducció a l'estudi de la nutrició i dietètica.

Tema 2. Necessitats energètiques.

Tema 3. Macronutrients: Hidrats de Carboni, Lípids i Proteïnes.

Tema 4. Micronutrients i Aigua: Vitamines, minerals.



1. Principis de nutrició i alimentació

Tema 1. Introducció a l'estudi de la nutrició i dietètica.

Tema 2. Necessitats energètiques.

Tema 3. Macronutrients: Hidrats de Carboni, Lípids i Proteïnes.

Tema 5. Els aliments. Taules de composició d'aliments.

Tema 6. Cereals, derivats i tubèrculs.

Tema 7. Fruïtes i verdures.

Tema 8. Llet i derivats lactis.

Tema 9. Olis, greixos i fruits secs.

Tema 10. Carns, peix, ous i llegums.

Tema 11. Miscel·lània i alcohol.

Tema 12. Comportament alimentari.

2. Nutrició i alimentació en les distintes etapes del cicle vital

Tema 13. Valoració de l'estat nutricional.

Tema 14. Alimentació de l'adult sa.

Tema 15. Alimentació i activitat física.

Tema 16. Alimentació en el cicle vital de la dona.

Tema 17. Alimentació pediàtrica i de l'adolescent.

Tema 18. Alimentació en persones d'edat avançada.

3. Dietoterapia

Tema 19: Dietoterapia.

Tema 20: Nutrició artificial.

Les pràctiques reforçaran els continguts teòrics mitjançant la seua aplicació a situacions potencialment



4. CONTINGUTS PRÀCTICS

reals.

La realització de les mateixes es durà a terme de forma totalment autònoma (sense l'ajuda del professorat ni d'altres estudiants) per part del/de l'estudiant, ja que són avaluables. Per a la seua correcta realització és imprescindible que el/la estudiant s'haja familiaritzat, prèviament, amb les ferramentes i procediments que es presentaran durant les classes magistrals participatives (exercicis a l'aula i/o tasques per a entregar a l'aula virtual) i durant les tutories reglades (sessions U en les quals s'explicaran procediments i s'entrenarà l'ús de ferramentes, generant, també, el lliurament de tasques a l'aula).

Els estudiants que no hagen acudit a estes sessions i/o que no hagen entregat les tasques a l'aula virtual podran tindre serioses dificultats per a fer les pràctiques.

Pràctica 1

Cas clínic: Elaboració d'un pla d'alimentació mitjançant el mètode d'intercanvi.

Pràctica 2

Cas clínic: Valoració de l'estat nutricional i recomanacions dietètiques.

Pràctica 3

Cas clínic: Anàlisi nutricional dels aliments i valoració quantitativa de la ingesta.

Pràctica 4

Cas clínic: Valoració qualitativa de la ingesta i recomanacions dietètiques.

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Tutories	2,00
Teoria	50,00
Pràctiques a l'aula	8,00
Total hores	60,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	70,00
Preparació de classes	16,00
Preparació d'activitats d'avaluació	4,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	90,00

METODOLOGIA DOCENT

- Classes de teoria (sessions T): Classe magistral participativa de 50 minuts en les quals s'exposaran els coneixements bàsics sobre cada tema i es treballaran mitjançant exercicis a



l'aula i/o tasques per a entregar a l'aula virtual.

- Tutories reglades (sessions U): ensinistrament en el maneig de procediments i ferramentes informàtiques que es treballaran mitjançant exercicis a l'aula i/o tasques per a entregar a l'aula virtual. El maneig d'estos procediments i ferramentes seran imprescindibles per a la resolució dels casos clínics que es plantegen en les pràctiques d'aula.
- Pràctiques en aula (sessions P): Aplicació de coneixements teòrics, , implementació de procediments, maneig efectiu de ferramentes, adquisició d'habilitats i potenciació de la capacitat resolutiva autònoma mitjançant l'abordatge de casos clínics. Caràcter individual.

En la plataforma d'Aula Virtual s'incorporaran:

- Material complementari de lectura recomanada.
- Material de consulta necessari per a resoldre els casos clínics de les pràctiques.

Pàgines web d'interés:

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición <https://www.aesan.gob.es/>

Consejo europeo de información sobre la alimentación. <http://www.eufic.org>

Base de datos Española de composición de alimentos <http://www.bedca.net/bdpub/>

Centro de investigación de endocrinología y nutrición clínica. <http://www.ienva.org/web/index.php/es/>

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad. <http://www.seedo.es>

Sociedad Española de Diabetes. <http://www.sediabetes.org>

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. <http://www.nutricioncomunitaria.org>

Atención Primaria en la Red. <http://www.fisterra.com>

Atención Primaria en la Red. <http://www.fisterra.com>



AVALUACIÓ

L'avaluació de l'assignatura consistirà en tres blocs:

- Primer bloc (60% de la nota global): examen de la part teòrica. Examen final amb 40 preguntes d'elecció múltiple amb 4 opcions de resposta. Cada 3 respostes errònies es restarà un encert. La nota mínima per a superar la prova serà de 5 sobre 10.
- Segon bloc (8% de la nota): quatre tasques generades en el transcurs de les classes teòriques i tutories reglades (sessions U) que hauran de pujar-se a l'aula virtual dins del termini i en la forma corresponent (durant la sessió en la qual es plantegen). Cada tasca, entregada dins del termini i en la forma corresponent, es valorarà amb 0,2 punts que se sumaran a la nota final (0,8 punts si es tenen les 4 tasques entregades). Les tasques que no es pugen dins del termini i en la forma corresponent no puntuaran.
- Tercer bloc (32% de la nota global): avaluarà les diferents activitats plantejades en les classes pràctiques. Cada pràctica tindrà un pes del 8% en la nota global, suposant, per tant, 0,8 punts, com a màxim, cadascuna. La nota d'aquest bloc s'obtindrà sumant les notes obtingudes en cadascuna de les pràctiques. La nota màxima que es pot obtenir en pràctiques serà de 3,2 punts. Encara que alguna de les pràctiques no estiga aprovada si el sumatori de la puntuació obtinguda en cadascuna d'elles és de 1,6 o més punts, es considerarà que el bloc de pràctiques està aprovat.

Les classes pràctiques són d'assistència obligatòria. **Si no es realitzen totes les pràctiques no es podrà realitzar l'examen de la teoria.** Les pràctiques es guardaran per a la segona convocatòria, si estan totes fetes.

Les pràctiques no es guardaran d'un any per a un altre pel que les persones que repetisquen la matrícula hauran de tornar a fer-les.

Si, per causa degudament justificada (examen de carnet conduir, declaració en judici, cita inamovible amb l'administració, ingrés hospitalari, intervenció quirúrgica, urgència mèdica, defunció d'un familiar, emergència meteorològica o paràlització del transport públic) no s'haguera pogut realitzar alguna pràctica, o s'haguera suspès el bloc de pràctiques, el professorat facilitarà la recuperació d'aquestes, en una sessió única i abans de l'examen de primera convocatòria, amb la finalitat que els estudiants puguin fer l'examen en primera i/o en segona convocatòria. Per a recuperar les pràctiques haurà d'aportar-se, el dia de la recuperació, un justificant oficial (en paper, amb firma i encuny) de la causa que va motivar la falta d'assistència.

La data de la realització de cada pràctica (sessions P), estarà a la disposició de l'estudiantat des de principi del curs acadèmic. Considerant que les pràctiques es realitzaran al final del segon quadrimestre, l'alumnat



disposa de suficient temps per a preparar la seua agenda laboral i/o personal de manera que no hi haja cap problema perquè acudisca a les pràctiques conforme a l'horari previst (fip uv.es). No estan permesos els canvis entre grups de matrícula diferents (A,B,C,D,E,ON), sí que es podran fer canvis entre el grup P1 i P2 del mateix grup de matrícula i s'informaran el professorat el mateix dia de la realització de la pràctica, de manera presencial, just abans de l'inici de la pràctica. No es podrà acudir a un altre grup per a fer la pràctica si no s'ha fet un canvi.

Per a aprovar l'assignatura caldrà aprovar tant l'examen de la part teòrica com el bloc de pràctiques. Si se suspén l'examen del bloc teòric, la nota que apareixerà en l'acta serà l'obtinguda en l'examen, encara que s'hagen aprovat les pràctiques. Si se suspén el bloc de pràctiques, ja que no s'haurà pogut fer l'examen de la part teòrica, la nota que apareixerà en l'acta serà "no presentat".

La nota final de l'assignatura, tant en primera com en segona convocatòria, es calcularà sumant la nota de l'examen, que haurà d'estar aprovat, la nota de pràctiques, que hauran d'estar totes fetes i aprovades, i la de les tasques que s'hagen pujat a l'aula virtual dins del termini i en la forma corresponent.

pràctiques, que hauran d'estar totes fetes i aprovades, i la de les tasques que s'hagen pujat a l'aula virtual dins del termini i en la forma corresponent.

BIBLIOGRAFIA

- Carmen Martín Salinas, Joaquina Díaz Gómez. (2019). Nutrición y Dietética. Editorial DAE. ISBN: 9788494939129. En red a través del enlace de enferteca: <https://www.enferteca.com/?infolibro=5342> - Aurora Esteve Clavero, María Isabel Mármol López y María de las Gracias Ruiz Navarro. (2023). Formación Especializada de Enfermería Nutrición y dietética. El paciente con alteraciones digestivas. Ediciones DAE Grupo Paradigma. ISBN: 9788412680737. (En catàleg Biblioteca UV, disponible en línia). - Jordi Salas-Salvadó, Anna Bonada i Sanjaume, Roser Trallero Casañas, M. Engràcia Saló i Solà, Rosa Burgos Peláez. (2019). Nutrición y dietética clínica. Elsevier. ISBN : 9788491135135. (En catàleg Biblioteca UV, disponible en línia).
- Raymond, Morrow, K., Krause, M. V., & Mahan, L. K. (2021). Krause. Mahan dietoterapia / Janice L. Raymond, Kelly Morrow. (15a edició). Elsevier. ISBN: 9788491139379 (En catàleg Biblioteca UV, disponible en línia).