

Guia docent

2059814 - SN – Salut i Nutrició

Unitat responsable:	Universitat Politècnica de Catalunya		Última modificació: 02/06/2025
Unitat que imparteix:	205 - ESEIAAT - Escola Superior d'Enginyeries Industrial i Aeroespacial i Audiovisual de Terrassa - UPC - Campus de Terrassa		
Titulació:	Diploma Sènior Universitari en Ciència, Tecnologia i Societat		
Curs: 2025 - 2026	Crèdits: 5.0	Idiomes: Català	

PROFESSORAT

Professorat responsable:	Montse Comellas, EUIT (montsecomellas@euit.fdsll.cat) Manuela Yerbes Murillo (coordinadora) (manuelayerbes@euit.fdsll.cat)
Altres:	Marta Carné, Montse Ibarra i M ^a José Jménez

OBJECTIUS DE L'ASSIGNATURA

L'assignatura pretén formar en matèria de salut i nutrició tant a nivell intel·lectual com en habilitats bàsiques. Aquesta formació pretén ser molt aplicada i dirigida a les necessitats actuals i futures de l'estudiant tenint en compte el perfil d'edat i la diversitat en la formació prèvia per accedir al diploma.

L'assignatura es planteja de forma senzilla, dinàmica i participativa.

- Aprendre coneixements bàsics de fisiologia i patologia que afecten a l'envelliment
- Identificar els factors de risc i les accions preventives bàsiques per fer una vida activa, responsable i saludable.
- Entendre el funcionament nutricional i tenir habilitats en la realització de dietes adequades a l'edat, activitat i factors de risc.
- Conèixer els aspectes ètics bàsics, les mesures preventives i de protecció per garantir els drets de les persones grans.

COMPETÈNCIES DE L'ASSIGNATURA

Ser capaç de distingir entre els processos propis de l'envelliment i els patològics

Ser capaç d'identificar els elements fonamentals per un envelliment actiu i saludable

Ser capaç d'aplicar els coneixements adquirits en l'elaboració de dietes adequades a les persones grans.

Ser capaç de conèixer i integrar els conceptes ètics i la repercussió en els drets en salut de les persones grans.

Unitat 1: Fisiopatologia de l'envelliment i Salut

- Fisiologia del envelliment
 - Factors de risc d'emmalaltir
 - Malalties cròniques prevalents en les persones grans:
 - Diabetis/hipertensió
 - Cardiovasculars / Respiratòries
 - Neurodegeneratives (demències)
 - Òsteomusculars
 - Càncer
 - Polimedicació
-
- Determinants de la salut en l'envelliment
 - Salut mental en la gent gran



Unitat 2: Fisiologia nutricional i alimentació saludable

- Introducció a la nutrició. Els nutrients: funcions i utilització metabòlica
- Grups d'aliments. Bases d'una alimentació saludable.
- Elaboració de dietes saludables. Pràctica
- Dietes per patologies més prevalent. Pràctica
- Introducció a la higiene i seguretat alimentària
- Mites i errors freqüents en alimentació. Pràctica lectura d'etiquetes

Unitat 3: Envelliment actiu i saludable

- Responsabilitat i autogestió de la salut
- Envelliment i ocupació
- Programa de pacient expert

Unitat 4: Ètica i Salut en les persones grans

- Conceptes bàsics en bioètica
- Protecció dels drets de les persones
- La presa de decisions en salut

SISTEMA DE QUALIFICACIÓ

L'assignatura es qualificarà en els següents eixos:

(5 punts) per l'assistència al 80% de les sessions.

(3 punts) per la participació i entrega de treballs de nutrició.

(2 punts) realització d'un qüestionari.

BIBLIOGRAFIA

http://canalsalut.gencat.cat/web/.content/home_canal_salut/professionals/temes_de_salut/gent_gran/documents/seps_envelliment.pdf

http://salutweb.gencat.cat/web/.content/home/ambits_tematicas/linies_dactuacio/model_assistencial/atencio_al_malalt_cronic/documents/arxius/562conceptual.pdf

http://www.fundacioagrupacio.es/CA/pdf/Llibres/Alimentacio_Saludable.pdf

<http://www.publicacions.ub.edu/refs/observatoriBioEticaDret/documents/08532.pdf>