

PLA DOCENT ASSIGNATURA ALIMENTACIÓ I DIETETICA

Dades generals

Matèria:

Assignatura: Alimentació i Dietètica

Crèdits: 6-9 ECTS

Hores estimades de dedicació

Hores totals 150

Activitats presencials	60
- Teoria	21
- Tutorització per grups	3
- Seminari	36
Treball tutelat/dirigit	40
Aprenentatge autònom	50

Recomanacions

Per tal d'assolir els coneixements de l'assignatura i poder fer amb èxit les activitats d'avaluació és molt recomenable l'assistència continuada a classe i la revisió de la bibliografia recomanada.

Competències que es desenvolupen

Transversals comunes de la UB

-Capacitat d'aprenentatge i responsabilitat (capacitat d'anàlisi, de síntesi, de visions globals i d'aplicació dels coneixements a la pràctica / capacitat de prendre decisions i d'adaptació a noves situacions).

Específiques de la titulació

- 3 Desenvolupament professional.3.7 Usar la pràctica reflexiva per identificar les capacitats i limitacions professionals pròpies, i cercar el suport apropiat.3.8 Aprofitar les oportunitats d'aprendre amb altres persones que contribueixen a l'atenció de salut.
- 2 Prestació i gestió de cures.2.1 Prestació de cures.2.1.2 Planificació.2.1.2.1

Establir prioritats per a les cures en col·laboració amb la persona i el grup.2.1.2.2 Identificar els resultats previstos i el temps per aconseguir-los en col·laboració amb la persona i el grup.2.1.2.3 Revisar i documentar el pla de cures en col·laboració amb la persona i el grup.2.1.2.4 Assegurar la continuïtat de les cures per aconseguir els objectius.

-2 Prestació i gestió de cures.2.2 Gestió de cures.2.2.1 Entorn segur.2.2.1.1 Facilitar un entorn físic, psicosocial, cultural i espiritual que promogui la seguretat de la persona i el grup.

-3 Desenvolupament professional.3.5 Contribuir activament al desenvolupament professional continuat per millorar la pràctica infermera.3.6 Contribuir al desenvolupament professional d'altres membres de l'equip de salut.

Objectius

1. Explicar les causes, manifestacions clíniques, procediments diagnòstics i tractaments de les principals patologies dels aparells i sistemes corporals.
2. Conèixer les diferents tècniques i procediments relacionats amb el tractament de les malalties estudiades.
3. Identificar les cures d'infermeria associades als tractaments i procediments específics.
4. Identificar la influència dels factors interns i externs en el nivell de salut de les persones i els grups, a partir de l'anàlisi de diferents situacions d'alteració de la salut.
5. Identificar les complicacions potencials derivades de la malaltia, els tractaments i les proves diagnòstiques i procediments terapèutics.
6. Identificar les principals àrees d'intervenció que formaran part del tractament infermer per cada trastorn
7. Planificar les cures d'infermeria, tan en l'eix autònom com en el de col·laboració, i demostrar habilitats en la resolució de casos clínics.
8. Aplicar els principis que sustenten les cures d'infermeria des d'una perspectiva integral en la elaboració dels plans de cures i en l'anàlisi de l'assignatura.
9. Promoure i reforçar pautes de conducta alimentària dins d'un estil de vida saludable partir de la resolució de casos.

10. Identificar i valorar les necessitats nutricionals (energètiques i nutrients) de les persones sanes al llarg del cicle vital.
11. Realitzar una demostració que permeti valorar l'estat nutritiu de varies persones en diferents situacions, emprant diverses fórmules i procediments.
12. Identificar el consell dietètic més adequat en el marc de les cures d'infermeria, prèvia valoració d'una situació determinada al llarg del cicle vital.
13. Descriure i identificar els problemes alimentaris i nutricionals de major prevalença en el nostre medi.
14. Descriure i identificar els factors de risc de malnutrició associats a hàbits alimentaris no saludables i descriure les intervencions pertinents.
15. Descriure els fonaments nutricionals i les recomanacions dietètiques que formen part del tractament de les malalties de major prevalença.
16. Resolució de casos que permetin seleccionar les recomanacions dietètiques adequades a diverses situacions patològiques.

Metodologia i Activitats formatives

Temari

Unitat temàtica 1: Energia i Nutrients

1. Concepte d'*alimentació* i de *nutrició*

- Concepte d'*energia*. Funcions de l'energia. Metabolisme Bassal. Aport energètic total (AET)
- Definició de *nutrició* i d'*alimentació*. Diferències i errors conceptuals.
- Unitats d'energia en nutrició i dietètica
- Descripció de les necessitats energètiques i de nutrients
- Balanç energètic i regulació dels processos metabòlics
- Concepte de *nutrient*. Classificació i fonts alimentàries dels principals nutrients (hidrats de carboni, lípids, proteïnes, elements químics essencials, aigua i electròlits, vitamines i fibra)
- Digestió dels aliments segons els continguts en nutrients
- Requeriments i recomanacions nutricionals per a l'adult sa (RDA, CDO, Ingestes Recomanades IR).
- Etiquetatge nutricional:
 - Reglament. Legislació EU. Al·legacions nutricionals.
 - Anàlisi i valoració de les etiquetes d'aliments embassats

Unitat temàtica 2. Els aliments

- Concepte d'*aliment*
- Criteris de classificació. Grups d'aliments.
- Concepte i criteris de valoració de la qualitat alimentària
- Valor nutritiu, digestibilitat, conservació i sistemes de cocció dels diferents aliments de cada grup: farinacis, fruites, verdures i hortalisses, làctics, carn, olis i greixos i d'altres
- Tipus de representacions gràfiques dels aliments (rodes i piràmides)
- Concepte de *nous aliments*: transgènics, funcionals (probiòtics i prebiòtics...)
- Taules de composició d'aliments
- La compra d'aliments:
 - criteris de qualitat i equilibri.
 - Carret de la compra.

Unitat temàtica 3. L'alimentació saludable

- Concepte d'*alimentació saludable de l'adult sa*
 - ✓ Característiques de l'equilibri qualitatiu i quantitatiu
 - ✓ Normes que regeixen l'equilibri nutritiu
 - ✓ Racions d'aliments / dia (SEENC)
- Principals relacions entre energia i nutrients
- Mètodes més habituals d'enquesta alimentària
- Menús tipus
 - Concepte de menú
 - Planificació de menús saludables
 - Valoració de menús tipus
- Formes d'alimentació tradicional i no tradicional
- Comportament alimentari
- Principals errors alimentaris
- Guies i recomanacions alimentàries per a la població
- Enquesta nutricional de la població catalana (ENCAT)
- Consell alimentari

Unitat temàtica 4: Introducció a la dietètica humana

- Nutrició i alimentació de la persona adulta sana.
- Alimentació al llarg del cicle vital:
 - ✓ Alimentació de la dona embarassada i alletant
 - ✓ Alimentació del nen lactant. Alimentació en la infància i l'adolescència
 - ✓ Alimentació de la dona amb menopausa
 - ✓ Alimentació de la gent gran

- Desnutrició envelliment (valoració, suport nutricional...)
- Planificació de menús saludables al llarg del cicle vital

Unitat temàtica 5: Valoració de l'estat nutricional

- Estudi dels hàbits alimentaris de la població.
- Valoració dels diferents mètodes de enquestes alimentàries.
- Avaluació estat nutricional subjectiu i objectiu. Graelles d'avaluació.
- Avaluació de l'estat nutricional objectiu: mesuradors alimentaris, antropomètrics i biològics
- Desnutrició hospitalària: magnitud del problema i prevenció

Unitat temàtica 6: Suport nutricional

- Valoració necessitats i tipus més adient de suport nutricional
- Enriquiment alimentació oral
- Suplementació
- Nutrició artificial: definició, objectius, indicacions
 - ✓ Alimentació Enteral: definició, classificació, vies d'administració, formules i preparats, complicacions.
 - ✓ Nutrició Parenteral

Unitat temàtica 7: Conceptes fonamentals del tractament dietètic

- Introducció a la dietoteràpia: concepte i definició
- Factors a tenir en compte en la realització d'una dieta
- Interrogatori alimentari.
- Elaboració de la dieta
- Alimentació hospitalària: Programació setmanal de menús i derivacions
- Dietes progressives: complertes e incompletes.

Unitat temàtica 8: Dietoteràpia

- Paràmetres nutricionals i alimentaris de les dietes terapèutiques en les malalties de major prevalença
- Síndrome metabòlic: epidemiologia, diagnòstic i tractament dietètic:
 - ✓ Dieta en la obesitat
 - ✓ Alimentació de la persona diabètica
 - ✓ Dieta en las hiperlipèmies
 - ✓ Dietes controlades en sodi.
- Altres dietes terapèutiques:
 - ✓ Dieta en la hiperuricèmia.
 - ✓ Dieta de las malalties renals.
 - ✓ Dieta en les malalties de l'aparell digestiu.
 - ✓ Dieta i càncer

Unitat temàtica 9. Higiene alimentària i salut pública

- Concepte d'*higiene alimentària*, d'*alteració* i de *contaminació d'un aliment*
- Alteració dels aliments: causes biològiques i causes químiques
- Toxiinfeccions d'origen alimentari: epidemiologia i mobilitat
- Conservació dels aliments
- Prevenció de les toxiinfeccions alimentàries
- Aspectes higiènics i nutricionals en la seguretat alimentària: anàlisi d'etiquetatge nutricional

METODOLOGIA

La metodologia consistirà en:

- Classes magistrals / expositives
- Seminaris
- Activitat autoevaluatives
- Activitats a través del campus virtual de l'assignatura
- Col·loquis o debats / veure vídeos / cerca informació fora de l'aula
- Llegir documentació

Recursos

- Professor de l'assignatura
- Campus virtual-qualificador
- Graelles-rubrica per cada activitat preparada al seminari i casos (innovació)
- Graella valoració de les unitats (innovació)
- Graella valoració del treball en grup (innovació)

AVALUACIÓ

Avaluació acreditativa dels aprenentatges de l'assignatura

Avaluació continuada

Avaluació de l'assignatura es realitzarà a través de les activitats realitzades als seminaris i tallers.

Avaluació dels seminaris (45 % de la nota final de l'assignatura): Realització d'exercicis i treballs, anàlisi d'articles i bibliografia, assistència i participació, realització de procediments específics.

Assistència:

5 %. Assistència mínima del 80% dels seminaris de l'assignatura de tot el curs.

Valoració mòduls

5% enquesta de satisfacció. Caldrà valorar a la seva finalització cadascun del mòduls realitzats. Segons la graella administrada a la finalització d'aquest

Treball en grup

5% Valoració del treball en grup. La valoració es realitzarà per part dels membres del grup així com al professor a través de les tutories de grup.

En totes les activitats de grup a més es tindrà en compta la valoració del treball en grup segons la rubrica creada pel grup Innovació docent GIOTEI realitzada específicament per l'ensenyament d'infermeria.

Treball de seminari i activitats :

30%. Treballs vinculats als seminaris sumatius i les activitats avaluatives que es plantegin.

Es presentarà rubrica o graella d'avaluació de cada una les activitats a realitzar amb la presentació de l'activitat.

Casos (55 % de la nota final de l'assignatura): Desenvolupament de casos. En la presentació de cadascun dels casos es presentarà la rubrica o graella d'avaluació.

Seminaris-activitats avaluatives

1. **Grups d'aliments II:** Recerca bibliogràfica Treball en grup (15%) Data
2. **Alimentació al llarg del cycle vital: envelliment,** Elaboracio de menú (15%) Data
3. **Receptes: Menú(15%)** Data

Casos clínics avaluatius

1. **Alimentació Saludable III:** (20%) Data
2. **Dietoteràpia: síndrome metabòlica II.** (20%) Data*
3. **Dietoteràpia: diabetis,** (15%) Data

Activitats autoevaluatives

1. **Alimentació al llarg del cycle vital: lactància materna.** (visionat de vídeo + bibliografia: PBL) Treball en grup. Data
2. **Alimentació en l'etapa escolar:** Webquest Elaboració menú(virtual). * Data
3. **Dietoteràpia: obesitat.** (recerca bibliogràfica-reflexió) Data

4. **Síndrome metabòlica I:** Cas clínic **Càlcul necessitats energètiques I:** Setmana 2 del segon semestre. Avaluació tipus test i/o pregunta de resposta oberta (Campus Virtual) Data
5. **Càlcul necessitats energètiques II:** Setmana 3 del segon semestre. PBL (Activitat presencial). Data
6. **Grups d'aliments I:** Setmana 7 del segon semestre. Avaluació tipus test i/o pregunta de resposta oberta (Campus Virtual) Data
7. **Etiquetatge nutricional:** Setmana 9 del segon semestre. Revisió bibliogràfica. Activitat treball de camp (Campus Virtual) Data
8. **Aliments funcionals:** Setmana 11 del segon semestre. Avaluació tipus test i/o pregunta de resposta oberta (Campus Virtual) Data
9. **Alimentació Saludable I:** Setmana 14 del segon semestre. Cas clínic-webquest (Campus Virtual) Data
10. **Alimentació Saludable II:** Setmana 15 del segon semestre. Cas clínic (Activitat presencial) Data

Informació addicional de l'avaluació de l'assignatura

- Per aprovar l'assignatura cal treure una nota igual o superior a 5 sobre 10
- L'alumne que té una nota global d'excel·lent i vol optar a una matrícula d'honor haurà de fer un treball específic per ser valorat pels professors amb aquesta finalitat.
- Amb l'objectiu de promoure un bon ús entre els estudiants del correu electrònic del professorat, es demana als estudiants matriculats que utilitzin quan veritablement sigui necessari i no per sol·licitar informació que ja està penjada al Campus Virtual, a la web de l'EUI o bé que s'ha comentat en les classes i que l'estudiant té la responsabilitat de consultar-la i conèixer-la.
- A l'inici de curs, els professors facilitaran els horaris d'atenció a l'estudiant presencial i per correu electrònic. Es demana als estudiants que respectin aquets horaris d'atenció amb l'objectiu de poder atendre'ls de forma òptima.
- Donades les característiques de l'avaluació continuada, l'equip docent de l'assignatura farà també, a part del seguiment periòdic, una valoració individual de cada estudiant al final de curs tenint en compte les evidències de l'aprenentatge assolit durant el curs, que són: realització proves autoevaluatives, els treballs, els seminaris, la capacitat de treball i l'actitud d'aprenentatge al llarg de tot el curs.

Avaluació única

Avaluació única (100 % de la nota final de l'assignatura)

Prova escrita amb preguntes de tipus test, preguntes curtes i temes per desenvolupar i desenvolupament d'un cas.

1. Tipus test amb 4 o 5 opcions de resposta on només una és l'encertada i es penalitza l'error, $\frac{1}{4}$ 50%
2. Preguntes per desenvolupar, amb ponderació del 25 %.
3. Resolució d'un cas clínic, amb ponderació del 25 %.

L'alumne que es vol acollir a aquest tipus d'avaluació ha de comunicar-ho els primers 15 dies des de l'inici de les classes. Caldrà que signi per duplicat, juntament amb el professor titular, el document pertinent i lliurar-li una còpia per fer-ho efectiu.

Reevaluació

Poden optar a la reevaluació els estudiants que tinguin una nota final inferior a 5 i que no hagin superat una o diverses activitats o casos avaluatius

Tutories

Tutorització (presencial) (*): grups A/B/C/D: dies xxx; xxx; xxx; xxx; xxx; xxx

-A mes de les tutories establertes sempre que un alumne necessiti una tutoria pot posar-se en contacte per mail amb el professor coordinador dels seu curs per establir un tutoria personal.

Bibliografia Bàsica Recomanada

1. Astiasarán I, Martínez JA. Alimentos, *Composición y Propiedades*. Madrid: Interamericana McGraw-Hill, 2000.
2. Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. *Alimentación y dietoterapia*. 4a ed. Madrid: Interamericana McGraw-Hill, 2004.
3. Ferrán A, Zamora R, Cervera P. *Tablas de composición de los alimentos del CESNID*, Barcelona, McGraw-Hill i Universitat, Barcelona, 2004.
4. Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. *Nutrición aplicada y dietoterapia*, 2ª ed. Pamplona, Eunsa, 2004.
5. OMS, FAO. *Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónica*. OMS, 2003 (ISBN 92 4 320916 7)
<http://www.fao.org/WAIRDOCS/WHO/AC911S00.HTM>

Referències de consulta

6. Salas J. (ED.) *Nutrición y Dietética Clínica*, Barcelona: Masson, 2000.
7. Serra I, Aranceta J, Mataix J. *Nutrición y salud pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones*. Barcelona: Masson, 2006.
8. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. *Guías Alimentarias para la Población Española*. Madrid: SENC, 2001.
9. Acosta Delgado D. *Guías alimentarias para la población española: recomendaciones para una dieta saludable*. Madrid: Sociedad Española Nutrición Comunitaria; 2001. También disponible en versión electrónica
10. Astiasarán Anchía I, Martínez Hernández JA. *Alimentos: composición y propiedades*. Madrid: McGraw-Hill Interamericana de España; 2010.
11. Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. *Alimentación y dietoterapia: nutrición aplicada en la salud y la enfermedad*. 4a ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana; cop. 2004
12. Farran A, Zamora R, Cervera P. *Tablas de composición de alimentos del CESNID = Taules de composició d'aliments del CESNID*. 2a ed. Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona: McGraw-Hill/Interamericana de España; cop. 2004.
13. Muñoz Hornillos M, Aranceta Bartrina J, García-Jalón de la Lama I, editors. *Nutrición aplicada y dietoterapia*. 2a ed. corr. y aum. Pamplona: EUNSA; 2004
OMS, FAO. *Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas*. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; 2003.
14. Salas Salvadó J, editor. *Nutrición y dietética clínica*. 2a ed. Barcelona: Masson; cop. 2009.

15. Serra Majem LI, Aranceta Bartrina J, Mataix Verdú J, editors. Nutrición y salud pública: métodos, bases científicas y aplicaciones. 2a ed. Barcelona: Masson; 2006.

ANNEXES I: Rubrica treball de grup

RUBRICA TREBALL EN EQUIP: ITEMS AVALUACIO (11.10.2012)			
(A) COMUNICACIO			
Curs	Paràmetres		
1º	Es comunica de forma clara i efectiva. Escolta i respecta la opinió dels altres.	1. Escolta i esta atent a les diferents intervencions. 2. Fa intervencions respectuoses. 3. No interrompt. 4. S'inicia en la utilització d'un llenguatge professional 5. Ofereix feedback	
2º	Interpreta adequadament la opinió dels altres.	5. La seva interpretació esta en sintonia amb la del grup 6. Contextualitza el discurs i els fets (propi i dels altres)	
3º	Dona suport i ajuda emocional als companys, quan la situació ho requereix.	8. Identifica quan hi ha tensions en el grup 9. Mostra empatia cap als seus companys	
4º	Afaveix un clima de treball comunicatiu i saludable on es contemplen i s'integren les aportacions de tot el grup o equip.	10. Sap fer i rebre critiques 11. Reformula de forma integrada les aportacions de tot el grup. 12. Impulsa la claredat.	
(B) COLABORACIO			
1º	Col·labora responsablement en el desenvolupament dels processos de treball.	13. Compleix els terminis per fer la tasca assignada 14. S'implica, adaptant-se a les necessitats del grup i/o del treball 15. Fa la feina assignada	
2º	Aporta idees útils	16. Dóna alternatives per l'evolució de la tasca	
3º	Aporta idees que enriqueixen el procediment de treball o planificació	17. Fa suggeriments adients i resolutius	
4º	Impulsa una tasca ordenada i bé seqüenciada	18. S'interessa pel seguiment del treball fins l'acabament	
(C) PLANIFICACIO I REALITZACIÓ DE TASQUES			
1º i 2º	Participa en la planificació de les tasques comuns i fa la part que l'hi pertoca.	19. Participa en l'elaboració d'un cronograma de treball. 20. Fa una relació de estratègies per a desenvolupar la seva tasca. 21. Assisteix a les reunions de grup amb la seva tasca realitzada. 22. Presenta bibliografia actualitzada, rellevant i segons normativa recomanada.	
3er	Aporta idees que enriqueixen el procediment de treball o planificació	23. Aporta idees creatives i significatives.	
4at	Impulsa una planificació ordenada i bé seqüenciada que es reconeguda pels companys	24. Proposa al grup un cronograma i els terminis per desenvolupar les tasques.	
(D) GESTIO DEL TEMPS			
1º	Adequa el treball al temps disponible de forma responsable i realista. Compleix amb el termini d'entrega.	25. Presenta les tasques en les dates previstes	
2º	Impulsa la consecució de terminis a la resta de l'equip	26. Fomenta l'acompliment de terminis	
3º	Detecta i adverteix incidències que poden dificultar el compliment de les tasques amb el temps previst.	27. Dóna avís de les circumstàncies que poden interferir en la tasca programada	
4º	Detecta, adverteix i s'implica en la resolució d'incidències que poden dificultar el compliment de les tasques amb el temps previst.	28. Resol els imprevistos	
(E) RESOLUCIO DE CONFLICTES			
1º	Detecta , interpreta els conflictes i busca de manera adequada alternatives de solució	29. Reconeix situacions conflictives. 30. Identifica les causes del problema 31. Busca alternatives de resolució	
2º	Participa en la resolució del conflicte	32. Fa suggeriments coherents davant dels conflictes	
3º	Busca i proposa alternatives reconegudes pel grup	33. Te una actitud empàtica	

4º	Impulsa estratègies per evitar conflictes en el grup.	34. Fomenta un entorn de treball positiu	
(F) CONSECUCIO D'OBJECTIUS DE L'EQUIP DE TREBALL			
1º	Prioritza la consecució dels objectius.	35. Ordena per importància els objectius de l'equip	
2º	Prioritza i promou la consecució del objectius	36. Dona idees i motiva per aconseguir els objectius de l'equip	
3º	Prioritza i promou la consecució dels objectius, aportant el disseny d'estratègies afavoridores per la seva obtenció.	37. Identifica els recursos necessaris per la consecució d'objectius de l'equip	
4º	Prioritza i promou la consecució dels objectius, aportant el disseny d'estratègies afavoridores per la seva obtenció. Proposa estratègies per avaluar la seva consecució.	38. Demostra criteri per avaluar els objectius mínims i òptims per l'assoliment del treball en equip. 39. Afavoreix l'autocrítica	

ANNEXES II: Valoració satisfacció assignatura

ENQUESTA DE SATISFACCIÓ DE L'ESTUDIANT

Demaneu la teua col·laboració per millorar l'assignatura. L'escala de valoració és de l'1 al 10, essent 1 el criteri de menys satisfacció i 10 el de més satisfacció.

1. Valora la informació rebuda a l'inici de l'assignatura

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

2. Valora el grau d'assoliment dels objectius de l'assignatura

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

3. Valora els diferents blocs temàtics de l'assignatura

1. UT I Dietètica humana: Cicle vital

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Utilitat										
Metodologia										
Continguts										
Domini dels continguts										
Claredat en l'explicació										
Participació de l'estudiant en la classe										

5. Aspectes de l'assignatura que creus tenen que continuar

.....

.....

.....

.....

6. Aspectes de l'assignatura que creus tenen que canviar-se

.....

.....

.....

.....

7. Puntua el teu nivell d'aprenentatge assolit amb l'assignatura

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

8. Indica el teu grau de satisfacció amb l'assignatura

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

ANNEXES II: Valoració satisfacció mòdul

Marca el teu grau d'acord o desacord amb les següents afirmacions, tenint en compte que (1) és molt en *desacord* i (6) *molt d'acord*

	1	2	3	4	5	6
El/la docent han explicat de manera clara les introduccions de les unitats						
El grup d'estudiants ha estat col·laborador i participatiu						
El/la docent ha tingut una actitud propera i accessible durant el transcurs de l'assignatura						
Les activitats d'avaluació d'aquesta part de l'assignatura són adequades per als seus continguts						
Considero justa la correcció de les activitats d'avaluació						
He rebut suficient feedback per part del/la docent sobre les activitats d'avaluació						
Estic satisfet/a amb aquesta part de l'assignatura						

Comentaris/Suggerències

	CAMPUS VIRTUAL	SEMINARI PRESENCIAL	TREBALL EN GRUP
Avantatges			
Inconvenients			

ANNEXE III: Exemple de graella

Graella d'avaluació Diabetes Valoració 10 punts

Ítems	puntuació	
1. Comptabilització racions aliments per grup-comparació SENC	2p	
2. Anàlisi crític (grups d'aliments que no compleix recomanacions)	2p	
3. IMC (resultat-valoració) CB	2p	
4. Proposta alimentaria (menú tipus) concreta i adaptada al cas: aliment, quantitat, moment del dia, lloc dels àpats...	4p	
Puntuació TOTAL		

Ítems		puntuació																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1. Racions SENC	2p																	
2. Anàlisi crític	2p																	
3. IMC -CB	2p																	
4. Proposta	4p																	
Puntuació TOTAL																		