

**GUÍA DOCENTE****DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA**Denominación: **NUTRICIÓN**

Código: 100184

Plan de estudios: **GRADO DE MEDICINA**

Materia: PATOLOGÍAS MÉDICAS

Carácter: OBLIGATORIA

Créditos ECTS: 3.0

Porcentaje de presencialidad: 30.67%

Plataforma virtual:

Curso:

Duración: PRIMER CUATRIMESTRE

Horas de trabajo presencial: 23

Horas de trabajo no presencial: 52

## GUÍA DOCENTE

### DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: FUENTES JIMÉNEZ, FRANCISCO JOSÉ (Coordinador)

Departamento: CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Planta baja Acceso derecho Torre Medicina

E-Mail: md1fujif@uco.es

Teléfono: +34957218250

Nombre: DELGADO LISTA, FRANCISCO JAVIER

Departamento: CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Planta baja Acceso derecho Torre Medicina

E-Mail: md1delij@uco.es

Teléfono: +34957218250

Nombre: FERNANDEZ PUEBLA GIMÉNEZ, RAFAEL ANGEL

Departamento: CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: 2ª planta edificio de consultas externas HURS

E-Mail: md1fegir@uco.es

Teléfono: +34957218250

Nombre: GARCÍA RÍOS, ANTONIO

Departamento: CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Planta baja Acceso derecho Torre Medicina

E-Mail: angarios2004@yahoo.es

Teléfono: +34957218250

Nombre: LÓPEZ MIRANDA, JOSÉ

Departamento: CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Planta baja Acceso derecho Torre Medicina

E-Mail: md1lomij@uco.es

Teléfono: +34957218250

Nombre: MOLINA PUERTA, MARÍA JOSÉ

Departamento: CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: 2ª planta edificio de consultas externas HURS

E-Mail: cmmerinomjmolina@hotmail.com

Teléfono: +34957218250

Nombre: PEREZ MARTINEZ, PABLO

Departamento: CIENCIAS MÉDICAS Y QUIRÚRGICAS

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Planta baja Acceso derecho Torre Medicina

E-Mail: pablopermar@yahoo.es

Teléfono: +34957218250

### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

#### Recomendaciones

Ninguna especificada

## GUÍA DOCENTE

### COMPETENCIAS

C89 Reconocer, diagnosticar y orientar el manejo de las principales patologías de la nutrición.

### OBJETIVOS

- 1.- Aportar los conocimientos teóricos que permitan conocer la importancia de la nutrición en el mantenimiento de la salud y prevención de la enfermedad.
- 2.- Enseñar las habilidades clínicas para el diagnóstico de las alteraciones nutricionales.
- 3.- Saber establecer los fundamentos de un programa de nutrición preventiva saludable desde un punto de vista crítico y con bases científicas.

### CONTENIDOS

#### 1. Contenidos teóricos

Tema 1: La importancia de la nutrición en la prevención y tratamiento de la enfermedad cardiovascular.

Tema 2: Los modelos saludables de alimentación. La dieta Mediterránea y sus alimentos más emblemáticos.

Tema 3: Bases científicas de la evaluación del estado nutricional. Evaluación del estado nutricional mediante cuestionarios y registros. Parámetros antropométricos y analíticos. Técnicas complementarias para evaluar el estado nutricional.

Tema 4: Importancia de la dieta, la actividad física y los factores ambientales para prevención y manejo de la obesidad y sus comorbilidades (2 h).

Tema 5: Recomendaciones para la prevención y manejo de la diabetes mellitus.

Tema 6: Nutrición en la prevención y tratamiento de la osteoporosis. Nutrición y cáncer. Efectos beneficiosos de diferentes componentes de la alimentación sobre el riesgo de desarrollar la enfermedad. Manejo nutricional del paciente con cáncer.

Tema 7: Avitaminosis. Pelagra, escorbuto, beri-beri y déficit de B1.

Tema 8: Introducción a la nutrición artificial: nutrición enteral y nutrición parenteral.

Tema 9: La nutrición en el manejo de la patología digestiva.

Tema 10: La nutrición en el manejo del paciente crítico.

Tema 11: Trastornos del comportamiento alimentario: anorexia y bulimia. Repercusiones clínicas y complicaciones. Abordaje nutricional de la anorexia nerviosa y de la bulimia.

Tema 12: Desnutrición: clínica y tipos. Manejo clínico y terapéutico de la desnutrición.

Tema 13: La nutrición en el paciente con insuficiencia renal crónica.

#### 2. Contenidos prácticos

1.- Realización de un trabajo de campo: Los alumnos deben realizar un estudio de campo sobre los alimentos comercializados que se le indicarán en su momento haciendo un análisis crítico de ellos siguiendo las instrucciones que se le darán en el taller práctico de etiquetado. Esta tarea deben subirla al espacio habilitado en el moodle.

2.- Comentarios cortos: Los alumnos tienen que realizar un análisis crítico sobre un artículo publicado en alguna de las revistas científicas, relacionadas con la nutrición (listado de revistas en moodle) y publicado durante los meses de octubre a diciembre del año en curso. Esta tarea deben subirla al espacio habilitado en el moodle.

3.- Prácticas de investigación nutricional: Consistirá en realizar 2 encuestas nutricionales a familiares en distintas franjas etarias siguiendo para ello un cuestionario de frecuencia de alimentos validado que está disponible en la carpeta de material de taller en el moodle y que los alumnos pondrán en práctica en los talleres. Esta tarea deben subirla al espacio habilitado en el moodle.

4.- Seminarios: actividades de grupo total donde se debatirán temas controvertidos siguiendo un formato de debate en el que 20 alumnos debatirán a favor (10) o en contra del tema (10), apoyados en la literatura científica y para lo que pueden utilizar los medios audiovisuales que deseen. Se realizarán un total de 4 debates de 1.30 horas

## GUÍA DOCENTE

de duración y serán moderados por profesores de la asignatura:

- Bebidas alcohólicas y salud (1 debate)
- Alimentos funcionales y su utilidad como prevención de la salud (1 debate)
- Omega-3: controversias (1 debate)
- Contaminantes exógenos de los alimentos (metales pesados, dioxinas, etc) y salud (1 debate)

5.- Talleres prácticos: actividades de grupo mediano de 1 hora de duración y en el que se desarrollarán aspectos prácticos de la asignatura:

- ¿Qué herramientas utilizar para evaluar el estado nutricional de las personas?.
- Normativa sobre etiquetado de los alimentos y ejemplos prácticos.

## OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar

Educación de calidad

Producción y consumo responsables

## METODOLOGÍA

### Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

El alumnado no presencial o que se incorpore a las clases más tarde, no estará exento de la realización de las actividades propuestas a través de la plataforma moodle, habilitando un plazo adaptado para su entrega.

### Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	1	-	1
<i>Debates</i>	-	1	1
<i>Lección magistral</i>	14	-	14
<i>Seminario</i>	6	-	6
<i>Taller</i>	-	1	1
<b>Total horas:</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>23</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis</i>	15
<i>Búsqueda de información</i>	13
<i>Consultas bibliográficas</i>	14
<i>Trabajo de grupo</i>	10
<b>Total horas:</b>	<b>52</b>

## GUÍA DOCENTE

### MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Dossier de documentación  
Manual de la asignatura  
Presentaciones PowerPoint

#### Aclaraciones

Tanto el manual de la asignatura como la documentación recomendada estarán disponibles para los alumnos en la web de la asignatura (moodle)

### EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Resolución de problemas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
C89	X	X	X
<b>Total (100%)</b>	<b>80%</b>	<b>10%</b>	<b>10%</b>
<b>Nota mínima (*)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

(\*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

#### Método de valoración de la asistencia:

Imprescindible asistir al menos al 80% de las clases teóricas y seminarios para poder realizar el examen teórico. Se pasará lista de control, permitiéndose 3 faltas de asistencia como máximo para ser evaluado. Estas tres faltas incluyen todos los posibles casos personales del alumno excepto aquellos justificados por certificado de un representante de la administración pública. Esto se aplicará en la 1ª y 2ª convocatoria ordinarias. En caso de puesta en marcha de un proceso automatizado de control de asistencia por parte del Departamento se podrá aplicar a esta asignatura.

En las convocatorias extraordinarias no será necesario un mínimo de asistencia, por lo que no se precisa ninguna medida de recuperación.

#### Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

##### Actividades que se consideran imprescindibles para tener derecho a realizar el examen:

- Trabajo de campo: será obligatorio tenerlo entregado antes de la realización del examen.
- Comentarios cortos: será obligatorio tenerlo entregado antes de la realización del examen.
- Investigación en nutrición: será obligatorio tenerlo entregado antes de la realización del examen.

#### Examen final

Constará de dos partes: este criterio se aplicará para las convocatorias ordinarias primera y segunda y la convocatoria extraordinaria. Parte teórica y parte práctica, sobre un total final de 10 puntos, siendo necesario obtener un 5 o más para aprobar la asignatura.

1.- Parte teórica: Tipo test: estará formado por 40 preguntas de respuesta múltiple (4 opciones de respuesta, de la que sólo una será la opción correcta). Hay puntuación negativa por las contestaciones erróneas (1 negativa por cada 3 respuestas mal).

2.-Caso/s práctico/s: consistirá en 1 ó 2 supuestos clínicos relacionados con el contenido práctico de la asignatura

## GUÍA DOCENTE

y se harán mediante 4 preguntas tipo test relacionadas de cada caso con respuesta múltiple (4 opciones de respuesta), de la que solo una será la opción correcta, hay puntuación negativa por las contestaciones erróneas (1 negativa por cada 3 respuestas mal).

El porcentaje para aprobar el examen tipo test será del 50%. El examen test supone el 80% de la nota final.

Para aquellos alumnos que no superen la nota mínima se le calificará como Suspenso (4).

### Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

La evaluación y adaptación metodológica para los alumnos a tiempo parcial seguirá el mismo criterio que la del resto de los alumnos.

### Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Se seguirán los mismos criterios de evaluación que aplican para las convocatorias ordinarias

### Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Se asignarán a las calificaciones más altas y opcionalmente se hará una prueba oral.

## BIBLIOGRAFIA

### 1. Bibliografía básica

- The American Journal of Clinical Nutrition [www.ajcn.org](http://www.ajcn.org)
- Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases [www.sciencedirect.com/science/journal/09394753](http://www.sciencedirect.com/science/journal/09394753)
- The Journal of Nutrition [www.nutrition.org](http://www.nutrition.org)
- British Journal of Nutrition <http://journals.cambridge.org/action/displayJournal?jid=bjn>
- Tratado de Nutrición. Ángel Gil. Ed. Médica Panamericana. 2010

### 2. Bibliografía complementaria

Ninguna

## CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Criterios de evaluación comunes

## CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Debates	Lección magistral	Seminario	Taller
1ª Quincena	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
2ª Quincena	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0
3ª Quincena	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0
4ª Quincena	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0

**GUÍA DOCENTE**

Periodo	Actividades de evaluación	Debates	Lección magistral	Seminario	Taller
5ª Quincena	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0
6ª Quincena	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
<b>Total horas:</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>	<b>14,0</b>	<b>6,0</b>	<b>1,0</b>

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.