

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: NUTRICIÓN

Código: 100184

Plan de estudios: GRADO DE MEDICINA

Curso: 4

Denominación del módulo al que pertenece: FORMACIÓN CLÍNICA HUMANA

Materia: PATOLOGÍAS MÉDICAS

Carácter: OBLIGATORIA

Duración: PRIMER CUATRIMESTRE

Créditos ECTS: 3

Horas de trabajo presencial: 23

Porcentaje de presencialidad: 30.6%

Horas de trabajo no presencial: 52

Plataforma virtual: www3.uco.es/moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: PEREZ JIMENEZ, FRANCISCO

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Planta baja torre de la Facultad de Medicina

e-Mail: md1pejif@uco.es

Teléfono: 957218250

Nombre: DELGADO LISTA, FRANCISCO JAVIER

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Área de despachos médicos en 2ª planta del edificio de consultas externas del HURS

e-Mail: md1delij@uco.es

Teléfono: 957218250

Nombre: FUENTES JIMÉNEZ, FRANCISCO JOSÉ

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Área de despachos médicos en 2ª planta del edificio de consultas externas del HURS

e-Mail: md1fujif@uco.es

Teléfono: 957012902

Nombre: LOPEZ MIRANDA, JOSE

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Planta baja torre de la Facultad de Medicina

e-Mail: md1lomij@uco.es

Teléfono: 957218250

Nombre: PEREZ MARTINEZ, PABLO

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Área de despachos médicos en 2ª planta del edificio de consultas externas del HURS

e-Mail: h02pemap@uco.es

Teléfono: 957218250

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

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: Los alimentos y sus biocomponentes. Importancia nutricional de los macro y micronutrientes de los alimentos. Biocomponentes no nutricionales de los alimentos y su importancia sobre la salud.

Tema 2: Alteraciones nutricionales en los países industrializados. Aspectos epidemiológicos y su repercusión en la salud pública.

Tema 3: Los modelos saludables de alimentación. La dieta Mediterránea

Tema 4: Principios de dietética y nutrición. Composición y el análisis de los alimentos, el metabolismo de los nutrientes, las ingestas de referencia recomendadas y la nutrición en las diferentes etapas de la vida.

Tema 5: 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 6: La obesidad: características clínicas y epidemiológicas. Síndrome metabólico y comorbilidades asociadas.

Tema 7: Dieta y estilo de vida para prevención y manejo de la obesidad y sus comorbilidades.

Tema 8: La importancia de la nutrición en la prevención y tratamiento de la enfermedad cardiovascular.

Tema 9: Recomendaciones para la prevención y manejo de la diabetes mellitus.

Tema 10: Las enfermedades carenciales en los países industrializados. Nutrición en la prevención y tratamiento de la osteoporosis.

Tema 11: 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 12.- La nutrición en el manejo de la patología digestiva.

Tema 13. La nutrición en el manejo del paciente crítico.

Tema 14: Trastornos del comportamiento alimentario: anorexia y bulimia. Repercusiones clínicas y complicaciones. Abordaje nutricional de la anorexia nerviosa y de la bulimia.

Tema 15: La investigación nutricional: su importancia para la traslación del avance científico. Nutrigenómica: hacia una nutrición personalizada.

2. Contenidos prácticos

1.- Realización de un trabajo de campo: Los alumnos deberán realizar un estudio de campo sobre los alimentos comercializados haciendo un análisis crítico de ellos.

2.- Comentarios cortos: Los alumnos deberán identificar dos noticias de los medios de comunicación y revistas científicas, relacionadas con la nutrición. Uno de las noticias debe proceder de artículos de prensa nacional, local, regional o internacional, relacionados con la nutrición, publicado durante los meses de octubre y noviembre. El segundo será un trabajo publicado en una revista internacional, del campo de la nutrición.

3.- Prácticas de investigación nutricional: Consistirá en realizar diversas actividades alternativas, una de las cuales es realizar 10 encuestas nutricionales a familiares en distintas franjas etarias y siguiendo un cuestionario de frecuencia de alimentos validado.

4.- Seminarios: actividades de grupo total donde se debatirán temas controvertidos siguiendo un formato de debate en el que 20 alumnos debatirán a favor o en contra del tema, apoyados en la literatura científica. Se realizarán un total de 7 debates de 1 hora de duración:

- Alimentos ricos en omega-3: ¿suficientes y seguros?
- Alcohol: alimento o bebida lúdica
- Controversias sobre dietas adelgazantes
- Alimentos transgénicos o alimentos ecológicos
- Huevos: dañinos o saludables
- Alimentos tradicionales o alimentos funcionales
- Suplementos vitamínicos o alimentos completos

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?.
- ¿Cómo elaborar dietas saludables?.
- Normativa sobre etiquetado de los alimentos y ejemplos prácticos.

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología y adaptaciones metodológicas para los alumnos a tiempo parcial

El material necesario para que los alumnos preparen los debates en los seminarios será facilitado por los profesores que tutoricen cada actividad y se colgará de la web de la asignatura en el moodle.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo mediano	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	2	-	2
<i>Lección magistral</i>	13	-	13
<i>Seminario</i>	7	-	7
<i>Taller</i>	-	1	1
Total horas:	22	1	23

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
Total horas:	52

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNADO

Dossier de documentación - www3.uco.es/moodle
Manual de la asignatura - www3.uco.es/moodle

Aclaraciones:

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

EVALUACIÓN

Competencias	Instrumentos		
	Casos y supuestos prácticos	Examen tipo test	Pruebas de respuesta corta
C89	X	X	X
Total (100%)	20%	50%	30%
Nota min.(*)	5	5	5

(*) Nota mínima necesaria para el cálculo de la media

Periodo de validez de las calificaciones parciales: *No existe examen parcial*

Aclaraciones generales sobre la evaluación y adaptaciones metodológicas para los alumnos a tiempo parcial:

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

- Asistencia a las actividades presenciales: serán imprescindible asistir al menos al 90% de ellas para tener derecho al examen escrito.
- 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: parte teórica y parte práctica, sobre un total final de 10 puntos, siendo necesario obtener un 5 o más para aprobar la asignatura.

Parte teórica: (7 puntos de peso sobre el total de 10)

- Tipo test: estará formado por 30 preguntas de respuesta múltiple (5 opciones de respuesta) en la que solo una de ellas será la opción correcta. No hay puntuación negativa por las contestaciones erróneas. Esta parte del examen supone el 50% de la nota final.
- Casos prácticos: serán 2 supuestos prácticos relacionados con el contenido práctico de la asignatura. Esta parte del examen supone el 20% de la nota final.

Parte práctica: (3 puntos sobre el total de 10)

Pruebas para explorar la capacidad para tomar decisiones para el manejo de un supuesto de nutrición.

Valor de la asistencia en la calificación final: *Será imprescindible asistir al menos al 90% de las actividades presenciales para ser calificado*

Criterios de calificación para la obtención de MATRICULA DE HONOR: *Se asignarán a las calificaciones más altas y opcionalmente se hará una prueba oral*

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica:

- The American Journal of Clinical Nutrition www.ajcn.org
- Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases www.sciencedirect.com/science/journal/09394753
- The Journal of Nutrition 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
- Fecha de entrega de trabajos

CRONOGRAMA

PERIODO	Actividades			
	Actividades de evaluación	Lección magistral	Seminario	Taller
07-10-2013	0	11	0	0
14-10-2013	0	2	7	0
21-10-2013	0	0	0	1
02-12-2013	2	0	0	0
Total horas:	2	13	7	1