



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: 30.67%

Horas de trabajo no presencial: 52

Plataforma virtual: www.uco.es/moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: PEREZ JIMENEZ, FRANCISCO (Coordinador/a)

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Facultad de Medicina - Torre

E-Mail: md1pejif@uco.es

Teléfono: 957218250

Nombre: FUENTES JIMÉNEZ, FRANCISCO JOSÉ

Centro: FACULTAD DE MEDICINA Y ENFERMERÍA

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Edificio de consultas externas 2ª planta - HURS

E-Mail: md1fujif@uco.es

Teléfono: 957218250

Nombre: PEREZ MARTINEZ, PABLO

Centro: FACULTAD DE MEDICINA Y ENFERMERÍA

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

área: MEDICINA

Ubicación del despacho: Facultad de Medicina - Torre

E-Mail: h02pemap@uco.es

Teléfono: 957218250

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno.

Recomendaciones

Ninguna especificada.

COMPETENCIAS

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

1. Contenidos teóricos

Tema 1: Los modelos saludables de alimentación. La dieta Mediterránea y sus alimentos más emblemáticos.

Tema 2: 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 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: La obesidad: características clínicas y epidemiológicas. Síndrome metabólico y comorbilidades asociadas.

Tema 5: Dieta y estilo de vida para prevención y manejo de la obesidad y sus comorbilidades.

Tema 6: La importancia de la nutrición en la prevención y tratamiento de la enfermedad cardiovascular.

Tema 7: Recomendaciones para la prevención y manejo de la diabetes mellitus.

Tema 8: 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 9: Avitaminosis. Pelagra, escorbuto, beri-beri y déficit de B1.

Tema 10.- La nutrición en el manejo de la patología digestiva.

Tema 11. La nutrición en el manejo del paciente crítico.

Tema 12: Trastornos del comportamiento alimentario: anorexia y bulimia. Repercusiones clínicas y complicaciones. Abordaje nutricional de la anorexia nerviosa y de la bulimia.

Tema 13: Desnutrición: clínica y tipos. Manejo clínico y terapéutico de la desnutrición.

Tema 14: La investigación nutricional: su importancia para la traslación del avance científico. Nutrigenómica: hacia una nutrición personalizada.

2. Contenidos prácticos

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:

- Alcohol: alimento o bebida lúdica (1 debate)

- Alimentos transgénicos y alimentos ecológicos (1 debate)

- Suplementos vitamínicos y ejercicio (1 debate)

- Jornada científica sobre microbiota, alimentación y salud cardiovascular (4 debates):

1. MICROBIOTA INTESTINAL. RELACIÓN CON LA OBESIDAD Y LA DIABETES

Francisco Tinahones

2. MODULACIÓN DE LA MICROBIOTA INTESTINAL CON LA DIETA. PAPEL DE LOS PROBIÓTICOS

Francisco Guarner

3. LECHE FERMENTADAS Y FACTORES DE RIESGO CARDIOMETABÓLICOS

Jordi Salas

4. MITOS, ERRORES Y VERDADES SOBRE LOS LÁCTEOS

Angel Gil

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

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial

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>	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

Aclaraciones:

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. 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 mínima.(*)	2	5	3

(*) Nota mínima para aprobar la asignatura.

Método de valoración de la asistencia:

Para ello se pasará lista de control aleatoria, 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 las convocatorias extraordinarias no se tendrá en cuenta, y no habrá necesidad de recuperación.

Aclaraciones general

En caso de puesta en marcha de un proceso automatizado de control de asistencia por parte del Departamento se podrá aplicar a esta asignatura.

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

- Tipo test: estará formado por 50 preguntas de respuesta múltiple (5 opciones de respuesta) en la que solo una de ellas será la opción correcta, la mitad de las preguntas serán de los seminarios. Hay puntuación negativa por las contestaciones erróneas (1 negativa por cada 3 respuestas mal). Esta parte del examen supone el 50% de la nota final. No se hará media con el resto de la evaluación si no se obtiene un 5 en el test, en cuyo caso el alumno será calificado como suspenso (4 puntos).

-Preguntas cortas: serán 2 preguntas cortas sobre el contenido teórico de la asignatura. Esta parte del examen supone el 30% de la nota final (o sea, 3 puntos sobre el total de 10).

2.- Parte práctica: consistirá en 1 ó 2 supuestos clínicos relacionados con el contenido práctico de la asignatura. Esta parte del examen supone el 20% de la nota final (o sea, 2 puntos sobre el total de 10).

Aclaraciones de evaluación para el alumnado a tiempo parcial:

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

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor: *Se asignaran a las calificaciones mas altas y opcionalmente se hara una prueba oral*

¿Hay exámenes/pruebas parciales?: *No*

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:

Ninguno.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

- Criterios de evaluación comunes
- Fecha de entrega de trabajos