

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

Código: 100184

Plan de estudios: **GRADO DE MEDICINA**

Curso:

Denominación del módulo al que pertenece: FORMACIÓN CLÍNICA HUMANA

Materia: PATOLOGÍAS MÉDICAS

Carácter: OBLIGATORIA

Duración: PRIMER CUATRIMESTRE

Créditos ECTS: 3.0

Horas de trabajo presencial: 23

Porcentaje de presencialidad: 30.67%

Horas de trabajo no presencial: 52

Plataforma virtual: <https://moodle.uco.es/moodlemap/>**DATOS DEL PROFESORADO**

Nombre: PEREZ MARTINEZ, PABLO (Coordinador)

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: PLANTA BAJA DE LA TORRE. ALA DERECHA. EDIFICIO NORTE

E-Mail: md1pemap

Teléfono: 957218250

Nombre: DELGADO LISTA, FRANCISCO JAVIER

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: PLANTA BAJA DE LA TORRE. ALA DERECHA. EDIFICIO NORTE

E-Mail: md1delij@uco.es

Teléfono: 957218250

Nombre: FERNANDEZ PUEBLA GIMÉNEZ, RAFAEL ANGEL

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: PLANTA BAJA DE LA TORRE. ALA DERECHA. EDIFICIO NORTE

E-Mail: md1fegir@uco.es

Teléfono: 957218250

Nombre: FUENTES JIMÉNEZ, FRANCISCO JOSÉ

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: PLANTA BAJA DE LA TORRE. ALA DERECHA. EDIFICIO NORTE

E-Mail: md1fujif@uco.es

Teléfono: 957218250

Nombre: LÓPEZ MIRANDA, JOSÉ

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: PLANTA BAJA DE LA TORRE. ALA DERECHA. EDIFICIO NORTE

E-Mail: md1lomij@uco.es

Teléfono: 957218250

Nombre: PEREZ JIMENEZ, FRANCISCO

Departamento: MEDICINA (MEDICINA, DERMATOLOGÍA Y OTORRINOLARINGOLOGÍA)

Área: MEDICINA

Ubicación del despacho: PLANTA BAJA DE LA TORRE. ALA DERECHA. EDIFICIO NORTE

E-Mail: md1pejif@uco.es

Teléfono: 957218250

GUÍA DOCENTE

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

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: 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 la era de la disrupción científico tecnológica. La alimentación planetaria en el horizonte 2050.

2. Contenidos prácticos

- 1.- Realización de un trabajo de campo: Los alumnos deberán 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.

GUÍA DOCENTE

2.- Comentarios cortos: Los alumnos tendrán 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. Esta tarea deben subirla al espacio habilitado en el moodle.

3.- Prácticas de investigación nutricional: Consistirá en realizar 5 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 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?.
- ¿Cómo elaborar dietas saludables?.
- Normativa sobre etiquetado de los alimentos y ejemplos prácticos.

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>Análisis de documentos</i>	1	-	1
<i>Lección magistral</i>	14	-	14
<i>Seminario</i>	6	-	6
<i>Taller</i>	-	1	1
Total horas:	22	1	23

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis</i>	15

GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
Búsqueda de información	13
Consultas bibliográficas	14
Trabajo de grupo	10
Total horas:	52

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

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

EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Resolución de problemas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
C89	X	X	X
Total (100%)	70%	10%	20%
Nota mínima (*)	5	5	5

(*)Nota mínima para aprobar la asignatura

Valora la asistencia en la calificación final:

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

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 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:

GUÍA DOCENTE

- 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:(8 puntos de peso sobre el total de 10: tipo test 7 + resolución de problemas 1)): 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). La nota mínima para hacer media con el examen práctico será de un 5. El porcentaje para aprobar el examen tipo test será del 50%.

2.-Caso/s práctico/s (2 puntos sobre el total de 10): 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).

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.

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
- 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

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.