Universidad de Alcalá

GUÍA DOCENTE

NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETOTERAPIA

(Revisada en CD el 17-06-2022)

Grado en FARMACIA
Universidad de Alcalá

Curso Académico 2022/2023
5º Curso, 1er Cuatrimestre

GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	**NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETOTERAPIA**
Código:	**577027**
Titulación en la que se imparte:	**GRADO EN FARMACIA**
Departamento y Área de Conocimiento:	**CIENCIAS BIOMÉDICAS** **Nutrición y Bromatología**
Carácter:	**OPTATIVO**
Créditos ECTS:	**6 ECTS (5 Teóricos + 1 Práctico)**
Curso y período	**Quinto curso/Primer cuatrimestre**
Profesorado:	Dra. Mª Victorina Aguilar Dra. Belén Vega Dr. Javier Hergueta Dr. José Antonio Rubio
Coordinador:	**Dra. Mª Victorina Aguilar Vilas**
Horario de Tutoría:	Cita previa con los profesores de la asignatura
Idioma en el que se imparte:	**Español**

1. PRESENTACIÓN

En la sociedad actual son numerosas las enfermedades asociadas con la dieta que son causa de morbilidad, discapacidad y muerte prematura. Al ser la alimentación uno de los factores modificables que inciden sobre dichas enfermedades, incluso ya desde la etapa fetal, es necesario que el farmacéutico, por su carácter sanitario, conozca la estrecha relación existente entre alimentación/nutrición y enfermedad, los nutrientes, ingredientes y alimentos con características funcionales, el efecto de los tratamientos sobre el estado nutricional, para, que así, en su futuro profesional pueda participar en actividades conducentes a la prevención y tratamiento de diferentes entidades nosológicas así como en diversas facetas de la promoción de la salud.

Prerrequisitos y Recomendaciones (si es pertinente)

Haber cursado Nutrición y Bromatología

2. COMPETENCIAS

Competencias generales:

1. Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.
2. Llevar a cabo las actividades de farmacia clínica y social, siguiendo el ciclo de atención farmacéutica.
3. Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.
4. Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto orales como escritas, para tratar con pacientes y usuarios del centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración en equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.
5. Conocer los principios éticos y deontológicos según las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas que rigen el ejercicio profesional, comprendiendo las implicaciones éticas de la salud en un contexto social en transformación.
6. Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.

Competencias específicas:

1. Comprender la relación existente entre alimentación/nutrición y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.
2. Adquirir las habilidades en Nutrición necesarias para poder prestar consejo terapéutico en dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que el farmacéutico preste servicio.
3. Conocer los fundamentos de la salud pública e intervenir en las actividades de promoción de la salud relacionadas con la nutrición, prevención de la enfermedad en los ámbitos individual y colectivo y contribuir a la educación sanitaria, reconociendo los determinantes de salud en la población, tanto los genéticos como los dependientes del sexo y estilo de vida, demográficos, ambientales, sociales, económicos, psicológicos y culturales.
4. Llevar a cabo las actividades de farmacia clínica y social, relacionadas con la Nutrición Clínica, siguiendo el ciclo de atención farmacéutica.
5. Conocer y comprender la gestión y características propias de la asistencia farmacéutica en el ámbito oficinal y de la industria alimentaria.

3. CONTENIDOS

Teóricos:

UNIDAD TEMÁTICA I ALIMENTACIÓN Y ENFERMEDAD

Tema 1.- Alimentación y enfermedad. Relaciones etiológicas. Causas y consecuencias de la malnutrición. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad. Desnutrición en el paciente hospitalizado

Tema 2.- Adaptaciones metabólicas y requerimientos nutricionales en situaciones patológicas. Ayuno. Estrés. Síndrome de realimentación

Tema 3.- Soporte nutricional. Criterios para un soporte nutricional apropiado. Nutrición enteral. Tipos de dietas para Nutrición enteral. Complicaciones. Farmaconutrición. Nutrición parenteral. Nutrientes utilizados en Nutrición Parenteral. Complicaciones. Nutrición enteral o parenteral domiciliaria

Tema 4.- Interacciones entre fármacos y nutrientes. Alteraciones nutricionales originadas por fármacos. Modificación de la respuesta farmacológica. Genética e interacciones entre fármacos y nutrientes

Tema 5.- Dietas terapéuticas. Definición. Tipos de dietas. Dietas con modificación de consistencia. Dietas con modificación en el balance de nutrientes. Dietas especiales

UNIDAD TEMÁTICA II NUTRICIÓN CLÍNICA

Tema 6.- Nutrición en las alergias e intolerancias alimentarias. . Alergias alimentarias. Prevención y tratamiento nutricional de enfermedades alérgicas. Intolerancias y trastornos metabólicos. Cuidados nutricionales y recomendaciones dietéticas

Tema 7.- Nutrición y Obesidad. Definición, valoración y clasificación. Etiopatogénia. Prevención y tratamiento dietético

Tema 8.- Trastornos de la Conducta Alimentaria. Definición y clasificación. Tipos y grados de malnutrición. Prevención y tratamiento dietético. Nutrición artificial en los trastornos de la conducta alimentaria

Tema 9.- Nutrición en Diabetes Mellitus. Definición y clasificación. Etiopatogénia. Prevención y tratamiento dietético. Diabetes en situaciones especiales: niños, mujeres gestantes y ancianos

Tema 10.- Nutrición y enfermedades cardiovasculares. Influencia de la dieta sobre factores etiopatogénicos cardiovasculares. Prevención y tratamiento dietético. Dieta mediterránea y riesgo cardiovascular

Tema 11.- Nutrición y anemias nutricionales. Clasificación. Grupos de riesgo. Prevención y tratamiento dietético

Tema 12.- Nutrición y otras patologías. Asesoramiento nutricional en enfermedades gastrointestinales, renales, oncológicas, neurológicas, óseas, inmunes

Prácticos:

Práctica 1.- Nutrición y obesidad

Práctica 2.- Elaboración de dietas en diabetes mellitus y asesoramiento nutricional según tratamiento antidiabético

Práctica 3.- Detección precoz de desnutrición hospitalaria

Práctica 4.- Casos clínicos de NE y NP

Otras actividades:

Seminario 1: Objetivos de desarrollo sostenible y alimentación

Seminario 2: Ética y Nutrición

Seminario 3: Disfagia

Seminario 4: Dieta-anciano-frágil

Seminario 5: Dieta cáncer

Seminario 6: Dieta patología digestiva

3.1. Programación de los contenidos

Unidades temáticas	Temas	Horas de dedicación
I ALIMENTACIÓN Y ENFERMEDAD	Tema 1.- Alimentación y enfermedad Tema 2.- Adaptaciones metabólicas y requerimientos nutricionales en situaciones patológicas Tema 3.- Soporte nutricional Tema 4.- Interacciones entre fármacos y nutrientes Tema 5.- Dietas terapéuticas	12 h T 3 h P 3 h S
II NUTRICIÓN CLÍNICA	Tema 6.- Nutrición en las alergias e intolerancias alimentarias Tema 7.- Nutrición y Obesidad Tema 8.- Trastornos de la Conducta Alimentaria	22 h T 9 h P 3 h S

	Tema 9.- Nutrición en Diabetes Mellitus Tema 10.- Nutrición y enfermedades cardiovasculares Tema 11.- Nutrición y anemias nutricionales Tema 12.- Nutrición y otras patologías	

4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE. ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales:	• Clases en grupos grandes: • Clases en grupos reducidos • Clases de prácticas: • Tutorías grupales	34 horas 6 horas 12 horas 4 horas
Número de horas del trabajo propio del estudiante:	• Trabajo de cálculo y análisis de resultados: • Estudio autónomo y elaboración de trabajos:	10 horas 84 horas
Total horas	150 horas (6 ECTS)	

4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

En las actividades presenciales	Grupo grande (T): clases expositivas y discusión con el alumnado que permitan al docente introducir los conocimientos necesarios para el correcto desarrollo del proceso de aprendizaje. Estas clases presentarán contenidos imprescindibles objeto de un aprendizaje conceptual razonado que sirva, posteriormente, para desarrollar competencias más amplias. Estas clases teóricas contarán con el apoyo de materiales informáticos y/o audiovisuales. Para favorecer la participación de los alumnos y la interacción con el profesor se utilizarán dinámicas participativas y realización de diversas actividades por parte de los alumnos. Grupo reducido (S): Clases de Seminarios y resolución de problemas impartidas en grupos pequeños, basadas en la

	resolución de ejercicios y problemas. El objetivo de estas clases será promover un aprendizaje significativo que permita al alumno profundizar en los conocimientos teóricos adquiridos, relacionarlos y aplicarlos de manera creativa a la resolución de problemas más complejos. Grupo de prácticas (P): el alumno aplicará e interpretará en sistemas reales, los principios básicos desarrollados en las clases teóricas, contribuyendo a desarrollar su capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico y a diseñar intervenciones dietético-nutricionales en diferentes patologías. Están basadas en el desarrollo de experimentos para aprender, con sistemas reales. Materiales y recursos a utilizar para el desarrollo de cada actividad: material docente audiovisual preparado por el profesor (diapositivas, presentaciones PowerPoint), material impreso (hojas de ejercicios numéricos y cuestiones, ejemplos complementarios), de laboratorio (material específico para cada práctica y guiones de prácticas), materiales en red (Plataforma del Aula Virtual, Mi Portal, Vídeos, Webs recomendadas para simulación y prácticas), etc.
En las actividades no presenciales	Estudio autónomo. Análisis y asimilación de los contenidos de la materia, resolución de problemas, consulta bibliográfica, lecturas recomendadas, uso de aplicaciones virtuales de simulación, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación. Utilización del aula virtual para favorecer el contacto de los alumnos con la asignatura fuera del aula, así como facilitar su acceso a información seleccionada y de utilidad para su trabajo no presencial.

5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

PROCEDIMIENTO

En cada curso académico el estudiante tendrá derecho a disponer de dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria. La convocatoria ordinaria estará basada en la evaluación continua, salvo en aquellos casos contemplados en la normativa de evaluación de la UAH en los que el alumno podrá acogerse a un procedimiento de evaluación final. Para acogerse a este procedimiento de evaluación final, el estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al Decano en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, explicando las razones que le impiden seguir el sistema de evaluación continua.

En el caso de aquellos estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio del curso o del periodo de impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación.

Convocatoria Ordinaria

Evaluación Continua:

Se regirá de acuerdo a la normativa de evaluación de la UAH. La asistencia a clases y tutorías es obligatoria y sólo se admitirán faltas hasta un máximo del 20%. Se evaluará la participación activa de los alumnos en todas las actividades presenciales y trabajos realizados, así como las habilidades desarrolladas durante las enseñanzas prácticas. Los alumnos deberán demostrar un nivel mínimo en la adquisición de las competencias correspondientes para que se obtenga su calificación global.

Los conocimientos de la materia se valorarán mediante la respuesta a cuestiones planteadas en clase, resolución de problemas, una prueba parcial y una prueba global escrita.

Participar en la evaluación continua supone consumir la convocatoria ordinaria. Los estudiantes de evaluación continua que deseen figurar como no presentados en esta convocatoria deberán comunicarlo por escrito en la secretaría del Departamento en el plazo establecido (hacía la mitad de la asignatura).

En caso de no superar la convocatoria ordinaria, los alumnos tendrán derecho a realizar un examen final en la convocatoria extraordinaria.

Evaluación Final:

Se realizará un examen que consistirá en preguntas, problemas y/o ejercicios prácticos que permitan valorar la adquisición de las competencias recogidas en la guía docente.

Convocatoria Extraordinaria

Se realizará un examen que consistirá en preguntas, problemas y/o ejercicios prácticos que permitan valorar la adquisición de las competencias recogidas en la guía docente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Participación activa en las clases y actividades propuestas.
- Conocimiento y comprensión de conceptos, fundamentos y metodologías.
- Aplicación e integración de los contenidos a situaciones y problemas concretos.
- Resolución comprensiva de ejercicios y cuestiones.
- Sentido crítico y argumentación coherente en las ideas.
- Estudio y planificación de las sesiones prácticas, previo a su realización.
- Cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio.
- Destreza en la realización de las prácticas en el laboratorio, análisis de datos e interpretación razonada de los resultados.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Por tratarse de una materia de carácter marcadamente experimental y técnico, la realización de las prácticas de laboratorio es obligatoria para todos los alumnos que

cursen la asignatura, así como la superación del correspondiente examen, independientemente de la modalidad de examen a la que se acojan.

Convocatoria ordinaria

Evaluación continua: el aprendizaje de cada alumno se valorará mediante datos objetivos procedentes de:

- Evaluación de la participación en clases y seminarios: 3.0%
- Evaluación de la resolución de problemas 7.0 %
- Evaluación de las actividades grupales de dinamización 5.0 %
- Pruebas de evaluación a lo largo del curso 30.0 %
- Evaluación de prácticas de laboratorio 15.0 %
- Prueba de evaluación global 40.0 %

Evaluación final: La prueba presencial de evaluación de las competencias adquiridas por el alumno, deberá superarse con nota igual o superior a 5 para aprobar la asignatura. Los alumnos que no hayan superado las prácticas deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5. La calificación de las prácticas computará un 15 % de la calificación total.

Convocatoria extraordinaria:

La prueba presencial de evaluación de las competencias adquiridas por el alumno, deberá superarse con nota igual o superior a 5 para aprobar la asignatura. Los alumnos que no hayan superado las prácticas deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5. La calificación de las prácticas computará un 15 % de la calificación total.

Si las Autoridades Sanitarias consideraran necesaria la suspensión de la actividad docente presencial o las circunstancias de la asignatura lo requieren, la docencia, o parte de la misma, continuaría con la metodología online hasta que se levantara la suspensión, momento en el que se volvería a la modalidad presencial.

6. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Básica:

[1] Cervera P, Clapés J y Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. (Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad). 4ª ed. McGraw-Hill. Interamericana. 2004. (M613.2CER)

[2] Gil A. (ed.) Tratado de Nutrición (4 vol.). Ed. Médica Panamericana. Madrid. 2017.(612.39 GIL)

[3] Mahan LK. Krause Dietoterapia. 13ª ed. Elsevier Masson, Barcelona. 2017. (BAF615.874KRA 615.8.KRA)

[4] Ortega RM, Requejo A. Nutriguía: manual de nutrición clínica en atención primaria. 2ª ed. Ed. Médica Panamericana. 2015. (D612.39NUT)

[5] Salas-Salvado J, Bonada A, Trollero R, Salo ME, Burgos R. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª ed. Elsevier-Masson. Barcelona. 2019. (BAF615.874NUT)

Bibliografía Complementaria (optativo):

[1] Escott-Stump S, editor. Nutrición, diagnóstico y tratamiento. 5ª ed. Madrid: McGraw-Hill; 2016. (BAF615.874NUT)

[2] Gómez Candela, Carmen, Palma Milla, Samara, and García Vázquez, Natalia. Manual De Nutrición Clínica. Madrid: UNED - Universidad Nacional De Educación a Distancia, 2019. Web.

[3] Marcos A. Inmunonutrición en la salud y la enfermedad. Ed. Médica Panamericana; 2011. (BAF612.39:612.017MAR)