

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Farmacia		
Ámbito	Farmacia.		
Facultad/Escuela:	Ciencias Experimentales		
Asignatura:	Nutrición y Dietética		
Tipo:	Obligatoria	Créditos ECTS:	6
Curso:	3	Código:	2539
Periodo docente:	Sexto semestre		
Materia:	Nutrición		
Módulo:	Medicina y Farmacología		
Tipo de enseñanza:	Presencial		
Idioma:	Castellano		
Total de horas de dedicación del alumno:	150		

Equipo Docente	Correo Electrónico
Marta Garcés Rimón	marta.garces@ufv.es
María Teresa Iglesias López	m.iglesias.prof@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

En la asignatura de Nutrición se estudiarán los fundamentos y bases necesarios para identificar la interacción entre el alimento y el cuerpo humano y ser capaces de planificar una alimentación adecuada a cada situación fisiológica.

En Nutrición Humana y Dietética se persigue formar personas, profesionales sanitarios competentes, en el ámbito

de una Comunidad universitaria viva y proactiva, que estén preparados para desempeñar la práctica farmacéutica en todas sus vertientes desde el más alto nivel, en instituciones nacionales y extranjeras y generar nuevos aportes a la misma, tanto en el ámbito científico-técnico, participando en grupos de investigación y divulgación científica y un desarrollo profesional basado en valores éticos. Para llevar a cabo este empeño, son tres las grandes líneas propuestas por la UFV: la excelencia académica, la formación personalizada e integral del alumno y su capacitación práctica para el acceso al mundo laboral. Si consideramos al hombre como un ser que necesita cubrir una serie de necesidades básicas, y por tanto, nutrirse o ayudarse de personas que le faciliten unos cuidados, que en ocasiones pueden ser altamente especializados, estamos asumiendo la importancia y la evidencia de la base antropológica en los futuros profesionales de la farmacia que deberá buscar el bienestar y restaurar la salud. Una preocupación fundamental debe ser la de lograr que el estudiante adquiera una visión unitaria y orgánica de la asignatura; que sea capaz de exponerla de un modo lógico después de haber alcanzado no sólo una visión analítica de la misma, sino una visión sintética que le permita relacionar las diferentes partes o tratados de una misma asignatura, así como las distintas disciplinas entre sí.

OBJETIVO

Conocer los alimentos, su importancia y su composición.

Los fines específicos de la asignatura son:

Conocer los distintos nutrientes y las consecuencias de una ingesta inadecuada en la salud del individuo.

Desarrollar la capacidad de utilización de la dieta como instrumento para prevenir enfermedades y/o mantener y recuperar la salud de las personas.

Integrar los conocimientos dietéticos y nutricionales en la realización y desarrollo de las actividades farmacéuticas

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Conocimientos básicos de Bioquímica y Fisiología Humana.

CONTENIDOS

TEMA 1. Introducción a la Nutrición Humana y Dietética. Conceptos clave.

TEMA 2. Hidratos de Carbono. Clasificación, metabolismo, funciones y fuentes alimentarias de interés. Edulcorantes no azúcares.

TEMA 3. Fibra Dietética. Clasificación, funciones y fuentes alimentarias de interés.

TEMA 4. Proteínas. Clasificación, metabolismo, funciones y fuentes alimentarias de interés. Concepto de calidad proteica.

TEMA 5. Lípidos. Clasificación, metabolismo, funciones y fuentes alimentarias de interés.

TEMA 6. Vitaminas Hidrosolubles y Liposolubles. Clasificación, metabolismo, funciones y fuentes alimentarias de interés. Patologías por carencia y exceso.

TEMA 7. Minerales y electrolitos. Clasificación, metabolismo, funciones y fuentes alimentarias de interés. Patologías por carencia y exceso.

TEMA 8. Concepto de Alimento Funcional. Compuestos bioactivos. Nutrigenómica y Nutrigenética

TEMA 9. Regulación del balance energético y composición corporal. Métodos de evaluación de composición e ingestas alimentarias.

TEMA 10. Nutrición en las diferentes etapas de la vida.

TEMA 11. Consejo dietético en enfermedades crónicas no transmisibles.

TEMA 12. Consejo dietético en patologías digestivas y renales.

TEMA 13. Trastornos de la conducta alimentaria.
 TEMA 14. Alergias e Intolerancias alimentarias.
 TEMA 15. Interacciones fármaco-nutriente.
 TEMA 16. Nutrición emocional. Adaptación sensorial en diferentes situaciones patológicas.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividades Formativas de carácter presencial (AFP):

AFP1. Clases de teoría: Clases magistrales participativas en las que se darán a conocer al alumno los contenidos teóricos fundamentales de la materia, bien estructurados y claros, para mantener la atención y el interés del estudiante. Las clases contarán con presentaciones por ordenador que estarán a disposición del alumno a través de la página web de la asignatura y recursos didácticos para estimular la participación activa de los alumnos con el fin de facilitar una mayor recepción y comprensión de los conceptos.

AFP2. Clases prácticas. Práctica en aula de informática con el software especializado en el área de la nutrición.

Prácticas de laboratorio: Análisis de alimentos y bebidas de consumo habitual.

AFP3. Clases de ejercicios y problemas.

AFP4. Seminarios y/o exposición de trabajos. Se realizarán distintos encuentros a lo largo del curso con investigadores invitados expertos en temáticas de actualidad relacionadas con las Ciencias de la Alimentación. Preparación y exposición de trabajos relacionados con temática de la asignatura. Se seleccionarán temas de especial interés y actualidad en el campo de la Nutrición y las Ciencias de la Alimentación. Los alumnos formarán grupos y se organizarán para hacer una exposición ampliada del tema adjudicado. Durante la puesta en común el resto de estudiantes someterán a debate el trabajo expuesto con el fin de crear un ambiente de reflexión y adquirir la capacidad de comunicar los conocimientos adquiridos. Además se preparará un trabajo transversal en formato Congreso con la asignatura de Bromatología. Durante la puesta en común el resto de estudiantes someterán a debate el trabajo expuesto con el fin de crear un ambiente de reflexión y adquirir la capacidad de comunicar los conocimientos adquiridos.

AFP5. Tutorías. Mediante las tutorías el profesor, a requerimiento del alumno y en el horario establecido para ello, resolverá dudas o discutirá las cuestiones que le planteen, con el fin de orientarle en el aprendizaje de la asignatura y poder seguirle y afianzarle los conocimientos impartidos en la asignatura.

AFP6. Realización de exámenes.

Actividades Formativas de carácter no presencial (AFNP):

AFNP1. Estudio de teoría, ejercicios y problemas.

AFNP2. Preparación y estudio de prácticas.

AFNP3. Preparación de trabajos.

AFNP4. Preparación de tutorías.

Página Web de la asignatura: La página web de la asignatura es de acceso restringido a los alumnos matriculados en la materia y se encuentra dentro del Aula Virtual Canvas de la UFV. Sirve como apoyo a la docencia presencial, proporcionando al alumno información sobre la asignatura, así como materiales y medios de apoyo necesarios para su trabajo personal no presencial. Además, facilita el contacto del alumno con el profesor mediante tutorías electrónicas, a partir de las cuales se desarrollará una página de preguntas y respuestas.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
60 horas	90 horas
AFP1. Clases magistrales	AFNP1. Estudio teoría
AFP2. Prácticas	AFNP2. Preparación y estudio de las prácticas
AFP4. Seminarios y/o presentación de los trabajos	AFNP3. Preparación de trabajos

AFP4. Tutorías AFP5. Realización de exámenes	AFNP4. Preparación de tutorías
---	--------------------------------

Competencias transversales

Cultivar una actitud de inquietud intelectual y de búsqueda de la verdad en todos los ámbitos de la vida.

Desarrollar hábitos de pensamiento riguroso.

Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.

Saber aplicar los conocimientos teóricos aprendidos a la resolución de problemas y casos prácticos relacionados con las distintas materias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.

Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de enfermedades.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS

Conocer los nutrientes, sus funciones y las principales fuentes alimentarias. Conocer la composición y valor nutritivo de los alimentos y sus requerimientos.

Conocer las características de una dieta equilibrada, así como las pautas nutricionales durante las diferentes etapas del ciclo vital.

Valorar el papel de la alimentación en la prevención y tratamiento de diferentes enfermedades.

Manejar recursos de información especializada. Adquirir la terminología específica de la materia que le permita elaborar y presentar informes de calidad científica.

Adquirir la capacidad de valorar la importancia de la nutrición en los diferentes ámbitos de la práctica farmacéutica a través de ejemplos prácticos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación del aprendizaje debe establecer de forma objetiva el resultado del proceso de aprendizaje del alumno en relación a la asignatura. Los criterios que se usan en la evaluación se relacionan con los diversos medios y metodologías aplicados en el proceso de aprendizaje del alumno y cubren de manera adecuada las diversas facetas de dicho proceso de aprendizaje tanto en el terreno presencial como en el no presencial.

SISTEMA DE EVALUACIÓN ORDINARIA

SE1. Pruebas escritas u orales, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 55%

SE2. Actividades diarias y ejercicios: 5%

SE3. Trabajos individuales y grupales: 20%

SE4. Asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula: 5%

SE8. Asistencia y participación en las actividades presenciales en el laboratorio: 15%

La asistencia a todas las sesiones prácticas es obligatoria. La inasistencia injustificada a cualquiera de estas sesiones conlleva la pérdida del derecho a la evaluación de prácticas. Los alumnos en esta situación deberán contactar con el profesor.

Para aprobar la asignatura: Tener al menos 5 sobre 10 en los distintos trabajos y en las prácticas, que se realizarán en la asignatura y como mínimo alcanzar el 5 sobre 10 en el examen final de la asignatura, para hacer media con la evaluación continua.

SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVO

Para alumnos que se encuentren en situación de segunda matrícula o dispensa académica. Para acogerse a este sistema los alumnos deben contactar previamente con el profesor.

SE1. Pruebas escritas u orales, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 55%

SE2. Actividades diarias y ejercicios: 15%

SE3. Trabajos individuales y/o grupales: 30%

+ Todas las calificaciones obtenidas por el alumno en el curso se mantienen hasta la convocatoria extraordinaria. Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la Universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Ángeles Carbajal Azcona Mi manual de Nutrición y Dietética <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/manual-de-nutricion>

Moreiras, O. Carbajal, A. Cabrera, L. Tablas de Composición de Alimentos. ISBN 9788436839470

Martinez, J.A. y Portillo, M.P. Fundamentos de Nutrición y Dietética. ISBN 9788498353976

Gil, Ángel Tratado de Nutrición ISBN 9788498353501

Complementaria

Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA) <https://www.bedca.net/>