Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Farmacia
Ámbito	Farmacia.
Facultad/Escuela:	Ciencias Experimentales
Asignatura:	Dietética Avanzada
Tipo:	Optativa
Créditos ECTS:	3
Curso:	4
Código:	2560
Periodo docente:	Octavo semestre
Materia:	Nutrición
Módulo:	Medicina y Farmacología
Tipo de enseñanza:	Presencial
Idioma:	Castellano
Total de horas de dedicación del alumno:	75

Equipo Docente	Correo Electrónico
Miguel López Moreno	miguel.lopez@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura tiene como objetivo que el alumno conozca la necesidad de modificar la ingesta de nutrientes de acuerdo a las distintas etapas de la vida y cómo pueden aplicarse estas modificaciones de los hábitos a la prevención de enfermedades y promoción de la salud. Se potenciará el trabajo autónomo desarrollado mediante un trabajo de revisión sobre un aspecto puntual de la dietoterapia, con trascendencia y con una metodología de revisión sistemática de la literatura.

OBJETIVO

El objetivo fundamental de la asignatura es conocer las necesidades nutricionales particulares de poblaciones específicas con el fin de poder diseñar dietas adaptadas, tanto a las diferentes etapas de la vida, como a diferentes situaciones patológicas. Así se podrá favorecer un estado óptimo de salud, siempre manteniendo un enfoque multidisciplinar.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Se requieren conocimientos básicos en el área de Bromatología y Nutrición.

CONTENIDOS

TEMA 1. Introducción. De la dietética a la dietoterapia.
TEMA 2. Pautas dietéticas durante el embarazo. Manejo de alimentos e higiene alimentaria.
TEMA 3. Alimentación de la madre lactante.
TEMA 4. Alimentación durante la etapa escolar y adolescencia.
TEMA 5. Pautas dietéticas en las personas de edad avanzada.
TEMA 6. Nutrición deportiva.
TEMA 7. Modificaciones dietéticas en patologías I: Obesidad.
TEMA 8. Modificaciones dietéticas en patologías II: Enfermedades cardiovasculares.
TEMA 9. Modificaciones dietéticas en patologías II: Diabetes Mellitus.
TEMA 10. Modificaciones dietéticas en patologías III: Patología intestinal.
TEMA 11. Modificaciones dietéticas en patologías IV: Anemia. Osteoporosis.
TEMA 12. Modificaciones dietéticas en patologías V: Enfermedad renal crónica. Cáncer.
TEMA 13. Educación nutricional.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

AFP.1 Clases teóricas: 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. También contaran con diversos recursos didácticos, entre ellos el uso de las TICs, para estimular la participación activa de los alumnos con el fin de facilitar una mayor recepción y comprensión de los conceptos y de despertar su interés por la materia.
AFP2. Clases prácticas: Clases prácticas diseñadas para reforzar el contenido de las clases teóricas.
AFP3. Clases de ejercicios y problemas: Resolución de casos prácticos y cuestionarios empleando para ellos TICs con la finalidad de crear un ambiente de debate que facilite la comprensión del contenido relativo a la materia impartida.
AFP4. Seminarios y/o exposición de trabajos: Preparación y exposición de trabajos relacionados con la materia. Se seleccionará temática relevante en el campo de las Ciencias de la Alimentación. Se formarán grupos y sus componentes se organizarán para hacer una exposición ampliada del tema adjudicado. Durante la exposición 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. El horario de tutorías puede consultarse en la coordinación del grado y será informado por el profesor al inicio de la asignatura.
AFP6. Realización de exámenes
AFNP1. Estudio de teoría, ejercicios y problemas

AFNP2. Preparación y estudio de prácticas

AFNP3. Preparación de trabajos

AFNP4. Preparación de tutorías

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
33 horas	42 horas

Competencias transversales

Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.

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.

Conocer y comprender la estructura y función del cuerpo humano, así como los mecanismos generales de la enfermedad, alteraciones moleculares, estructurales y funcionales, expresión sindrómica y herramientas terapéuticas para restaurar la salud.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECIFICOS

Conocer la composición y valor nutritivo de los alimentos, los requerimientos y las recomendaciones nutricionales.

Definir las características de una dieta equilibrada; las pautas nutricionales en el ciclo vital y las recomendaciones dietéticas en las enfermedades de la sociedad de consumo.

Argumentar el papel de la alimentación en la prevención, desarrollo y tratamiento de las enfermedades.

Conocer los ingredientes y productos alimenticios con función relevante en la reducción del riesgo de enfermedad.

Manejar recursos de información especializada.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

SISTEMA DE EVALUACIÓN ORDINARIA
Se utilizará una evaluación continua, mediante el dialogo con los alumnos en el aula y en las horas de tutoría, la participación en las clases, en los seminarios y el desarrollo del trabajo de revisión durante el curso tendrán importancia en la evaluación del alumno.
SE1. Pruebas escritas u orales, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test 60.0
SE2. Actividades diarias y ejercicios 10.0
SE3. Trabajos individuales y grupales 25.0
SE4. Asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula 5.0

1. El examen final al terminar la asignatura representará el 60% de la calificación final. Se valorará si el alumno ha adquirido un conocimiento completo y suficiente para tener una visión global de la materia, así como su capacidad para comunicar los conocimientos adquiridos. Para hacer el promedio con el resto de notas es preciso obtener como mínimo un 4,7 sobre 10. El examen final constará de preguntas tipo test de opción múltiple con una respuesta válida y preguntas cortas y largas.
2. Las actividades diarias y ejercicios representarán un 10% de la nota de la asignatura y deberán ser entregados en el tiempo y formas indicados por el profesor a través del aula virtual.
3. Los ejercicios y trabajos tanto individuales como grupales se expondrán oralmente además de entregarlos en formato digital previo a su exposición (memoria y presentación). Supondrán un 25% de la nota definitiva, siempre y cuando se haya obtenido la nota mínima en la prueba escrita para poder hallar el promedio. La calificación implica un conocimiento de los contenidos teóricos desarrollados en la asignatura. Se valorará la capacidad de trabajar en equipo, capacidad expositiva, capacidad de observación y seguimiento ante un plan de trabajo. Será importante la argumentación pública de la idea o hipótesis defendida por el alumno con el fin de que adquiera la capacidad de argumentar con éxito sus propuestas, así como que el alumno escuche las propuestas de sus compañeros para enriquecer su criterio en la materia.
4. Técnica de observación: La asistencia y la participación activa en clase y tutorías también será valorada como un 5% de la nota definitiva. Se valorará el desarrollo de hábitos de responsabilidad, respeto, organización e interés, entre otros. El alumno que no acuda a los seminarios, o que no entregue el trabajo de revisión no será evaluado. El alumno deberá asistir al 80% de las clases. De no ser así, el alumno pierde el derecho a la evaluación continua y la nota será la del examen final, que supone un 60% de la nota definitiva. Todas las calificaciones obtenidas por el alumno en el curso, se mantienen hasta la convocatoria extraordinaria.

SISTEMA DE EVALUACIÓN ALTERNATIVO
Este sistema está destinado a alumnos repetidores que no se acojan al sistema ordinario de evaluación por no poder asistir a las clases de forma regular.
Los alumnos en 2 o sucesivas matrículas deben contactar con el profesor para solicitar acogerse a este sistema.
En este caso los sistemas de evaluación y su ponderación será el siguiente:
SE1: Pruebas escritas u orales, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test 60.0
SE2. Actividades diarias y ejercicios 10.0
SE3. Trabajos individuales y grupales 30.0

NOTA IMPORTANTE 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

Gil, A Tratado de Nutrición 3 edición

Editorial Medica Panamericana. 2010.

Brown, J Nutrición en las diferentes etapas de la vida
Ed. McGraw-Hill. 2011.

Raymond JL, Morrow K. Krause Dietoterapia 15a ed
Elsevier