

# Guía Docente

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Farmacia		
Rama de Conocimiento:	Ciencias de la Salud		
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
Rocío Estévez Santiago	rocio.estevez@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 pre-escolar y escolar.  
TEMA 5. Alimentación durante la adolescencia.  
TEMA 6. Pautas dietéticas en las personas de edad avanzada en función de los cambios fisiológicos  
TEMA 7. Nutrición deportiva  
TEMA 8. Modificaciones dietéticas en patologías I: Obesidad  
TEMA 9. Modificaciones dietéticas en patologías II: Enfermedades cardiovasculares  
TEMA 10. Modificaciones dietéticas en patologías II: Diabetes Mellitus  
TEMA 11. Modificaciones dietéticas en patologías III: Anemia. Osteoporosis  
TEMA 12. Modificaciones dietéticas en patologías IV: Enfermedad renal crónica. Patología intestinal. Cáncer  
TEMA 13. Modificaciones dietéticas en patologías V: Enfermedades neuropsiquiátricas.  
TEMA 14. Educación nutricional.

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

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 contarán 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.

Trabajo cooperativo. 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.

Tutorías individuales y grupales: 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.

**ATENCIÓN:** Las actividades formativas, así como la distribución de los tiempos de trabajo, pueden verse modificadas y adaptadas en función de los distintos escenarios establecidos siguiendo las indicaciones de las

autoridades sanitarias.

## DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

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

## COMPETENCIAS

### Competencias básicas

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

### Competencias generales

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.

Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.

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.

### 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.

### Competencias específicas

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

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 PONDERACIÓN

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

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.

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.

Los alumnos que se matriculan por segunda o más veces en una asignatura deben contactar con el profesor para informarse de los criterios de evaluación específicos de su caso.

\* En caso de que las recomendaciones sanitarias nos obliguen a volver a un escenario en el que la docencia sea impartida exclusivamente en remoto los ítems evaluables, así como sus pesos en la evaluación se mantendrán.

\* Los exámenes se realizarán de manera presencial siempre que las Autoridades Sanitarias así lo permitan.

## BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

### Básica

Gil, Á. Tratado de Nutrición. 2ªEd. Ed Panamericana, 2017

Requejo AM y Ortega RM. 2009. Nutriguía. Manual de Nutrición Clínica en Atención Primaria. Ed. Complutense

Moreiras et al. Tablas de composición de alimentos. 19ª Ed. Madrid: Ediciones pirámide, 2018.

### Complementaria

Alimentación infantil y juvenil / directores Lluís Serra Majem, Javier Aranceta Bartrina (2004). Editorial: Barcelona : Masson, 2004. ISBN: 84-458-1451-6 Autores: SERRA MAJEM, Lluís ARANCETA BARTRINA, Javier.

Fundación Española de la Nutrición: <http://www.fen.org.es/>

Sociedad Española de Nutrición (SEN): [http:// www.sennutricion.org/es/inicio](http://www.sennutricion.org/es/inicio)

Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Navarra: Ed. Universidad de Navarra. S.A.: 2010