

Facultad de Medicina

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

G1946 - Nutrición, Salud y Enfermedad

Grado en Ciencias Biomédicas
Optativa. Curso 4

Curso Académico 2023-2024

1. DATOS IDENTIFICATIVOS

Título/s	Grado en Ciencias Biomédicas		Tipología y Curso	Optativa. Curso 4	
Centro	Facultad de Medicina				
Módulo / materia	NUTRICIÓN, SALUD Y ENFERMEDAD				
Código y denominación	G1946 - Nutrición, Salud y Enfermedad				
Créditos ECTS	6	Cuatrimestre	Cuatrimestral (1)		
Web					
Idioma de impartición	Español	English friendly	No	Forma de impartición	Presencial

Departamento	DPTO. MEDICINA Y PSIQUIATRIA				
Profesor responsable	LUIS ALBERTO VAZQUEZ SALVI				
E-mail	luisalberto.vazquez@unican.es				
Número despacho	Facultad de Enfermería. Planta: + 4. SECRETARIA-MEDICINA Y PSIQUIATRIA (403)				
Otros profesores	DOMINGO GONZALEZ-LAMUÑO LEGUINA FERNANDO ANTONIO PAZOS TORAL MIRIAN PALACIOS SANCHEZ SANDRA LLORENTE PELAYO AURELIA VILLAR BONET FABIOLA IRENE CRUZ TAMAYO				

2. CONOCIMIENTOS PREVIOS

Fundamentos de anatomía, biología, fisiología y patología adquiridos durante los tres primeros cursos del grado.

3. COMPETENCIAS GENÉRICAS Y ESPECÍFICAS DEL PLAN DE ESTUDIOS TRABAJADAS

Competencias Genéricas

Conocer cómo organizar y planificar el trabajo.

Comprender cómo buscar, procesar, analizar y sintetizar información procedente de diversas fuentes en el ámbito de la biomedicina.

Saber aplicar los conocimientos teóricos a la práctica para resolver problemas biomédicos.

Saber cómo desarrollar la iniciativa, creatividad y liderazgo en el ámbito de la biomedicina.

Competencias Específicas

Comprender y reconocer la estructura y función del cuerpo humano a nivel molecular, celular, tisular, orgánico y de sistemas.

Comprender y reconocer los agentes causantes y factores de riesgo que determinan el desarrollo de la enfermedad.

Conocer las formas de enfermar del ser humano. Comprender las bases celulares y moleculares del desarrollo del cáncer, la inflamación, y las enfermedades metabólicas y degenerativas.

Comprender los fundamentos de acción, indicaciones y eficacia de las intervenciones terapéuticas, basándose en la evidencia científica disponible.

Competencias Básicas

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio)

para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

3.1 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Describir los procesos fisiológicos, metabólicos y bioquímicos que resultan un estado nutricional en concreto ingesta, absorción, metabolismo y funciones.
- Describir la regulación transcripcional y epigenética de los nutrientes. Reconocer la importancia de la nutrición en la regulación génica en los procesos de enfermedad.
- Enumerar los criterios y principios que establecen las necesidades de los nutrientes y definir los rangos de normalidad.
- Aplicar procedimientos de evaluación de la ingesta en individuos sanos en diferentes etapas de la vida.
- Reconocer y exponer la importancia socio-sanitaria y económica de los hábitos nutricionales adecuados en función de las diferentes etapas de la vida y en especial infancia, pubertad, embarazo y envejecimiento.
- Definir e identificar los elementos de política económica, institucional, local, nacional e internacional, que configuran el estado nutricional de una población a estudio.
- Identificar la idoneidad de etiquetado de los alimentos en cuanto al contenido, proceso de elaboración y calidad nutricional.
- Distinguir entre mitos o errores nutricionales y nutrientes o estrategias nutricionales que aporten valor añadido a estados de salud o enfermedad.
- Identificar las manifestaciones y los principios de tratamiento de las enfermedades que son causa o consecuencia de una alteración nutricional.
- Definir y diferenciar los diferentes tipos de nutrición artificial, sus efectos y complicaciones.
- Aplicar programas de educación nutricional en colectivos de personas sanas (colegios, residencias...).
- Planificar y formular un proyecto de investigación en el campo de la alimentación y nutrición, experimental, clínico o poblacional.

4. OBJETIVOS

Aquellos mencionados en los resultados del aprendizaje.

5. MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y MÉTODOS DOCENTES	
ACTIVIDADES	HORAS DE LA ASIGNATURA
ACTIVIDADES PRESENCIALES	
HORAS DE CLASE (A)	
- Teoría (TE)	22
- Prácticas en Aula (PA)	30,5
- Prácticas de Laboratorio Experimental(PLE)	
- Prácticas de Laboratorio en Ordenador (PLO)	
- Prácticas Clínicas (CL)	
Subtotal horas de clase	52,5
ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO (B)	
- Tutorías (TU)	5
- Evaluación (EV)	7
Subtotal actividades de seguimiento	12
Total actividades presenciales (A+B)	64,5
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	
Trabajo en grupo (TG)	
Trabajo autónomo (TA)	85,5
Tutorías No Presenciales (TU-NP)	
Evaluación No Presencial (EV-NP)	
Total actividades no presenciales	85,5
HORAS TOTALES	150

6. ORGANIZACIÓN DOCENTE

CONTENIDOS	TE	PA	PLE	PLO	CL	TU	EV	TG	TA	TU- NP	EV- NP	Semana
------------	----	----	-----	-----	----	----	----	----	----	-----------	-----------	--------

1	<p>1. Bases bioquímicas y fisiológicas de la nutrición: Fisiología, funciones, regulación y metabolismo de los distintos macro y micronutrientes en el organismo y cómo éste controla su ingesta y disponibilidad.</p> <p>2. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Tablas de composición de alimentos, bases de datos nutricionales.</p> <p>3. Alimentos funcionales, transgénicos, aditivos.</p> <p>4. Métodos para evaluar la ingesta de alimentos.</p> <p>5. Seguridad, higiene y toxicología de los alimentos.</p> <p>6. Etiquetado, presentación y publicidad.</p> <p>7. Calidad nutritiva de los alimentos e influencia de los procesos tecnológicos sobre su valor nutritivo.</p> <p>8. Nutrición y salud. Recomendaciones nutricionales para la salud; requerimientos y necesidades dietéticas de referencia.</p> <p>9. Nutrición en las distintas etapas del desarrollo: infancia y adolescencia.</p> <p>10. Nutrición en la vida adulta, embarazo, lactancia y envejecimiento.</p> <p>11. Nutrición en el deporte y la actividad física.</p> <p>12. Nutrición y salud pública, epidemiología nutricional, nutrición de las poblaciones, estudios sociosanitarios y económicos y política alimentaria internacional.</p> <p>13. Sistemas de información en nutrición. Metodología de investigación en nutrición.</p> <p>14. Educación nutricional; mitos y realidades en nutrición. Nutrición, cocina y gastronomía.</p> <p>15. Nutrición y enfermedad. Influencia de la nutrición en enfermedades prevalentes: enfermedad cardiovascular, cáncer, diabetes, obesidad, desnutrición. Nutrición específica en enfermedades de los distintos sistemas.</p> <p>16. Nutrición en situaciones de enfermedad, ingreso hospitalario y cirugía.</p> <p>17. Valoración del estado nutricional y de la composición corporal. Introducción a la valoración nutricional en la enfermedad con métodos cuantitativos y cualitativos, y marcadores bioquímicos.</p> <p>18. Nutrición en errores innatos del metabolismo y enfermedades infantiles.</p> <p>19. Nutrición artificial: nutrición parenteral, enteral y suplementos nutricionales en las distintas fases de la</p>	22,00	30,50	0,00	0,00	0,00	5,00	7,00	0,00	85,50	0,00	0,00	9
---	--	-------	-------	------	------	------	------	------	------	-------	------	------	---

vida adulta y envejecimiento.												
20. Nutrición artificial y fórmulas especiales para la infancia.												
21. Nutrigenómica, nutrición y envejecimiento, inmuno-nutrición. Uso de fármaco-nutrientes, prebióticos, probióticos y simbióticos.												
22. Bioética y nutrición.												
TOTAL DE HORAS	22,00	30,50	0,00	0,00	0,00	5,00	7,00	0,00	85,50	0,00	0,00	
Esta organización tiene carácter orientativo.												

TE	Horas de teoría
PA	Horas de prácticas en aula
PLE	Horas de prácticas de laboratorio experimental
PLO	Horas de prácticas de laboratorio en ordenador
CL	Horas de prácticas clínicas
TU	Horas de tutoría
EV	Horas de evaluación
TG	Horas de trabajo en grupo
TA	Horas de trabajo autónomo
TU-NP	Tutorías No Presenciales
EV-NP	Evaluación No Presencial

7. MÉTODOS DE LA EVALUACIÓN

Descripción	Tipología	Eval. Final	Recuper.	%
Examen final	Examen escrito	Sí	Sí	60,00
Calif. mínima	0,00			
Duración	Tres horas			
Fecha realización	Al final del período lectivo. En las fechas señaladas en el calendario.			
Condiciones recuperación	Convocatoria extraordinaria: calificación igual o superior a 5 sobre 10 en un examen de similares características.			
Observaciones				
Evaluación continua	Otros	No	No	40,00
Calif. mínima	0,00			
Duración				
Fecha realización	En la mitad del período lectivo aproximadamente. En las fechas señaladas en el calendario.			
Condiciones recuperación				
Observaciones	Examen parcial			
TOTAL				100,00

Observaciones

La evaluación final de la asignatura constará de:

- Un examen final escrito (tests y/o temas) de un máximo de tres horas de duración, que supondrá el 60% del peso final de la evaluación. Incluirá preguntas sobre cualquier tema desarrollado en las clases teóricas o prácticas de la asignatura.

- La evaluación continua mediante un examen parcial escrito (tests y/o temas) de un máximo de tres horas de duración, realizado sobre el primer 40% de la materia teórica o práctica de la asignatura aproximadamente y que supondrá un 40% del peso final de la evaluación. Si se aprueba con una puntuación igual o mejor que 6 sobre 10, el alumno no tendría que examinarse de esa parte en el examen final, pero si no se supera la evaluación final, el resultado del parcial no se conserva para la convocatoria extraordinaria.

Para superar la evaluación final, se exigirá el 50% (es decir, se aprobará con un 5 sobre 10 de la suma ponderada de las dos evaluaciones: examen final y evaluación continua, siendo obligatorio que ninguna de ellas tenga una puntuación, antes de ponderar, inferior a 3 sobre 10).

Si no se supera la evaluación final, habrá una convocatoria extraordinaria mediante un examen escrito (tests y/o temas) de un máximo de 3 horas de duración, realizado sobre cualquier tema desarrollado en las clases teóricas o prácticas de la asignatura. Para superarla se exigirá el 50% (es decir, se aprobará con un 5 sobre 10).

Criterios de evaluación para estudiantes a tiempo parcial

La misma.

8. BIBLIOGRAFÍA Y MATERIALES DIDÁCTICOS

BÁSICA

Tratado de Nutrición Ángel Gil Hernández (3ª ed. 2017)

Complementaria

Se indicará a lo largo del transcurso de la asignatura

9. SOFTWARE

PROGRAMA / APLICACIÓN	CENTRO	PLANTA	SALA	HORARIO
-----------------------	--------	--------	------	---------

10. COMPETENCIAS LINGÜÍSTICAS

- Comprensión escrita
- Expresión escrita
- Asignatura íntegramente desarrollada en inglés
- Comprensión oral
- Expresión oral

Observaciones

No es precisa una competencia específica en inglés