

GUÍA DOCENTE ABREVIADA DE LA ASIGNATURA

G1946 - Nutrición, Salud y Enfermedad

Grado en Ciencias Biomédicas

Grado en Ciencias Biomédicas

Curso Académico 2024-2025

1. DATOS IDENTIFICATIVOS					
Título/s	Grado en Ciencias Biomédicas Grado en Ciencias Biomédicas			Tipología y Curso	Optativa. Curso 4 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	FERNANDO ANTONIO PAZOS TORAL
E-mail	fernando.pazos@unican.es
Número despacho	Facultad de Enfermería. Planta: + 4. SECRETARIA-MEDICINA Y PSIQUIATRIA (403)
Otros profesores	DOMINGO GONZALEZ-LAMUÑO LEGUINA LUIS ALBERTO VAZQUEZ SALVI MIRIAN PALACIOS SANCHEZ SANDRA LLORENTE PELAYO FABIOLA IRENE CRUZ TAMAYO

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.

6. ORGANIZACIÓN DOCENTE

CONTENIDOS

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.
2. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Tablas de composición de alimentos, bases de datos nutricionales.
3. Alimentos funcionales, transgénicos, aditivos.
4. Métodos para evaluar la ingesta de alimentos.
5. Seguridad, higiene y toxicología de los alimentos.
6. Etiquetado, presentación y publicidad.
7. Calidad nutritiva de los alimentos e influencia de los procesos tecnológicos sobre su valor nutritivo.
8. Nutrición y salud. Recomendaciones nutricionales para la salud; requerimientos y necesidades dietéticas de referencia.
9. Nutrición en las distintas etapas del desarrollo: infancia y adolescencia.
10. Nutrición en la vida adulta, embarazo, lactancia y envejecimiento.
11. Nutrición en el deporte y la actividad física.
12. Nutrición y salud pública, epidemiología nutricional, nutrición de las poblaciones, estudios sociosanitarios y económicos y política alimentaria internacional.
13. Sistemas de información en nutrición. Metodología de investigación en nutrición.
14. Educación nutricional; mitos y realidades en nutrición. Nutrición, cocina y gastronomía.
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.
16. Nutrición en situaciones de enfermedad, ingreso hospitalario y cirugía.
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.
18. Nutrición en errores innatos del metabolismo y enfermedades infantiles.
19. Nutrición artificial: nutrición parenteral, enteral y suplementos nutricionales en las distintas fases de la 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.

7. MÉTODOS DE LA EVALUACIÓN				
Descripción	Tipología	Eval. Final	Recuper.	%
Examen final	Examen escrito	Sí	Sí	60,00
Evaluación continua	Otros	No	No	40,00
TOTAL				100,00
Observaciones				
<p>La evaluación final de la asignatura constará de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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).</p> <p>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).</p>				
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)

Esta es la Guía Docente abreviada de la asignatura. Tienes también publicada en la Web la información más detallada de la asignatura en la Guía Docente Completa.