

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Grado:	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Doble Grado:	
Asignatura:	PATOLOGÍA NUTRICIONAL
Módulo:	CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y LA SALUD
Departamento:	BIOLOGÍA MOLECULAR E INGENIERÍA BIOQUÍMICA
Año académico:	2016-2017
Semestre:	PRIMER SEMESTRES
Créditos totales:	4,5
Curso:	TERCERO
Carácter:	OBLIGATORIA
Lengua de impartición:	ESPAÑOL

Modelo de docencia:	C1	
a. Enseñanzas Básicas (EB):		50%
b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):		50%
c. Actividades Dirigidas (AD):		

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura

IGNACIO JÁUREGUI LOBERA

2.2. Profesores

Nombre:	IGNACIO JÁUREGUI LOBERA
Centro:	UPO
Departamento:	BIOLOGÍA MOLECULAR E INGENIERÍA BIOQUÍMICA
Área	NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Categoría:	PROFESOR ASOCIADO DOCTOR
Horario de tutorías:	<p>Dadas las características del curso, se establecen dos tipos de tutoría:</p> <p>a) A través de la WebCT y vía e-mail de forma permanente. Las consultas realizadas cada semana serán atendidas un día, al final de la semana, que se comunicará oportunamente.</p> <p>b) Presenciales: cuyo horario se comunicará oportunamente. En todo caso será previa cita.</p>

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

	c)Obligatorias: se harán en pequeños grupos y se avisará del lugar y horario oportunamente, vía e-mail.
Número de despacho:	22.2.01.G
E-mail:	igjl@upo.es
Teléfono:	954977893

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

3.1. Descripción de los objetivos

Al finalizar el curso, se persigue que quienes lo realicen consigan las siguientes competencias/objetivos de conocimiento:

1.-Ganancias relacionadas con los contenidos específicos del curso:

a)Conocer el concepto de Patología Nutricional y su relación con la Nutrición, Dietética y Dietoterapia.

b)Conocer la etiología, fisiopatología y clínica de las distintas enfermedades objeto de estudio de la Patología Nutricional.

c)Adquirir las ideas fundamentales sobre la evaluación y tratamiento general de las distintas enfermedades nutricionales.

d)Adquirir competencia para la adecuada realización de la historia clínico-nutricional en los diferentes estados patológicos.

e)Estar en disposición de proponer un adecuado tratamiento nutricional en cada patología, integrado en el tratamiento general del proceso.

f)Capacidad de trabajo en equipo, en las unidades funcionales, tanto en ámbito ambulatorio como hospitalario.

g)Capacidad básica para intervenir en labores docentes y de investigación, manejando las bases de datos bibliográficas y sabiendo exponer trabajos tanto en forma oral como escrita.

2.-Ganancias relacionadas con competencias generales de la Nutrición Clínica:

a)Conocer la sintomatología general de las distintas enfermedades nutricionales y es capaz de establecer un diagnóstico diferencial.

b)Disponer de capacidad para integrarse en equipos clínicos, con responsabilidad para el abordaje nutricional de las distintas patologías.

c)Ser capaz de obtener datos clínicos de los pacientes y trasladar adecuada información al propio paciente y sus familias, sabiendo informar tanto en forma oral como por escrito.

d)Poder elaborar informes nutricionales, así como exposiciones orales y escritas en ámbitos de investigación, docencia y sesiones clínicas.

3.2. Aportaciones al plan formativo

En la formación del profesional de la Dietética y Nutrición Humana, es fundamental el conocimiento del papel de la alimentación en condiciones de salud y enfermedad. En este último caso, el estudio de la Patología Nutricional permitirá adquirir competencias para la adecuada realización de la historia clínico-nutricional en los diferentes estados patológicos, así como para proponer un adecuado tratamiento nutricional en cada

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

patología, integrado en el tratamiento general del proceso.

1.-BLOQUE FORMATIVO AL QUE PERTENECE EL CURSO:

El curso pertenece al módulo Ciencias de la Nutrición y la Salud, que abarca el estudio de los nutrientes, el diseño de dietas, la fisiopatología y evaluación del estado nutricional, la realización de la historia dietética, el tratamiento dietético-nutricional, la evaluación de las interacciones fármacos-nutrientes, la aplicación informática y los aspectos ético-legales.

2.-PAPEL DEL CURSO EN EL BLOQUE:

Conocer el concepto de Patología Nutricional y su relación con la Nutrición, Dietética y Dietoterapia, mediante el estudio de la etiología, fisiopatología y clínica de las distintas enfermedades objeto de estudio de la Patología Nutricional. Se trata de adquirir las ideas fundamentales sobre la evaluación y tratamiento general de las distintas enfermedades nutricionales y la competencia para la adecuada realización de la historia clínico-nutricional en los diferentes estados patológicos. Finalmente estar en disposición de proponer un adecuado tratamiento nutricional en cada patología, integrado en el tratamiento general del proceso.

3.-INTERÉS DEL CURSO PARA LA PRÁCTICA PROFESIONAL:

El curso permitirá conocer la sintomatología general de las distintas enfermedades nutricionales, posibilitando el establecimiento de un diagnóstico diferencial y la integración del profesional en equipos clínicos, con responsabilidad para el abordaje nutricional de las distintas patologías. Con la superación del curso se hace posible obtener datos clínicos de los pacientes y trasladar adecuada información al propio paciente y sus familias, sabiendo informar tanto en forma oral como por escrito, y elaborar informes nutricionales.

3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Los alumnos que van a cursar Patología Nutricional han estudiado previamente Fisiología, Fisiopatología, Nutrición y Dietética, materias fundamentales para la adecuada comprensión de la asignatura, así como Dietoterapia. Todas ellas pueden considerarse prerequisites esenciales para estar en una adecuada disposición de cara a iniciar el estudio de la Patología Nutricional.

Como prerequisites recomendados cabe señalar que sería conveniente el conocimiento básico del inglés (al menos una adecuada comprensión escrita para el manejo de artículos), un mínimo de vocabulario médico y una cierta soltura en la consulta de bases de datos, familiarizándose, por ejemplo, con Medline.

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Competencias Generales:

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
5. Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
6. Capacidad de análisis y síntesis.
7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer en forma escrita y oral.
9. Planificación y gestión del tiempo.
10. Habilidades de investigación.
11. Capacidad crítica.
12. Trabajo en equipo.
14. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.
16. Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.
17. Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.
18. Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

Competencias Específicas:

6. Las ciencias metodológicas, especialmente los principios de la bioestadística y de la metodología de la investigación científica.
7. Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo.

8. Conocer la composición química de los alimentos desde el punto de vista bromatológico, nutricional, funcional, etc. Las tablas de composición de alimentos.
24. Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético.
25. Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes.
26. Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos.
27. Conocer técnicas analíticas y de investigación en nutrición.
28. Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.
29. La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las enfermedades relacionadas con la alimentación.
30. La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.
31. El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral.
34. Conocer la epidemiología nutricional. El consumo, los hábitos alimentarios en la población y los métodos de valoración del estado nutricional de grupos de población.
36. La metodología de la educación alimentaria-nutricional. Las teorías del aprendizaje y los métodos didácticos a aplicar en la educación para la salud en el ámbito nutricional. El consejo dietético.
37. Las condiciones éticas y profesionales que conforman la práctica de la profesión.
38. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.
39. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
40. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.
41. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
42. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
46. Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.
47. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.
48. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.
49. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.

54. Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.

55. Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.

56. Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.

4.3. Competencias particulares de la asignatura

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Competencias

1. Conocer el concepto de Patología Nutricional y su relación con la Nutrición, Dietética y Dietoterapia.
2. Conocer la etiología, fisiopatología y clínica de las distintas enfermedades objeto de estudio de la Patología Nutricional.
3. Adquirir las ideas fundamentales sobre la evaluación y tratamiento general de las distintas enfermedades nutricionales.
4. Adquirir competencia para la adecuada realización de la historia clínico-

nutricional en los diferentes estados patológicos.

5. Estar en disposición de proponer un adecuado tratamiento nutricional en cada patología, integrado en el tratamiento general del proceso.
6. Capacidad de trabajo en equipo, en las unidades funcionales, tanto en ámbito ambulatorio como hospitalario.
7. Capacidad básica para intervenir en labores docentes y de investigación, manejando las bases de datos bibliográficas y sabiendo exponer trabajos tanto en forma oral como escrita.

Resultados del aprendizaje

1. Conoce la sintomatología general de las distintas enfermedades nutricionales y es capaz de establecer un diagnóstico diferencial.
2. Es capaz de integrarse en equipos clínicos, con responsabilidad para el abordaje nutricional de las distintas patologías.
3. Es capaz de obtener datos clínicos de los pacientes y trasladar adecuada información al propio paciente y sus familias, sabiendo informar tanto en forma oral como por escrito.
4. Puede elaborar informes nutricionales, así como exposiciones orales y escritas



GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

en ámbitos de investigación, docencia y sesiones clínicas.

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

Bloque I: Conceptos generales

- 1) Introducción. Concepto y finalidad de la patología nutricional
- 2) Evaluación del estado nutricional. Aspectos específicos en la infancia.
- 3) Etiología general de las enfermedades nutricionales.

Bloque II: Enfermedades de base nutricional

- 4) Síndromes generales. Malnutrición y desnutrición. Concepto y tipos (proteica, calórica).
- 5) Delgadez: etiología, prevención, tratamiento. El ayuno: adaptación y respuesta metabólica.

Bloque III: Metabolismo de los micronutrientes, patologías

- 6) Metabolismo óseo y nutrición I: raquitismo, osteomalacia.
- 7) Metabolismo óseo y nutrición II: osteopenia, osteoporosis.
- 8) Déficit de yodo y bocio endémico.
- 9) Nutrición y alcoholismo.
- 10) Anemias nutricionales.
- 11) Vitamina A. Xeroftalmía y ceguera nutricional.
- 12) Vitamina C. Escorbuto.
- 13) Vitamina B1. Beri Beri. Síndrome de Wernicke-Korsakoff.
- 14) Vitamina B3. Pelagra.

Bloque IV: Nutrición y patología del aparato digestivo

- 15) Evaluación de la función digestiva.
 - 16) Síndrome de malabsorción.
 - 17) Patología oroesofágica. Disfagias orgánicas y funcionales.
 - 18) Patología gastroduodenal. Reflujo gastroesofágico. Hernia de hiato. Úlcera gastroduodenal. Cáncer gástrico.
 - 19) Patología intestinal. Enfermedad inflamatoria intestinal. Síndrome del intestino corto. Colon irritable. Diarrea. Estreñimiento. Cáncer de colon.
 - 20) Patología hepática. Insuficiencia hepática aguda y crónica.
 - 21) Patología pancreática: pancreatitis (aguda y crónica) y cáncer de páncreas.
 - 22) Patología biliar. Colelitiasis.
 - 23) Cirugía mayor del aparato digestivo.
- Bloque V: Trastornos de la conducta alimentaria
- 24) Anorexia nerviosa.
 - 25) Bulimia nerviosa.
 - 26) Trastornos de la conducta alimentaria no especificados y otras alteraciones alimentarias.

Bloque VI: Realización del trabajo final del curso.

Bloque VII: Presentación del trabajo final del curso y Evaluación.

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

INDICACIONES METODOLÓGICAS

5.1.-SOBRE LAS CLASES TEÓRICAS:

Las clases teóricas seguirán el modelo habitual de “clase magistral”, elemento importante como fuente de conocimientos básicos que el alumno deberá desarrollar posteriormente. El guión habitual será:

- a)Exposición
- b)Preguntas
- c)Resumen-conclusiones del tema

5.2.-SEMINARIOS PRÁCTICOS:

En este caso la base fundamental del contenido será la discusión, previa exposición, de CASOS CLÍNICOS, elemento imprescindible para la adecuada comprensión de los distintos cuadros patológicos. Dada la imposibilidad de trabajar con pacientes (lo que se desarrolla en el Practicum correspondiente) es necesario acercarse a las competencias fijadas mediante:

- a)Grupos de discusión y debate
- b)Técnicas de role playing

El objetivo será alcanzar, fundamentalmente, las siguientes competencias:

- a)Saber realizar adecuadamente una historia clínico-nutricional en los diferentes estados patológicos.
- b)Estar en disposición de proponer un adecuado tratamiento nutricional en cada patología, integrado en el tratamiento general del proceso.
- c)Capacidad de trabajo en equipo (con médicos, personal de enfermería, psicólogos, etc.).

5.3.-PRÁCTICAS:

Complementan los conocimientos adquiridos permitiendo el trabajo en grupo para desarrollar competencias como:

- a)Ser capaz de obtener datos clínicos de los pacientes y trasladar adecuada información al propio paciente y sus familias, sabiendo informar tanto en forma oral como por escrito.
- b)Poder elaborar informes nutricionales, así como exposiciones orales y escritas en ámbitos de investigación, docencia y sesiones clínicas.



GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

7. EVALUACIÓN

CONSIDERACIONES GENERALES:

1.-En primer lugar se establece un requisito para poderse llevar a cabo la evaluación del curso: asistir a todas las prácticas. Sin ello no puede superarse el curso pues no será calificado.

2.-Como norma para dicho requisito cabe señalar: si algún alumn@ no puede asistir a una de las prácticas, siempre por causa absolutamente justificada, deberá hacer un trabajo sobre el contenido de dicha práctica, equivalente a la duración prevista de la práctica en cuestión. La falta a más de una práctica (aun justificada) implicará la no calificación del curso.

3.-Las prácticas son obligatorias y en ningún caso será posible la calificación final sin haber superado las mismas. A efectos orientativos (el contenido de las prácticas puede ser modificado, en cuyo caso se avisará oportunamente) las prácticas versarán sobre **CASOS CLÍNICOS**

CALIFICACIÓN FINAL DEL CURSO:

Se establece mediante:

A) EVALUACIÓN CONTÍNUA

a)EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS TEÓRICOS:

a.1) Prueba tipo test con dos posibles respuestas, verdadero-falso: tendrá un valor del 60% del examen.

a.2) Preguntas cortas (5), con un valor de dos puntos cada una: tendrán un valor del 40% del examen. Estas preguntas se basarán en contenidos teóricos del curso y en la aplicación de las competencias adquiridas mediante supuestos prácticos.

En el examen tipo test la corrección se efectúa según:

Nota = $A - (E / n - 1)$; A = aciertos; E = errores; n = número de alternativas (en este caso 2).

Ejemplo: alumn@ con 30 aciertos, 10 errores y 10 sin contestar:

Nota = $30 - (10 / 2 - 1) = 30 - 10 = 20$: su nota, 20 de 50, sería un 4 (suspenseo).

b)LIBRO/ARTÍCULOS DE LECTURA: quien voluntariamente lo desee podrá leer el libro y/o artículos que se recomienden para lectura. De dicho material se harán

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

cinco preguntas tipo test cuyo resultado se sumará a la nota de la parte tipo test del examen. En estas cinco preguntas no restan las contestadas erróneamente.

c) A la nota del examen se le podrá añadir un máximo de 0,5 puntos en función de participación en clase, informes de prácticas, etc., SIEMPRE QUE EN EL EXAMEN SE OBTENGA AL MENOS 4,5. **En ningún caso puede aprobarse la asignatura con menos de 4,5 en el examen.**

B) EVALUACIÓN MEDIANTE PRUEBA ÚNICA

- Examen escrito teórico: será igual que lo indicado en “a”. Peso 60%
- Examen escrito práctico: consistirá en dar respuesta a una serie de cuestiones sobre un caso clínico. Peso 40%

8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

a) Bibliografía Básica

- 1.-Oliveira, G. (2007). Manual de nutrición clínica y dietética. Díaz de Santos.
- 2.-Matarese, L., Gottschlich, M.M. (2004). Nutrición clínica. Elsevier.
- 3.-Morgan S.L., Weinsier R.L. (2000). Nutrición clínica. Harcourt España.

Estos manuales presentan contenidos básicos, fundamentales, para la buena preparación del curso.

b) Bibliografía complementaria

- 1.-Miján de la Torre, A. (2004). Nutrición y metabolismo en trastornos de la conducta alimentaria. Glosa.
- 2.-Bernadier, C.D. (2002). Handbook of nutrition and food. CRC Press. Se trata de un libro de consulta realizado mediante la recopilación de artículos publicados en revistas de prestigio, muy útil como libro de consulta. Incluye numerosos esquemas y tablas.

GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

3.-Tojo, R. (2001). Tratado de nutrición pediátrica. Masson. Es un tratado fundamental para el estudio de la patología nutricional pediátrica.

c)Otros

1.-Para muchos temas puede resultar de utilidad la consulta de Pérez Arellano, J.L. Sisinio de Castro. Manual de Patología General. Masson. Este manual se actualiza periódicamente por lo que aconsejamos se asegure el alumno de consultar la edición más actualizada.

2.-La Revista Medicine también resulta de interés para algunos temas de la asignatura. Se actualiza continuamente, por lo que aconsejamos sea revisada la última edición del momento.

3.-Para los interesados en la Patología Nutricional de la infancia resulta especialmente interesante la obra de Bueno, M., Sarriá, A y Pérez-González J.M., Nutrición en Pediatría. Ergon. Se trata de una obra más reducida que el manual de Tojo, pero con los contenidos fundamentales muy bien presentados y con una magnífica colección de tablas, esquemas y figuras.

4.-En función del desarrollo del temario se podrán indicar otras fuentes bibliográficas.