

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

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:	2012-2013
Semestre:	PRIMER SEMESTRES
Créditos totales:	4,5
Curso:	TERCERO
Carácter:	OBLIGATORIA
Lengua de impartición:	ESPAÑOL

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

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

2. EQUIPO DOCENTE

2.1. Responsable de la asignatura

FRANCISCO M. MARTÍN BERMUDO

2.2. Profesores

Nombre:	IGNACIO JAUREGUI 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.</p>

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

	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 2012-2013

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 2012-2013

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 2012-2013

4. COMPETENCIAS

4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Las competencias del grado en Nutrición Humana y Dietética, desarrolladas en la asignatura, se señalan a continuación:

Competencias disciplinares (saber).

1. Valoración del estado nutricional. La biodisponibilidad de los nutrientes. Las técnicas analíticas y de investigación en nutrición.
2. La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las enfermedades relacionadas con la alimentación.
3. La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.
4. 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.
5. Aspectos éticos y profesionales que conforman la práctica de la profesión en el ámbito clínico.

Competencias profesionales - habilidades – (saber hacer).

Al finalizar la asignatura el alumnado deberá ser capaz de desarrollar las siguientes competencias profesionales:

1. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.
2. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
3. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en personas enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y patológicas, la farmacoterapia, las preferencias personales, los aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.
4. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
5. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas y realizar su seguimiento.
6. Planificar y desarrollar programas de prevención de la enfermedad.
7. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.

Competencias de actitudes (cómo debe ser y actuar).

1. Ser un profesional competente, con actitud constante de superación y formación

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

continua.

2. Saber guardar el secreto profesional.
3. Trabajar con responsabilidad dentro de los límites de su competencia profesional.
4. Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro. Saber exigir con comprensión a los colaboradores.
5. Manifestar respeto y valoración hacia el trabajo de los demás.
6. Saber informar con claridad los motivos que justifican una decisión.
7. Saber escuchar antes de emitir una opinión y ser capaz de dialogar.
8. Inspirar confianza y seguridad y tener capacidad de motivación evitando adoptar actitudes autoritarias y paternalistas..
9. Ser capaz de entender el estado de ánimo del paciente/ usuario.
10. Defender siempre la sinceridad y veracidad.
11. Desarrollar la capacidad de organizar y dirigir.
12. Manifestar un talante abierto hacia las mejoras tecnológicas.
13. Ser un ejemplo de salud.
14. Tener capacidad de crítica y autocrítica.
15. Saber desarrollar nuevas ideas y tomar decisiones.
16. Apreciación de la diversidad y multiculturalidad.
17. Ser capacidad de diseñar y gestionar proyectos.
18. Tener compromiso ético.
19. Tener preocupación por la calidad.
20. Tener habilidad para adaptarse a las nuevas situaciones.

4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

El módulo comprende el estudio de los nutrientes (funciones, utilización metabólica, necesidades y requerimientos en las distintas etapas de la vida), diseño de dietas (en situaciones de salud y enfermedad), fisiopatología nutricional, evaluación del estado nutricional, realización de la historia dietética, tratamiento dietético nutricional, nutrición hospitalaria, enteral y parenteral, interacciones fármaco-nutrientes, aplicación de la informática al diseño de dietas y legislación-deontología en la práctica dietética.

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,

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

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 en ámbitos de investigación, docencia y sesiones clínicas.

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

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 2012-2013

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 2012-2013

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

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 DE CONOCIMIENTOS TEÓRICOS: 60%

b)TRABAJO FINAL: 25%*

c)TRABAJOS ASIGNADOS A LOS DISTINTAS TEMAS DEL CURSO:
15%**

*Para la calificación de cada trabajo final se tendrán en cuenta: contenido del mismo, presentación del ejemplar entregado y contenido de las consultas realizadas con el profesor.

**Estos trabajos tendrán un plazo de entrega, que se indicará en cada momento, a fin de que el alumno siga un ritmo adecuado durante el curso.

***El calculo de la nota final será la media ponderada. Ejemplo: alumn@ con 5 en el exámen, 6 en el trabajo final y 6,5 como nota media de los trabajos entregados sobre los temas del curso: $(5 \times 60 + 6 \times 25 + 6,5 \times 15) / 100 = 5,475$.

La evaluación de conocimientos teóricos se basará en el desarrollo de una prueba objetiva de 50 preguntas con dos alternativas (verdadero o falso). Las preguntas mal contestadas restan

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

según

la fórmula:

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).

Además de dicha prueba, el alumno deberá contestar a 5 preguntas cortas, con un valor de 2 puntos cada una. Estas preguntas no se basarán en estrictos contenidos teóricos del curso sino en la aplicación de las competencias adquiridas mediante supuestos prácticos.

La nota del examen será 50% tipo test + 50% preguntas.

AVISO: en exámenes extraordinarios la modalidad de examen variará estando basada en un determinado número de “preguntas cortas” y/o en un caso práctico basado en las prácticas de la asignatura.

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.

3.-Tojo, R. (2001). Tratado de nutrición pediátrica. Masson. Es un tratado fundamental

GUÍA DOCENTE

Curso 2012-2013

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.