

29217 - Patología nutricional

Información del Plan Docente

Año académico: 2019/20

Asignatura: 29217 - Patología nutricional

Centro académico: 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

Titulación: 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

Créditos: 6.0

Curso: 3

Periodo de impartición: Segundo semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia: ---

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos

El planteamiento de esta asignatura es: facilitar al alumno el conocimiento de las enfermedades en las que esta implicada la dietética y la nutrición humana, tanto en sus aspectos etiológicos como en sus aspectos terapéuticos. Esto permitirá a los futuros graduados implicarse en los equipos sanitarios, ofrecer los recursos y crear las habilidades necesarias para poder trabajar en la prevención y el tratamiento de estas enfermedades que afectan al ser humano.

Los objetivos específicos son:

- 1.- Estudio de las causas y mecanismos que producen enfermedades en el ser humano relacionadas con la nutrición.
- 2.- Estudio de la presentación clínica y el diagnóstico de la enfermedad nutricional.
- 3.- Adquisición de habilidades y actitudes necesarias para la recogida de signos y síntomas de las principales enfermedades.
- 4.- Aprender a valorar y conocer el significado fisiopatológico de los síntomas recogidos en la Historia Clínica con especial relevancia a los implicados en la nutrición.

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Esta asignatura es la base para conocer los procesos y mecanismos que conlleva el enfermar así como el reconocer los principales signos y síntomas de la enfermedad relacionada con la nutrición.

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

Requisitos previos: Los propios de acceso al Grado de Nutrición Humana y Dietética

Incompatibilidad: No haber superado la asignatura de Fisiopatología

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

- 1.- Enfrentarse con el paciente enfermo, a través del conocimiento de los mecanismos que producen la enfermedad, las alteraciones fisiopatológicas y la forma de manifestarse así como sus posibles tratamientos
- 2.- Recoger los signos y síntomas que obligan al paciente a consultar por una enfermedad así como los distintos recursos diagnósticos
- 3.- Interpretar datos clínicos en el contexto de la enfermedad del paciente y realizar una aproximación diagnóstica
- 4.- Colaborar en la terapéutica de las enfermedades conociendo sus posibles tratamientos.
- 5.- El estudiante será más competente para enfrentarse al estudio del resto de materias que integran el grado que implican formación en la atención a la enfermedad.

2.2.Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

Calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad.

Llevar a cabo la evaluación del estado nutricional de sujetos enfermos.

Describir y aplicar el conocimiento de los aspectos fisiopatológicos y clínicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición y que mejoran con terapéutica nutricional.

Interpretar una historia clínica. Utilizar correctamente la terminología empleada en ciencias de la salud.

Integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

Mantener y actualizar la competencia profesional.

Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la patología nutricional.

2.3.Importancia de los resultados de aprendizaje

Los resultados de aprendizaje que se obtienen en esta asignatura son importantes porque capacitan al alumno para realizar la atención al hombre enfermo y el desempeño de los perfiles profesionales, que los alumnos podrán ejercer desde el punto de vista médico en la prevención de la enfermedad y la atención en los servicios sanitarios.

Por otra parte el trabajo en equipo contribuirá al fortalecimiento de las relaciones interpersonales necesarias para la formación integral de futuros dietistas.

3.Evaluación

3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias:

Prueba individual escrita: 80% de la calificación final.

Esta prueba consiste en 3 cuestiones de desarrollo de partes de los temas del programa de la asignatura y un caso clínico con cuestiones concretas que se deben resolver.

La puntuación máxima en las cuestiones será de 2 y la del caso clínico de 4.

No se puede obtener un 5.0 si no se contesta o se hace de forma totalmente errónea a alguna de las cuestiones o al caso clínico.

La calificación mínima de 5.0 en este examen es precisa para superar la asignatura.

Trabajo y asistencia en seminarios de casos clínicos individual y en grupo: 20% de la calificación final.

Los alumnos no presenciales deberán realizar un caso clínico o trabajo de revisión como trabajo individual que indicara el profesor: 20% de la calificación final.

Sistema de calificaciones.

La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.

4.Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1.Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

La asignatura está estructurada en 30 Clases magistrales teóricas de una hora de duración, y 10 Seminarios temáticos/Talleres de una-dos horas de duración y practicas clínicas hospitalarias.

El contenido de las clases teóricas se apoyará en un texto o manual recomendado previamente y adaptado al nivel de conocimiento del alumno.

En los Seminarios los alumnos trabajaran sobre casos relacionados con el tema y el alumno deberá resolver problemas planteados mediante trabajo personal y en equipo.

En los Talleres el profesor presentará el conocimiento básico para el desarrollo de una Historia clínica con el conocimiento de la exploración física básica y de los principales signos de enfermedad utilizando métodos audiovisuales.

4.2.Actividades de aprendizaje

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

Enseñanza presencial 45% 2,60 ECTS (67,50 horas)

Grandes grupos: (50%) 1,20 ECTS (30 horas) 30 clases teóricas.

Trabajos prácticos tutelados seminarios/ talleres (y tutoría) 0,7 ECTS

Prácticas clínicas (en pequeños grupos) 0,5 ECTS

Trabajo autónomo/Estudio personal (no presencial) 3,4 ECTS

4.3.Programa

PROGRAMA DE PATOLOGÍA NUTRICIONAL

Tema 1..Malnutrición

Tema 2..Obesidad

Tema 3..Síndrome Metabólico.

Tema 4..Diabetes Mellitus

Tema 5..Las enfermedades del Tiroides.

Tema 6..Errores congénitos del metabolismo: enfermedades del metabolismo de los carbohidratos,

enfermedades metabolismo de los aminoácidos.

Tema 7..Enfermedades metabolismo de los lípidos: Dislipemias.

Tema 8..Alteraciones proteínas plasmáticas. Trastornos del metabolismo de las purinas. Gota.

Tema 9..Patología del aparato locomotor. Trastornos del metabolismo fosfocálcico.

Tema 10..Oncología: fisiopatología nutricional.

Tema 11..Avances moleculares en nutrición (nutrigenómica?)

Tema 12..Efectos nutricionales del alcohol

Tema 13..Patología digestiva: esofágica: disfagia, gastroduodenal: ulcus, acidez,

Tema 14. Patología intestinal: estreñimiento y diarrea

Tema 15..Síndrome de malabsorción I. Enfermedad celiaca.

Tema 16..Síndrome de malabsorción II. Síndrome de intestino corto.Enfermedad inflamatoria intestinal.

Tema 17..Hígado y nutrición.

Tema 18..Insuficiencia Pancreática

Tema 19..Alergias e intolerancia alimentaria.

Tema 20..Avitaminosis e hipervitaminosis.

Tema 21..Enfermedades relacionadas con los oligoelementos.

Tema 22..Patología nutricional en las enfermedades neurológicas

Tema 23..Insuficiencia renal. Diálisis, trasplante renal.

Tema 24..Patología nutricional en enfermedades cardiovasculares (HTA, ICC, Arterioesclerosis)

Patología nutricional en enfermedades respiratorias (EPOC)

Tema 25..Patología nutricional en enfermedades quirúrgicas I

Tema 26..Patología nutricional en enfermedades quirúrgicas II

Tema 27..Patología nutricional en el trasplante de órganos

Tema 28..Tratamiento quirúrgico de la obesidad. Cirugía Bariátrica

4.4.Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

Durante el 6º semestre del Grado (de enero a mayo del correspondiente curso) se impartirán:

Clases magistrales: 2 clases a la semana durante 14 semanas.

Talleres/Seminarios: 1 seminario/Taller a la semana.

Prácticas clínicas: según calendario en pequeños grupos.

La actividad docente a grandes y pequeños grupos se impartirá del mes de enero al mes de mayo, fechas correspondientes

al 6º semestre del Grado del curso correspondiente.

Clases magistrales: 2 clases a la semana hasta completar programa

Talleres: 1-2 semana hasta completar programa

Seminarios: 1-2 a la semana (después de finalizar los Talleres) hasta completar programa

Examen final: Convocatorias de examen del curso académico correspondiente aprobadas y publicadas (junio y septiembre)

4.5. Bibliografía y recursos recomendados

http://biblos.unizar.es/br/br_citas.php?codigo=29217&year=2019