

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	44202
Nombre	Nutrición clínica
Ciclo	Máster
Créditos ECTS	8.0
Curso académico	2017 - 2018

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	1	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria	1 - Nutrición clínica	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

Los objetivos son conocer, diseñar e implementar servicios dietéticos hospitalarios y no hospitalarios, mediante el empleo de herramientas que permitan la evaluación global de los pacientes, además de trabajar con nuevas líneas de investigación para su utilización a nivel profesional o bien su derivación a otros profesionales sanitarios. Se trabajará con herramientas, procedimientos y técnicas que permitan completar mejorar la calidad de vida del paciente.

CONOCIMIENTOS PREVIOS



Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

No procede

COMPETENCIAS

2194 - M.U. en Nutrición Personalizada y Comunitaria

- Que los/las estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- Que los/las estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Que los/las estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- Que los/las estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento a clientes.
- Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.
- Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.
- Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.
- Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.
- Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.



- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
- Utilizar las distintas técnicas de exposición oral, escrita, presentaciones, paneles, etc., para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones y teniendo en cuenta un lenguaje integrador e igualitario.
- Elaborar tratamientos dietéticos adaptados a cada situación fisiológica y/o patológica y/o comunitaria.
- Enseñar la metodología de la Nutrición Basada en la Evidencia.
- Analizar los nutracéuticos comercializados con posible utilidad personalizada.
- Saber diseñar gabinetes dietoterapéuticos y unidades de Nutrición hospitalaria.
- Conocer la normativa sobre información alimentaria, su publicidad y estrategias de venta.
- Estudiar puntos anatómicos, proporcionalidad y composición corporal en el marco de la cineantropometría y la antropometría.
- Adquirir el conocimiento que permita actuar en respeto a los derechos fundamentales y a los principios de igualdad.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Saber crear, gestionar y dar de alta, como centro sanitario, a un gabinete dietoterapéutico

Conocer las técnicas, herramientas y procedimientos de valoración nutricional.

Capacitar para el abordaje de casos clínicos de base nutricional.

Conocer los deberes éticos aplicables en el campo de la nutrición.

Saber planificar dietas desde un aspecto cualitativo como cuantitativo.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Nutrición clínica

- El servicio de dietética hospitalario.
- Creación y gestión de un gabinete dietoterapéutico.
- Evaluación dietético-nutricional.
- Psiconutrición.
- Nutrigenómica y nutrigenética
- Dietotecnia y casos clínicos.
- Estrategia de intervención nutricional en la enfermedad celíaca.
- Intolerancia a la lactosa, fructosa, y enfermedad inflamatoria intestinal: un enfoque parasitológico.
- Importancia de la evaluación bioquímica en el estado nutricional.
- Aplicaciones de la educación alimentaria.
- Herbdietética.
- Nutricosmética y productos adelgazantes.



- Herramientas y aplicaciones de la inmunonutrición.
- El paciente diabético: estrategias de intervención nutricional.
- Escuela de alimentación del paciente renal: casos clínicos.
- Nutrición parenteral y enteral.
- Ciencias -ómicas aplicadas a la nutrición.
- Nutrición basada en la evidencia

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	20,00	100
Prácticas en aula	15,00	100
Tutorías regladas	8,00	100
Seminarios	8,00	100
Otras actividades	8,00	100
Prácticas en aula informática	5,00	100
Asistencia a eventos y actividades externas	8,00	0
Elaboración de trabajos en grupo	0,00	0
Elaboración de trabajos individuales	8,00	0
Estudio y trabajo autónomo	28,00	0
Preparación de clases de teoría	35,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	57,00	0
TOTAL	200,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases teóricas, lección magistral participativa
- Resolución de casos prácticos y casos clínicos
- Seminarios
- Desarrollo de proyectos
- Valoración de proyectos
- Visita a empresas y ONGDs
- Debate o discusión dirigida
- Conferencia de expertos
- Grupo de trabajo



EVALUACIÓN

- Examen de teoría
- Examen práctico
- Trabajo en grupo
- Asistencia y participación

REFERENCIAS

Básicas

- Gallar, M. Dietotecnia. Ed. Avante Claro. 2006
- Escott-Stump, S. Nutrición, diagnóstico y tratamiento. Ed. Mc Graw-Hill. Mexico. 2005
- Martínez Hernández, A. Alimentación hospitalaria 2 Vols. Tomo 1. Fundamentos. Tomo 2. Dietas hospitalarias. Ed. Díaz de Santos. Madrid. 2004.
- Gil Hernández, A. Tomo IV: Nutrición clínica (Tratado de Nutrición). Ed. Acción Médica-Grupo. Madrid. 2005.
- Gibney, M.J.; Elia, M.; Ljungqvist, O.; Dowset, J. Nutrición Clínica Ed. Acribia. Zaragoza. 2007
- Salas-Salvadó, J.; Bonada, A., Trallero, R.; Saló, M.E.; Burgos, R. Nutrición y dietética clínica (2ª ed.). Ed. Doyma SL. Barcelona. 2008
- Rodota, L.; Castro, M.E. Nutrición Clínica y Dietoterapia. Ed. Medica Panamericana. 2012.

Complementarias

- Russolillo, G.; Marques, I. Sistema de intercambios para la confección de dietas y planificación de menús. Ed. ICM. Madrid. 2008.
- Russolillo, G.; Marques, I. Álbum fotográfico de porciones de alimentos. Ed. ICM. Madrid. 2008.