



# Guía Didáctica - MASTER

## ASIGNATURA: Nutrición y Patologías

**Título:** Máster Universitario en Nutrición y Salud

**Materia:** I – Nutrición Humana y Alimentación

**Créditos:** 6 ECTS

**Código:** 02MUNS

**Curso:** 2020-21

**Edición:** Octubre

# Índice

1. Organización general.....	3
1.1. Datos de la asignatura.....	3
1.2. Equipo docente .....	3
1.3. Introducción a la asignatura.....	4
1.4. Competencias.....	4
1.5. Actividades Formativas .....	5
2. Contenidos/temario .....	6
3. Evaluación .....	9
Sistema de evaluación.....	9
Sistema de calificación .....	10
4. Bibliografía .....	11

# 1. Organización general

## 1.1. Datos de la asignatura

<b>MATERIA</b>	I – Nutrición Humana y Alimentación (24 ECTS)
<b>ASIGNATURA</b>	Nutrición y patologías (6 ECTS)
<b>Carácter</b>	Obligatorio
<b>Curso</b>	2020-21
<b>Cuatrimestre</b>	Primero
<b>Idioma en que se imparte</b>	Castellano
<b>Requisitos previos</b>	No existen
<b>Dedicación al estudio recomendada por ECTS</b>	25 horas

## 1.2. Equipo docente

<b>Profesor</b>	<b>Dra. Aurora García Tejedor</b> <i>Doctora en Ciencias de la Alimentación</i> <a href="mailto:aurora.garcia@campusviu.es">aurora.garcia@campusviu.es</a>
	<b>Dra. Cecilia Jiménez Sánchez</b> <i>Doctora en Química</i> <i>Lic. Ciencia y Tecnología de los Alimentos</i> <i>Dipl. Nutrición Humana y Dietética</i> <a href="mailto:cecilia.jimenez@campusviu.es">cecilia.jimenez@campusviu.es</a>

### 1.3. Introducción a la asignatura

En los países industrializados en los últimos años, se han producido grandes cambios en los patrones alimentarios y los modos de vida en respuesta a cambios sociales y demográficos, lo que ha supuesto cambios en las preferencias de consumo alimentario de los ciudadanos con un aumento en la carga de enfermedades crónicas (obesidad, diabetes, cáncer, ...), factores que pueden ser modificados.

El tipo de dieta tiene una gran influencia en la salud, ya que no solo influyen en la salud del momento, sino que puede determinar enfermedades en etapas posteriores de la vida. Es necesario poner en marcha estrategias y políticas que promuevan una alimentación saludable. Por tanto, esta asignatura permite que el estudiante conozca las patologías de mayor prevalencia relacionadas con la alimentación en los países desarrollados, aprenda las pautas para prevenirlas y cómo tratarlas una vez se hayan instaurado.

Los objetivos propios de la asignatura Nutrición y patologías son:

- Comprender la importancia de seguir una dieta saludable y equilibrada a lo largo de la vida.
- Comprender cómo los desequilibrios nutricionales pueden condicionar la aparición de algunas patologías de gran prevalencia.
- Identificar las principales enfermedades relacionadas con la alimentación comunes en los países desarrollados.
- Conocer el tratamiento dietético de algunas patologías de gran prevalencia en los países desarrollados.
- Aprender a derivar al Dietista-Nutricionista para abordar un tratamiento dietético adecuado.

### 1.4. Competencias

#### COMPETENCIAS BÁSICAS

CB6 - 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.

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB8 - Que los 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.

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida auto dirigido o autónomo.

### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA**

CE1 - Integrar el conocimiento de los efectos de los nutrientes sobre los sistemas fisiológicos y metabólicos en situaciones de salud y enfermedad.

CE2 - Evaluar las nuevas estrategias terapéuticas en la prevención, desarrollo y tratamiento de enfermedades de gran prevalencia.

## **1.5. Actividades Formativas**

<b>Actividad Formativa</b>	<b>Horas</b>	<b>Presencialidad</b>
Clases expositivas	9	0%
Clases prácticas	11	0%
Tutorías	12	100%
Trabajo autónomo	117	0%
Prueba de conocimiento	1	100%

## 2. Contenidos/temario

Tema 1. Introducción. Marco contextual.

Tema 2. Obesidad

- 2.1 Influencia de la nutrición en los procesos involucrados en el desarrollo de obesidad
- 2.2 Etiopatogenia de la enfermedad
  - 2.2.1 Enfermedades asociadas a la obesidad
- 2.3 Tratamiento dietético de la obesidad
  - 2.3.1 Dietas hipocalóricas
  - 2.3.2 Dietas de muy bajo contenido calórico
  - 2.3.3 Dietas bajas en hidratos de carbono
  - 2.3.4 Dietas hiperproteicas
  - 2.3.5 Dieta mediterránea
  - 2.3.6 Nutrientes en el control del peso
  - 2.3.7 Cambios en la estructura de la dieta
- 2.4 Fármacos y cirugía bariátrica
  - 2.4.1 Beneficios de la pérdida de peso
- 2.5 Psicología y obesidad
- 2.6 Obesidad infantil
  - 2.6.1 Causas
  - 2.6.2 Diagnóstico
  - 2.6.3 Consecuencias
  - 2.6.4 Tratamiento
- 2.7 Avances en el tratamiento de la obesidad

Tema 3. Diabetes mellitus

- 3.1 Concepto, clasificación y fisiopatología
  - 3.1.1 Diabetes tipo 1
  - 3.1.2 Diabetes tipo 2
  - 3.1.3 Diabetes gestacional
- 3.2 Nutrición y diabetes
  - 3.2.1 Estrategias nutricionales en diabetes tipo 1
  - 3.2.2 Estrategias nutricionales en diabetes tipo 2
  - 3.2.3 Aporte calórico recomendado

3.2.4 Reparto de macronutrientes

3.2.5 Otros nutrientes

#### Tema 4. Dislipemia aterogénica

4.1 Concepto y diagnóstico

4.2 Tratamiento

4.2.1 Ácidos grasos

4.2.2 Esteroles

4.2.3 Recomendaciones dietéticas

#### Tema 5. Nutrición y síndrome metabólico

5.1 Concepto y fisiopatología

5.2 Influencia de la nutrición en la aparición, evolución y tratamiento de la diabetes, dislipemia, hipertensión arterial y obesidad. Terapia nutricional

5.2.1 Macronutrientes

5.2.2 Micronutrientes

5.2.3 Alimentos

#### Tema 6. Influencia de la nutrición en los procesos involucrados en el desarrollo de cáncer

6.1 Estrategia nutricional en la prevención del cáncer

6.1.1 Azúcar

6.1.2 Grasa

6.1.3 Alcohol

6.1.4 Fibra

6.1.5 Carne roja/Carne procesada

6.1.6 Vitaminas y minerales

6.2 Requerimientos nutricionales y estrategia nutricional durante y después del tratamiento tumoral

6.2.1 Causas y diagnóstico de malnutrición en el paciente con cáncer

6.2.2 Recomendaciones dietéticas

6.2.3 Nutrición artificial en el paciente oncológico

#### Tema 7. Alergias e intolerancias alimentarias

7.1 Conceptos

7.2 Intolerancias alimentarias

7.2.1 Intolerancia alimentaria de causa enzimática

7.2.2 Intolerancia alimentaria de causa farmacológica o química

7.2.3 Intolerancia alimentaria de causa indeterminada

7.2.4 Test de intolerancia alimentaria

7.3 Alergias alimentarias

7.3.1 Fisiopatología de la alergia a los alimentos

7.3.2 Alergia a alimentos de origen animal

7.3.3 Alergia a alimentos de origen vegetal

7.3.4 Clínica y diagnóstico de la alergia a alimentos

7.3.5 Prevención y tratamiento en la alergia a alimentos

Tema 8. Trastornos gastrointestinales

8.1 Diarrea y estreñimiento

8.1.1 Diarrea. Concepto y fisiopatología. Pautas alimentarias y aspectos prácticos.

8.1.2 Estreñimiento. Concepto y fisiopatología. Pautas alimentarias y aspectos prácticos.

8.2 Síndrome del Intestino Irritable (SII). Concepto y fisiopatología. Pautas alimentarias y aspectos prácticos.

8.3 Enfermedad inflamatoria intestinal (EII). Concepto y fisiopatología. Pautas alimentarias y aspectos prácticos.

8.4 Pancreatitis aguda. Pautas alimentarias y aspectos prácticos.

Tema 9. Osteoporosis

9.1 Concepto, epidemiología y fisiopatología

9.2 La nutrición en la prevención y el desarrollo de osteoporosis

9.2.1 Alimentos en la prevención y el desarrollo de osteoporosis

9.3 Aspectos prácticos

9.4 Tratamiento

Tema 10. Otras patologías relacionadas con los alimentos

10.1 Enfermedad celíaca (EC)

10.1.1 Factores desencadenantes de la enfermedad

10.1.2 Tratamiento dietético



## 3. Evaluación

### Sistema de evaluación

El Modelo de Evaluación de estudiantes en la UNIVERSIDAD se sustenta en los principios del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), y está adaptado a la estructura de formación virtual propia de esta Universidad. De este modo, se dirige a la evaluación de competencias.

Es requisito indispensable aprobar el portafolio y la prueba final con un mínimo de 5 para ponderar las calificaciones.

Sistema de Evaluación	Ponderación
<b>Portafolio*</b>	<b>60 %</b>
<p>Se desarrolla a lo largo de todo el curso.</p> <p>Los elementos que componen esta evaluación son los trabajos que realizan los estudiantes en el marco de las clases prácticas (estudio de casos, resolución de problemas, revisión bibliográfica, simulación, trabajo cooperativo, diseño de proyectos, etc.).</p>	
Sistema de Evaluación	Ponderación
<b>Prueba final*</b>	<b>40 %</b>
<p>Valoración del nivel de adquisición por parte del estudiante de las competencias asociadas a la asignatura, empleando diversas tipologías de pregunta (preguntas de tipo test, preguntas de desarrollo, preguntas de respuesta breve o cualquier combinación de estas).</p>	

**\*Es requisito indispensable para superar la asignatura aprobar cada apartado (portafolio y prueba final).**

**No es obligatoria la entrega de todas las tareas que conforman el Portafolio. En caso de no entregar alguna ellas, se calificará dicha tarea con un 0. El alumno aprobará el Portafolio en caso de que la media ponderada de este sea 5.0 o superior.**

Atendiendo a la Normativa de Evaluación de la Universidad, se tendrá en cuenta que la utilización de **contenido de autoría ajena** al propio estudiante debe ser citada adecuadamente en los trabajos entregados. Los casos de plagio serán sancionados con suspenso (0) de la actividad en la que se detecte. Asimismo, el uso de **medios fraudulentos durante las pruebas de evaluación** implicará un suspenso (0) y podrá implicar la apertura de un expediente disciplinario.

## Sistema de calificación

Los criterios de evaluación se definirán de manera específica para cada una de las actividades en el transcurso de la asignatura. De todos modos, sirva como norma general las pautas que se indican a continuación.

Se establecerá una calificación en los siguientes cálculos y términos:

Nivel de Competencia	Calificación Oficial	Etiqueta Oficial
Muy competente	9,0 - 10	Sobresaliente
Competente	7,0 - 8,9	Notable
Aceptable	5,0 - 6,9	Aprobado
Aún no competente	0,0 - 4,9	Suspenso

El nivel de competencia en cada una de las actividades realizadas se medirá, en términos generales, en función de la adecuación en el planteamiento de los contenidos generales y contenidos específicos, así como en la corrección de la estructura formal y organización del discurso (semántica, sintaxis y léxico). Por último, se valorará la originalidad y creatividad de las intervenciones en las actividades que así lo requieran valorando también la fundamentación bibliográfica de éstas.

## 4. Bibliografía

- Astiasarán-Anchia, I., Lasheras-Aldaz, B., Ariño-Plana, A. H. y Martínez-Hernández, J. A. (2018). Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria (Primera edición). Editorial: Ediciones Díaz de Santos, S. A. \*
- Belitz, H. D., Grosch, W. y Schieberle, P. (2012). Química de los alimentos (Tercera edición). Editorial: ACRIBIA.
- De Luis-Román, D. A., Bellido-Guerrero D. y García-Luna P. P. (2012). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo (Segunda edición). Editorial: Ediciones Díaz de Santos, S. A.\*
- Mahan, L. K. y Raymond, J. L. (2017). Krause Dietoterapia (Catorceava edición). Editorial: Elsevier S. A.
- Salas-Salvadó, J., Bonada i Sanjaume, A., Trasero-Casañas, R., Saló y Solà, M.E. y Burgos-Peláez, R. (2019). Nutrición y Dietética Clínica (Cuarta edición). Editorial: Elsevier S.A.

*\*Disponible en biblioteca VIU.*