

**Enfermedades de la Nutrición y el Metabolismo.
Aspectos Básicos y Clínicos**

Código: 103625
Créditos ECTS: 3

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502442 Medicina	OT	5	0
2502442 Medicina	OT	6	0

Contacto

Nombre: Rosa Corcoy Pla

Correo electrónico: Rosa.Corcoy@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)

Algún grupo íntegramente en inglés: No

Algún grupo íntegramente en catalán: No

Algún grupo íntegramente en español: No

Equipo docente

Alberto de Leiva Hidalgo

Prerequisitos

Se recomienda haber alcanzado las competencias de las siguientes asignaturas: Bioquímica y Biología Molecular, Biología Celular, Anatomía Humana (I-II), Fisiología Médica (I y II), Histología, Genética Humana, Bases Psicológicas, Patología General, Fundamentos de la Cirugía, Microbiología, Farmacología, Inmunología, Epidemiología, Obstetricia y Ginecología.

El estudiante adquirirá el compromiso de preservar la confidencialidad y secreto profesional de los datos a los que pueda tener acceso en razón de los aprendizajes en los servicios asistenciales. También de mantener una actitud de ética profesional en todas sus acciones.

Objetivos y contextualización

Asignatura optativa adscrita a las menciones de "Clínica Médica". Consta de 3 créditos ECTS y está programada en quinto curso.

- El objetivo fundamental de la asignatura es la adquisición de las bases de la nutrición médica, hospitalaria y en salud pública, y los conocimientos médicos y quirúrgicos necesarios para el desarrollo de las habilidades clínicas que capacitan al alumno para diagnosticar y tratar correctamente las entidades clínicas de más prevalencia en el amplio grupo de enfermedades de la nutrición y del metabolismo.

Para el cumplimiento de este objetivo, el alumno habrá de:

- Obtener, clasificar y analizar la información proporcionada por el paciente y su entorno, así como utilizar e interpretar las pruebas complementarias
- Utilizar la bibliografía específica utilizando todos los medios de información disponibles, remarcando la importancia de la formación continuada

- Establecer un orden de problemas y recursos, con el fin de planificar y realizar una escala de prioridades
- Aplicar métodos de medicina preventiva y educación sanitaria con el fin de disminuir la frecuencia y gravedad de las enfermedades de la nutrición y del metabolismo

Aplicar las recomendaciones dietéticas y las medidas de apoyo nutricional enteral y parenteral para el tratamiento y rehabilitación del paciente

Competencias

Medicina

- Comunicarse de manera clara, tanto oral como escrita, con otros profesionales y con los medios de comunicación.
- Demostrar, en la actividad profesional, un punto de vista crítico, creativo y orientado a la investigación.
- Demostrar que comprende las manifestaciones de la enfermedad sobre la estructura y función del cuerpo humano.
- Demostrar que comprende los agentes causantes y factores de riesgo que determinan los estados de salud y el desarrollo de la enfermedad.
- Formular hipótesis y recoger y valorar de forma crítica la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.
- Indicar la terapéutica más adecuada de los procesos agudos y crónicos más prevalentes, así como de los enfermos en fase terminal.
- Mantener y actualizar su competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma de nuevos conocimientos y técnicas y a la motivación por la calidad.
- Obtener y elaborar una historia clínica que contenga toda la información relevante, estructurada y centrada en el paciente, teniendo en cuenta todos los grupos de edad, sexo, los factores culturales, sociales y étnicos.
- Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación en la actividad profesional.

Resultados de aprendizaje

1. Comunicarse de manera clara, tanto oral como escrita, con otros profesionales y con los medios de comunicación.
2. Demostrar, en la actividad profesional, un punto de vista crítico, creativo y orientado a la investigación.
3. Describir las enfermedades relacionadas con desequilibrios nutricionales.
4. Describir las principales situaciones patológicas de la nutrición.
5. Describir las terapias nutricionales, especialmente las del tratamiento dietético de la diabetes mellitus, la obesidad, el riesgo cardiovascular, las insuficiencias renal y hepática y los estados de malnutrición.
6. Establecer el consejo nutricional en la enfermedad y la intervención dietética.
7. Establecer una comunicación efectiva y clara con el paciente y sus familiares.
8. Explicar la nutrición enteral y parenteral, sus indicaciones terapéuticas y sus complicaciones.
9. Formular hipótesis y recoger y valorar de forma crítica la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.
10. Identificar los desequilibrios del peso corporal y de los estados nutricionales.
11. Mantener y actualizar su competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje de manera autónoma de nuevos conocimientos y técnicas y a la motivación por la calidad.
12. Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación en la actividad profesional.

Contenido

Clases Teóricas

- Composición de los alimentos y bebidas (valor nutricional; vitaminas, sales y minerales; alimentos funcionales; alimentos transgénicos; alimentos probióticos)

- Nutrición y Salud Pública (Legislación y seguridad alimenticia; higiene y procesamiento de los alimentos, aditivos y colorantes; alergias e intoxicaciones alimenticias; interacciones entre fármacos y nutrientes)
- Alteraciones de la conducta alimenticia: anorexia y bulimia; abuso de alcohol
- Malnutrición y situaciones de riesgo nutricional
- Alimentación y enfermedades consuntivas (cáncer, SIDA ...)
- Obesidad, diabetes y síndrome metabólico
- Nutrición y enfermedades cardiovasculares
- Nutrición y enfermedad renal
- Nutrición y enfermedades digestivas
- Nutrición artificial (enteral y parenteral)

Seminarios de casos clínicos

Sesiones en grupos de 2-10 alumnas bajo la dirección de un profesor-tutor en las cuales se discuten supuestos clínicos.

- Formulación dietética con el uso de mesas de composición de alimentos, y raciones dietéticas en pacientes con diabetes, obesidad, hiperlipidemia, diabetes gestacional
- Uso de plataformas tecnológicas en dietoterapia y confección de menús individualizados y en educación nutricional y monitorización de parámetros nutricionales
- Debate documentado sobre la relevancia de los alimentos funcionales, probióticos y transgénicos
- Patrones dietéticos/dieta mediterránea
- Vitamina D y salud

Prácticum asistencial y tutorías

El alumno realizará unas prácticas de elección entre diferentes áreas de la nutrición y del metabolismo en las cuales desarrollará habilidades específicas bajo la supervisión directa de profesores y/o tutores, que incluyen reuniones de trabajo individual o en grupo con los profesores y/o tutores. Las reuniones se complementan con tutorías programadas según el horario disponible del profesorado.

El tema escogido tiene que ser consensuado con el profesor/tutor asignado. Será objeto de elaboración de una monografía en formato documento de Word (Times New Roman, letra 12, interlineado 1,5 espacios, extensión aproximada, 15-20 páginas DIN A 4), acompañada de la bibliografía consultada

Metodología

Esta Guía describe el marco, contenidos, metodología y normas generales de la asignatura, de acuerdo con el plan de estudios vigente. La organización final de la asignatura con respecto al número y tamaño de grupos, distribución en el calendario y fechas de exámenes, criterios específicos de evaluación y revisión de exámenes, se concretarán en cada una de las Unidades Docentes Hospitalarias (UDH), que lo explicitarán a través de sus páginas web y el primer día de clase de cada asignatura, a través de los profesores responsables de la asignatura en las UDH.

Para el presente curso, los profesores designados por los Departamentos como responsables de la asignatura a nivel de Facultad y de las UDH son:

Departamento(s) responsable(s): Medicina

Responsable de Facultad: Rosa Corcoy y Pla - rcorcoy@santpau.cat

Responsables UDHSP

Rosa Corcoy rcorcoy@santpau.cat

Responsables UDHVH

NO SE OFERTA

Responsables UDG TiP

Manel Puig Domingo (mpuigd@igtp.cat)

Responsables UDHPT

NO SE OFERTA

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
SEMINARIOS DE CASOS CLÍNICOS (SCC)	5	0,2	3, 4, 5, 6, 8, 10
TEORIA (TE)	10	0,4	3, 4, 5, 6, 8, 10
Tipo: Supervisadas			
PRACTICUM ASISTENCIAL SIN DIRECTRICES (PRASS)	15	0,6	3, 4, 5, 6, 7, 8, 10
Tipo: Autónomas			
ELABORACION DE TRABAJOS / ESTUDIO PERSONAL / LECTURA DE ARTICULOS / INFORMES DE INTERES	40,9	1,64	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12

Evaluación

Evaluación continuada - 20%

Prueba objetiva de conocimientos (respuestas de elección múltiple y preguntas cortas) - 55%

Prueba final práctica (ejercicio con problemas y casos clínicos) - 15%

Preparación, entrega y presentación de un trabajo - 10%

La no asistencia del 80% a las clases teóricas, a los seminarios casos clínicos y al Prácticum Asistencial y Tutorías será una calificación de "No Evaluable"

Los estudiantes que no realicen las pruebas de evaluación tanto teórica como práctica serán considerados como no evaluados agotando los derechos a la matrícula de la asignatura.

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura/módulo vía evaluación continuada, se podrán presentar a un examen final o prueba final de síntesis.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Asistencia y participación activa en clases y seminarios	20%	0,8	0,03	3, 4, 5, 6, 8, 10

Entrega de informes y trabajos escritos/Defensa oral de trabajos	10%	0,4	0,02	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12
Evaluación escrita mediante pruebas objetivas	55%	2,1	0,08	3, 4, 5, 6, 8, 10
Evaluación mediante casos prácticos y resolución de problemas	15%	0,8	0,03	3, 4, 5, 6, 7, 8, 10

Bibliografía

A. Textos recomendados

1. Katz DL. Nutrición en la práctica clínica. 3ª edición. Powell's, 2015.
2. Mesejo J, Martínez-Valls F, Martínez-Costa C. Manual Básico de Nutrición Clínica y Dietética. 2ª edición. Hospital Clínico Universitario de Valencia, 2012
3. Webb, GP. Nutrition: maintaining and improving Health. Hodder Arnold and Hachette UK Co. 4th Edition, 2012
4. Salas- Salvador J, Bonada A, Trallero R. Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier 2014
5. FESNAD. Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. EUNSA, 2010
6. Gómez-Candela V, Loria Kohen J, Lourenço Nogueira T. Guía visual de Alimentos y Raciones. SENBA, 2007
7. Escott-Stump S. Nutrición, diagnóstico y tratamiento. 8ª edición. Wolters Kluwer-Lippincott Williams & Wilkins, 2016
8. Mahan LK, Escott-Stump S. KRAUSE'S Food & Nutrition Therapy (14 ed.). Elsevier, 2017

B. Textos de Consulta

1. Mataix J. Nutrición y Alimentación Humana. (2ª ed.). Ergón, 2009.
- 2- Biesalski HK, Grimm P. Nutrición: Texto y Atlas. Elsevier, 2016

C. Monografías

Seguí Simarro JM. Biotecnología en el menú: Manual de supervivencia en el debate transgénico. PUV-Universidad de Valencia, 2013

D. Enlaces Web

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición:

<http://www.aesan.msc.es/>

Comisión Europea: Agricultura, pesca y alimentación:

http://ec.europa.eu/news/agriculture/archives_es.htm

Sociedad Española de Nutrición Preteral y Enteral (SENPE)

<http://www.senpe.com>