

NUTRICIÓN INDIVIDUAL Y COMUNITARIA

Doble Grado en Farmacia- y Nutrición Humana y Dietética

Curso 2023-24

Código: 901256

Materia: Nutrición Individual y Comunitaria

Tipo de asignatura: Obligatoria

Departamento: Farmacia

Créditos: 6 ECTS

Curso: Segundo

Periodo de impartición: consultar calendario

PROFESORADO

Coordinadora: Profesor Titular

Cuerda Compés, María Cristina

Email: mariacristina.cuerda@salud.madrid.org; mccuerda@ucm.es

Profesorado: Profesores Asociados

Andía Melero, Víctor Manuel

Bretón Lesmes, Irene

Galdón Sanz-Pastor, M^a Alba

García Centeno, Rogelio

González Albarrán, Olga

BREVE DESCRIPCIÓN

Esta asignatura consta de 33 clases teóricas, 3 seminarios presenciales obligatorios y es imprescindible la realización y exposición de diferentes trabajos a lo largo del curso. Tanto la participación en clase, como en los diferentes seminarios y los trabajos forman parte de la calificación de la asignatura.

COMPETENCIAS

Son las correspondientes al Módulo y Materia al que pertenece esta asignatura

Competencias Generales

C.G.1.1.
C.G.1.2.
C.G.1.3.
C.G.1.4.
C.G.2.1
C.G.2.2
C.G.2.3
C.G.5.1.
C.G.5.2.
C.G.5.3.
C.G.5.4.
C.G.6.1.
C.G.6.2.
C.G.7.1.
C.G.7.3.
C.G.7.4.
C.G.8.1.

Competencias Específicas

CE.M1.1
CE.M1.3
CE.M1.5
CE.M1.7
CE.M1.8
CE.M3.1
CE.M3.2
CE.M3.7
CE.M3.8
CE.M4.22
CE.M5.1
CE.M5.2
CE.M5.3
CE.M5.4
CE.M5.5
CE.M5.6

OBJETIVOS

- a. Describir las funciones y estrategias de aplicación de los distintos campos de interés de la nutrición comunitaria.
- b. Adquirir, formación y habilidades aplicadas en la prevención, identificación e intervención de problemas regionales en grupos o colectivos poblacionales, analizando las alternativas estratégicas de actuación.

- c. Conocer las técnicas de evaluación del estado nutricional en poblaciones y su aplicación en el trabajo de campo, la interpretación de los resultados y el análisis operativo de las conclusiones.
- d. Adquirir capacitación en el diseño de políticas alimentarias, programas de promoción de la salud y campañas o planes de educación nutricional.
- e. Conocer la aplicación de programas de monitorización del estado de salud a nivel colectivo y estrategias de control de la calidad nutricional y seguridad alimentaria.

TEMARIO

TEÓRICO

1. Introducción a la nutrición individual y comunitaria.
2. Políticas nutricionales. Estrategias de intervención en salud comunitaria.
3. Objetivos nutricionales y guías dietéticas para poblaciones.
4. Dietas alternativas.
5. Información y educación para el consumo.
6. Aplicación de las tablas de composición de alimentos en Nutrición Individual y Comunitaria.
7. Educación nutricional.
8. Sistemas de evaluación del consumo de alimentos.
9. Hábitos alimentarios y consumo de alimentos en España.
10. Problemas nutricionales en los países en vías de desarrollo.
11. Problemas nutricionales en los países desarrollados. Adecuación a la dieta mediterránea.
12. Patrón alimentario y riesgo nutricional en la población emigrante.
13. Técnicas de cribado nutricional en diferentes poblaciones.
14. Evaluación de la composición corporal: aplicación clínica y limitaciones en distintas poblaciones.
15. Importancia de la alimentación en la adolescencia para la prevención de patologías crónicas en la edad adulta.
16. Prevención del riesgo nutricional a lo largo ciclo vital en la mujer.
17. Repercusión clínica de la desnutrición en la población anciana y su importancia en salud pública.
18. Factores de riesgo nutricional asociados al consumo de sustancias tóxicas: alcohol.
19. Factores de riesgo nutricional asociados al consumo de sustancias tóxicas: tabaco.
20. Efecto de los fármacos en el metabolismo de los nutrientes en salud pública.
21. Repercusiones nutricionales y sociales de la disfagia orofaríngea.
22. Factores nutricionales en la prevención y tratamiento de las enfermedades cardiovasculares.
23. Repercusión clínica y social de la obesidad.
24. Factores nutricionales en la prevención y tratamiento de la diabetes.
25. Importancia de los factores nutricionales en la etiopatogenia del cáncer.
26. Factores nutricionales en la prevención y tratamiento de la osteoporosis.
27. Trastornos por déficit de yodo en Salud Pública.
28. Alimentación en colectividades.
29. Suplementos con vitaminas y minerales: aplicación en diferentes grupos poblacionales.
30. Alergia alimentaria.
31. Actividad física y salud.
32. Nuevas modalidades de tratamiento médico nutricional.
33. Tratamiento médico nutricional domiciliario.

PRÁCTICAS / SEMINARIOS

Tres seminarios obligatorios de temáticas diferentes propuestos por los profesores.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Actividades presenciales y participación en clase.
- Elaboración de trabajos prácticos.
- Examen de la asignatura.

El examen consta de 30-50 preguntas tipo test. Las preguntas incorrectas restan puntos (25% de la nota de la pregunta). Para aprobar la asignatura es necesario tener aprobado el examen de la evaluación. Si esto sucede, se tendrá en cuenta la nota de las actividades presenciales, participación en clase y los trabajos prácticos del alumno, que representarán el 10% de la nota final de la asignatura.

Revisión de exámenes

Dentro de las tres semanas posteriores a su realización.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Aranceta Bartrina J. Nutrición comunitaria. 3 edición Ed. Elsevier Masson . 2013
- De Luis Román DA, Bellido Guerrero D, García Luna PP, Olveira Fuster G. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. 3ª edición. Ed. Aula Médica. Toledo. ISBN: 978-84-7885-621-3. Depósito legal: M-28068-2017. www.seen.es
- Manual SEEN. <https://biblioteca.ucm.es/med/manual-seen>
- Gil A, Martínez de Victoria E, Ruiz-López MD. Nutrición y Salud. Conceptos básicos. Ed. Panamericana. Madrid. ISBN: 978-84-9110-147-5. Depósito legal: M-18945-2019.
- Gil A. Tratado de Nutrición. Nutrición y enfermedad. Ed. Panamericana. Madrid. ISBN: 978-84-9110-194-9. Depósito legal: M-10919-2017.