

GUÍA DOCENTE TITULACIONES DE GRADO

GRADO EN ODONTOLOGÍA

CURSO: 2018/2019

ASIGNATURA: NUTRICIÓN

Nombre del Módulo al que pertenece la materia

PATOLOGÍA Y TERAPÉUTICA MÉDICO QUIRÚRGICA GENERALES

ECTS	Carácter			Periodo		Calendario	Requisitos previos	
	Totales	Básica	Obligatoria	Optativa	1 ^{er} C	2 ^o C		Semanas
2			X		X		15	Ninguno

Idiomas en los que se imparte la asignatura

Castellano	X	Valenciano		Inglés		Francés	
------------	---	------------	--	--------	--	---------	--

Departamento

Fisiología

Área de Conocimiento

NUTRICIÓN

Profesor/es responsable/s de la materia / asignatura

Nombre y apellidos	Caridad Gimeno Uribes-Nutrición
Despacho y Facultad dónde se ubica	Edificio Salud despacho 330
Correo electrónico y página web	cguribes@uchceu.es
Horario de atención al alumnado	Confirmar mediante mail. Lunes y Jueves de 12-14h

Presentación

Una correcta alimentación es necesaria para lograr un estado óptimo de salud y prevenir patologías de alta prevalencia en nuestra sociedad. Una nutrición adecuada ayudará al paciente en su proceso de recuperación y mejora de su capacidad funcional. Existe una importante relación entre la génesis de diversas enfermedades bucodentales, el estado nutricional y la composición de la dieta.

Conocimientos previos

Es necesaria una base de conocimientos en las materias de fisiología, biología, anatomía, bioquímica y fisiopatología para la correcta comprensión de las materias.

Objetivos de la materia según Memoria de Grado verificada

Intervenir en los ámbitos de promoción, prevención, protección y recuperación de la salud gracias a unos conocimientos adecuados de las áreas de nutrición y alimentación

1. Capacidad para participar en programas de educación sanitaria y nutricional
2. Saber identificar situaciones de riesgo nutricional
3. saber proponer pautas alimentarias saludables a un individuo y a un colectivo
4. Formación para la promoción de una dieta saludable y equilibrada
5. Profesional concienciado de la importancia de la alimentación en la prevención y tratamiento de la enfermedad
6. Profesional capacitado para llevar a cabo el consejo nutricional como vía de salud.

Competencias que se adquieren a través de la materia / asignatura según la Memoria de Grado verificada

CB1 Competencia Básica 1 (RD 861)

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 Competencia Básica 2 (RD 861)

Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 Competencia Básica 3 (RD 861)

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4 Competencia Básica 4 (RD 861)

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Competencias generales.

Reconocer los determinantes de la salud bucal en la población, tanto los genéticos como los dependientes del estilo de vida, demográficos, ambientales, sociales, económicos, psicológicos y culturales.

Reconocer el papel del dentista en las acciones de prevención y protección ante enfermedades bucales, así como en el mantenimiento y promoción de la salud, tanto a nivel individual como comunitario.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar las fuentes de información clínica y biomédica para obtener, organizar, interpretar y comunicar la información científica y sanitaria

Competencias específicas.

CE32 Competencia específica 32 Tener conocimientos apropiados de nutrición humana, en particular, la relación de los hábitos nutricionales y de la dieta con el mantenimiento de la salud y la prevención de las enfermedades buco-dentales.

Contenidos de la materia / asignatura

Conceptos generales de nutrición. Conocimientos generales de las propiedades y valor nutricional de los alimentos. Bases de la dietética y alimentación saludable.

Actividades Formativas de la materia / asignatura

Las actividades a realizar en esta asignatura incluirán las siguientes opciones:

1. Clase magistral (AF1): actividad formativa orientada preferentemente a la adquisición de competencias de adquisición de conocimiento.

Hace referencia a la exposición oral realizada por un profesor ante un grupo de estudiantes. Son sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas de contenidos. El tamaño de grupo es amplio, por lo tanto el grupo es único.

2. Seminario (AF2): actividad formativa orientada preferentemente a la adquisición de competencias de aplicación de los conocimientos y de investigación.

Se construye conocimiento a través de la interacción y la actividad. Son sesiones monográficas supervisadas con participación compartida. El tamaño de grupo es variable, tomando como referencia un máximo de 40 alumnos y un mínimo de 20.

ESTIMACION DEL VOLUMEN DEL TRABAJO DEL ESTUDIANTE			
NOMBRE DE LA MATERIA NUTRICION			
Créditos ECTS: 2			
Volumen de trabajo del alumno			
Actividad Formativa	Hora presencial (A)	Trabajopersonal (B)	Volumen de trabajo (C) C = A + B
CLASES MAGISTRALES			
Presentación de la asignatura			
Lección Magistral	12,5	2x 12,5	37,5
Debates			
Comentarios y discusión de trabajos			
Otros			
CLASES PRÁCTICAS			
Resolución de problemas			
Debates			
Comentarios y discusión de trabajos			
Simulaciones			
Laboratorio			
Prácticas en aula de informática			
Salidas			
Exposiciones de trabajos			
Otros			
SEMINARIOS			
Resolución de Problemas	5	5x1	10
Debates	1	1 x 1	2
Comentarios y discusión de trabajos			
TALLERES			
Comentarios y discusión de trabajos			
Exposiciones orales			
TRABAJO DE SÍNTESIS			
Tiempo de realización del trabajo			
EVALUACIÓN			
Preparación de exámenes		6,5	6,5
Realización de exámenes	4		4
Otros....			
TOTAL			60
RELACION HORAS DE TRABAJO / ECTS <i>(el resultado de la relación horas de trabajo / ECTS deberá ser igual a 30 horas, que son las horas que conforman 1 ECTS en la CEU-UCH)</i>			

Sistemas y criterios de evaluación
<p>1-SISTEMA DE EVALUACION EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA</p> <p><u>Evaluación continua:</u> 50% de la nota final.</p> <p>1.-EX: Examen escrito : Prueba de conocimientos .Incluirá preguntas de teoría y de evaluación de tutorías y seminarios. Los exámenes podrán incluir preguntas tipo test,ejercicios,problemas prácticos o preguntas de desarrollo. (45%)</p> <p>2.- Asistencia a clase y seminarios .Participación y entrega de los ejercicios obligatoria(5%)</p>

Sistemas y criterios de evaluación

Examen final escrito: 50% de la nota final

EX: El conocimiento de la asignatura se evaluará mediante un único examen. Se necesitará aprobar el examen final con un 5 para contabilizar la evaluación continua.

2-SISTEMA DE EVALUACION EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

EX: Examen escrito: se incluirá preguntas de teoría y de evaluación de tutorías y seminarios. Los exámenes podrán incluir preguntas tipo test, ejercicios, problemas prácticos o preguntas de desarrollo

En cumplimiento de la normativa vigente, el alumno tiene la posibilidad de obtener la máxima calificación en todas las convocatorias. Debido a ello, en caso de no superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, la nota del examen de la convocatoria extraordinaria representará el 100% de la nota final de la asignatura.

3-EVALUACIÓN PARA EL ALUMNADO QUE NO SE MATRICULA POR PRIMERA VEZ EN ESTA ASIGNATURA:

No tendrán obligación de ser evaluados por el sistema de evaluación continua, para los cuales el EXAMEN OFICIAL corresponderá a un 100% de la nota (la asistencia a todas las actividades formativas es OBLIGATORIA). Si desean ser evaluados por el sistema de evaluación continua deberán entregar al profesor responsable el impreso de solicitud de evaluación continua disponible en la intranet.

Se recomienda la asistencia a clases, seminarios y tutorías.

Programa / temario

TEMARIO CLASES TEÓRICAS

- 1.1. Generalidades. Concepto alimento y nutriente. Clasificación y funciones de los nutrientes. Metabolismo energético.
 - 1.1.1. Macronutrientes: carbohidratos, lípidos, proteínas.
 - 1.1.2. Micronutrientes: vitaminas, minerales. RDA
 - 1.1.3. Agua y fibra
- 1.2. Alimentos. Aspectos nutricionales.
 - 1.2.1. Lácteos
 - 1.2.2. Carnes, pescados, huevos
 - 1.2.3. Tubérculos, legumbres, frutos secos
 - 1.2.4. Frutas y verduras
 - 1.2.5. Cereales
 - 1.2.6. Aceites y grasas

SEMINARIOS

- 1- Manejo de tablas de composición. Contenido en energía y nutrientes de la dieta
- 2 -Cálculo de necesidades energéticas. Adecuación de la dieta a las necesidades en energía y nutrientes.
- 3- Alimentación saludable. Dieta Mediterránea. Objetivos nutricionales y guías alimentarias.

Contenido detallado de la asignatura y cronograma de impartición

Se impartirá una clase semanal de 1h y 3 seminarios durante el cuatrimestre

Bibliografía Básica

- Cervera, P. Alimentación y dietoterapia: Nutrición aplicada en la salud y la enfermedad. 4ª ed. Madrid: Mc Graw-Hill-Interamericana; 2004
- Mataix, J. Nutrición para educadores. 2ª ed. Madrid: Diaz de Santos; 2008

Bibliografía complementaria

Nutrición:

- Kathleen Mahan L. 14ª ed. Krause Dietoterapia; Elsevier; 2017
- Salas-Salvadó J. Nutrición y dietética clínica. 3 ed. Barcelona: Masson; 2014.
- Aranceta Bartrina J. Nutrición comunitaria. 3ª ed. Barcelona: Masson; 2013
- Serra Majen LL, Aranceta J, Mataix J, Nutrición y Salud pública. 2ª ed. Barcelona: Masson; 2006
- Gil Hernández A, Sánchez de Medina F. Tratado de nutrición. Tomo I, Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición. 2ª ed. Madrid: Médica Panamericana; 2010
- Gil Hernández A. Tratado de nutrición. Tomo II, Composición y calidad nutritiva de los alimentos. 2ª ed. Madrid: Médica Panamericana; 2010
- Maldonado Lozano J, Gil Hernández A, Martínez de Victoria E, Tratado de nutrición. Tomo III, Nutrición humana en el estado de salud. 2ª ed. Madrid: Médica Panamericana; 2010
- Gil Hernández A, Planas Vila M. Tratado de nutrición. Nutrición clínica. 2ª ed. Madrid: Médica Panamericana; 2010
- Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Pamplona: Eunsa; 2005.
- Larson Duyff R. American Dietetic Association complete food and nutrition guide. 4ª ed. New Jersey USA: Wiley and sons; 2012
- Mann J, Truswell, A, Stewart, Essentials of human nutrition. 4th edition. New York: Oxford University Press; 2012

Otros recursos

- Federación Española de Sociedades de Nutrición: <http://www.fesnad.org>
- British Nutrition Foundation: <http://www.nutrition.org.uk>
- European Food Information Council: <http://eufic.org>
- FDA- US Food and drug administration <http://www.fda.gov/Food/default.htm>
- Academy of nutrition and dietetics. <http://www.eatright.org/>
- British Dietetic Association <https://www.bda.uk.com/>
- Harvard Nutrition Source: <https://www.hsph.harvard.edu/>
- BEDCA (Bases de Datos Española de Composición de Alimentos) [página de internet] Madrid: Red BEDCA; 2006. Disponible: <http://bedca.net>.
- Souci SW, Fachmann W, Kraut H. Food Composition and Nutrition Tables. 8ª ed. Stuttgart: Medpharm Scientific Publishers; 2016.

Recomendaciones a los estudiantes para cursar la materia

Se aconseja la asistencia a las clases teóricas así como a todos los seminarios y tutorías. Es recomendable seguir la evaluación continua.

Repercusión líneas de investigación

Repercusión actividad profesional

Los conocimientos adquiridos capacitarán al alumno para comprender la importancia que la correcta alimentación tiene sobre la salud bucodental, en la prevención de patologías orales, en el proceso de recuperación de los pacientes y en el mantenimiento de un estado general óptimo de salud.