



Asignatura: Farmacología y Nutrición II  
Código: 18387  
Centro: Facultad de Medicina  
Titulación: Enfermería  
Nivel: Grado  
Tipo: Formación básica  
Nº de créditos: 6 ECTS  
Curso Académico: 2017-2018

## 1. ASIGNATURA / **COURSE TITLE**

FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN II

### 1.1. Código / **Course number**

18387

### 1.2. Materia / **Content area**

FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN

### 1.3. Tipo / **Course type**

Formación básica / [Basic subject](#)

### 1.4. Nivel / **Course level**

Grado / [Bachelor \(first cycle\)](#)

### 1.5. Curso / **Year**

2º / [2<sup>nd</sup>](#)

### 1.6. Semestre / **Semester**

1º / [1<sup>st</sup> \(fall semester\)](#)

### 1.7. Idioma de las clases / **Teaching languages**

Las clases magistrales y seminarios serán impartidos en castellano/ [The lectures and seminars will be conducted in Spanish](#)

### 1.8. Requisitos previos / **Prerequisites**

Para cursar esta asignatura es recomendable haber cursado Fisiología Humana y Salud Pública. Asimismo, se requiere un nivel de inglés que permita al alumnado leer bibliografía de consulta en este idioma.



Asignatura: Farmacología y Nutrición II  
Código: 18387  
Centro: Facultad de Medicina  
Titulación: Enfermería  
Nivel: Grado  
Tipo: Formación básica  
Nº de créditos: 6 ECTS  
Curso Académico: 2017-2018

## 1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / Minimum attendance requirement

- La asistencia a las clases teóricas es muy recomendable.
- La asistencia a los seminarios y tutorías planificados es de carácter obligatorio.

## 1.10. Datos del equipo docente / Faculty data

**Coordinadora:** Dña. Pilar Palazuelos Puerta

Dña. Carmen Martín Salinas

[carmen.salinas@uam.es](mailto:carmen.salinas@uam.es)

Dña. Pilar Palazuelos Puerta

[pilar.palazuelos@uam.es](mailto:pilar.palazuelos@uam.es)

## 1.11. Objetivos del curso / Course objectives

### COMPETENCIAS

Identificar los tipos de nutrientes y los alimentos en los que se encuentran y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas o con problemas de salud, a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludables.

Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.

### **Resultados de aprendizaje**

- Considerar el cuidado nutricional como un componente del cuidado integral de los pacientes.
- Describir los nutrientes que componen los diferentes grupos de alimentos.
- Adquirir la habilidad para interpretar la información nutricional disponible en el etiquetado de los alimentos.
- Realizar una encuesta dietética.
- Elegir las intervenciones adecuadas para corregir hábitos alimentarios nocivos que incidan negativamente en el estado de salud.
- Determinar las necesidades nutricionales de las personas en las distintas etapas del desarrollo.
- Seleccionar los datos a recoger en la valoración y seguimiento del estado nutricional para detectar a los pacientes en riesgo de malnutrición.



Asignatura: Farmacología y Nutrición II  
Código: 18387  
Centro: Facultad de Medicina  
Titulación: Enfermería  
Nivel: Grado  
Tipo: Formación básica  
Nº de créditos: 6 ECTS  
Curso Académico: 2017-2018

- Escoger las intervenciones indicadas para corregir hábitos alimentarios nocivos que incidan negativamente en el estado de salud.
- Elaborar recomendaciones dietéticas para personas que presentan problemas nutricionales.
- Justificar las acciones a llevar a cabo, para lograr la máxima eficacia y prevenir complicaciones, al administrar tratamientos nutricionales.
- Señalar las indicaciones, las complicaciones y las contraindicaciones de la nutrición artificial para proporcionar cuidados enfermeros de calidad.

## 1.12. Contenidos del programa / **Course contents**

**BLOQUE I: Fundamentos de Nutrición y Bromatología:** Metabolismo energético. Estudio de los nutrientes.

**Tema 1. Balance energético.**

Los alimentos como combustible. Componentes del balance energético. Estimación de las necesidades energéticas.

**Tema 2. Macronutrientes.**

Nutrientes energéticos: Carbohidratos y fibra dietética. Lípidos. Proteínas. Funciones e importancia nutricional. Fuentes alimentarias. Necesidades. Ingestas recomendadas.

**Tema 3. Micronutrientes**

Nutrientes no energéticos: Vitaminas. Minerales. Definición y clasificación. Funciones. Carencias vitamínicas. Deficiencias vitamínicas y de minerales en los países industrializados. Fuentes alimentarias. Necesidades. Ingestas recomendadas.

**Tema 4. Aspectos moleculares de la Nutrición.**

Nutrigenética y Nutrigenómica.

**Tema 5. Otros alimentos y bebidas.**

Aditivos y conservantes alimentarios. Condimentos y especias. Edulcorantes calóricos y acalóricos. Características. Bebidas refrescantes. Infusiones. Bebidas isotónicas. Bebidas energéticas. Bebidas alcohólicas. Nuevos Alimentos: ecológicos, transgénicos, servicio, de conveniencia. Alimentos funcionales. Prebióticos y probióticos. Características nutricionales.



Asignatura: Farmacología y Nutrición II  
Código: 18387  
Centro: Facultad de Medicina  
Titulación: Enfermería  
Nivel: Grado  
Tipo: Formación básica  
Nº de créditos: 6 ECTS  
Curso Académico: 2017-2018

## **BLOQUE II: Alimentación y Salud.**

### **Tema 6. Valoración del estado nutricional.**

- Componentes de la valoración nutricional: Entrevista, valoración del consumo alimentario, antropometría, indicadores bioquímicos y escalas combinadas.
- Malnutrición. Definición. Tipos. Causas y consecuencias. Prevención. Malnutrición hospitalaria.
- Problemas enfermeros más frecuentes relacionados con el estado nutricional

### **Tema 7. Modificación de las necesidades nutricionales según la etapa de desarrollo.**

- Alimentación del adulto joven, de la mujer gestante y lactante, del niño/niña, en la adolescencia, en la edad adulta y de la persona mayor, así como la relación que aquella tiene con la salud. Problemas nutricionales.
- Necesidades de hidratación durante el desarrollo. Soluciones de rehidratación.

### **Tema 8. Dieta en los trastornos del comportamiento alimentario.**

#### **Obesidad.**

- Definición. Factores etiológicos y concurrentes.
- Prevalencia. Prevención.
- Mitos y Dietas Mágicas

#### **Anorexia y Bulimia.**

- Definición del problema. Factores etiológicos
- Prevención.

### **Tema 9 Dietas vegetarianas.**

- Definición. Tipos y características.
- Problemas nutricionales.
- Alimentación vegetariana y Salud.
- Recomendaciones generales.

### **Tema 10. Dieta y deporte.**

Necesidades nutricionales en el deporte

### **Tema 11. Nutrición en la comunidad.**

Objetivos nutricionales y guías dietéticas.

Educación nutricional. Promoción de una alimentación saludable.



Asignatura: Farmacología y Nutrición II  
Código: 18387  
Centro: Facultad de Medicina  
Titulación: Enfermería  
Nivel: Grado  
Tipo: Formación básica  
Nº de créditos: 6 ECTS  
Curso Académico: 2017-2018

## **BLOQUE III: Nutrición aplicada**

### **Tema 12. Dietoterapia.**

#### **Dietas terapéuticas**

- Clasificación de las dietas terapéuticas. Código de dietas.
- Alimentación hospitalaria. Cuidado nutricional del paciente hospitalizado.

#### **Dieta en las enfermedades gastrointestinales.**

- Problemas nutricionales en las alteraciones del esófago, estómago e intestino.
- Úlcera péptica. Síndrome de dumping. Malabsorción. Enfermedad inflamatoria intestinal. Hepatopatía.
- Objetivos. Características de la dieta. Tipos de dietas
- Recomendaciones dietéticas.

#### **Dieta en la diabetes mellitus.**

- Objetivos. Principios generales. Características de la dieta. Tipos de dietas.
- Recomendaciones generales.

#### **Dieta en la hipertensión arterial.**

- Influencia de los factores dietéticos sobre la presión arterial.
- Prevención primaria y secundaria de la hipertensión arterial.
- Recomendaciones dietéticas para el seguimiento de la dieta hiposódica.

#### **Dieta cardiosaludable.**

- Dieta y aterosclerosis.
- Influencia de los factores dietéticos sobre el perfil lipídico.
- Influencia de los alimentos sobre los factores lipídicos de riesgo cardiovascular.
- Prevención cardiovascular.

#### **Dieta en las enfermedades renales.**

- Objetivos. Principios generales. Características de la dieta.
- Dieta en hemodiálisis.
- Dieta en CAPD.
- Dieta Hipouricemiante.
- Recomendaciones generales.



Asignatura: Farmacología y Nutrición II  
Código: 18387  
Centro: Facultad de Medicina  
Titulación: Enfermería  
Nivel: Grado  
Tipo: Formación básica  
Nº de créditos: 6 ECTS  
Curso Académico: 2017-2018

## **Dietas en problemas generales de salud.**

### **Anemia.**

- Anemias nutricionales.
- Sobrecarga de hierro.
- Recomendaciones dietéticas

### **Cáncer.**

- Definición del problema. Factores concurrentes
- Recomendaciones dietéticas.

### **Inmunosupresión.**

- Paciente trasplantado. Paciente con SIDA.
- Problemas nutricionales más frecuentes.
- Recomendaciones dietéticas.

## **Tema 13. Nutrición clínica**

### **Nutrición artificial.**

- Concepto, clasificación y tipos de fórmulas nutritivas.
- Vías y formas de administración.
- Indicaciones, complicaciones y contraindicaciones.
- Cuidados enfermeros: Aplicación en hospital y domicilio.

## **1.13. Referencias de consulta / Course bibliography**

- Escott-Stump S. Nutrición, Diagnóstico y Tratamiento. 7ª ed. Barcelona: Lippincott Williams & Wilkins; 2012.
- Gibney Michel MJ, Elia M, Ljungqvist O, Dowsett J. Nutrición Clínica. Zaragoza: Editorial Acribia S.A.; 2005.
- Gibney Michel MJ, Macdonald IA, Roche HM. Nutrición y metabolismo. Zaragoza: Editorial Acribia S.A.; 2005.
- Gibney Michel MJ, Margetts BM, Kearney JM, Arab L. Nutrición y Salud Pública. Zaragoza: Editorial Acribia S.A.; 2005.
- Gibney Michel MJ, Vorster HH, Kok FJ. Introducción a la nutrición humana. Zaragoza: Editorial Acribia S.A.; 2005.
- Gil Hernández A. Tratado de Nutrición. 2ª ed Madrid: Panamericana; 2010.
- Guías Alimentarias para la Población Española. Madrid: Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC); 2004.



Asignatura: Farmacología y Nutrición II  
Código: 18387  
Centro: Facultad de Medicina  
Titulación: Enfermería  
Nivel: Grado  
Tipo: Formación básica  
Nº de créditos: 6 ECTS  
Curso Académico: 2017-2018

- Kathleen Mahan L, Escott-Stump S, editores. Nutrición y Dietoterapia de Krause. 13ª ed. Madrid: Elsevier; 2013.
- Martín Salinas C, Díaz Gómez J. Nutrición y Dietética. Enfermería S21.3ª ed. Madrid: Ediciones DAE; 2015.
- Mataix J. Nutrición y Alimentación Humana. 2ª ed. Majadahonda: Ed. Ergon; 2009.
- Muñoz M. Aranceta J. Guijarro J.L. Libro blanco de la Alimentación de los Mayores. Madrid: Editorial Panamericana; 2006.
- Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME. Nutrición y Dietética Clínica. 3ª ed. Barcelona: Elsevier; 2014.
- Serra LL, Aranceta J. Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Elsevier /Masson; 2006.

#### Recursos digitales

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). [http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/destacados/dietas\\_milagro.shtml](http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/destacados/dietas_milagro.shtml)
- Base de datos española de composición de alimentos (BEDCA). <http://www.bedca.net/>
- Estrategia NAOS. [http://www.naos.aesan.msc.es/naos/estrategia/que\\_es/](http://www.naos.aesan.msc.es/naos/estrategia/que_es/)
- Fundación Española de la Nutrición (FEN). <http://www.fen.org.es/nuhome.asp?pag=4>
- Ortega RM, Navia B, López Sobaler AM, Aparicio A. 2014. Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes para la población española. Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid, Madrid, España. <https://www.ucm.es/idinutricion/ingestas-recomendadas-de-energia-y-nutrientes>
- Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE). <http://www.senpe.com/>
- Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO). [http://www.seedo.es/portals/seedo/consenso/Consenso\\_SEEDO\\_2007.pdf](http://www.seedo.es/portals/seedo/consenso/Consenso_SEEDO_2007.pdf)

## 2. Métodos docentes / Teaching methodology

- Clases teóricas: sesiones expositivas participativas en las que se utilizarán recursos didácticos audiovisuales, que estarán disponibles en la página de docencia en Red.



Asignatura: Farmacología y Nutrición II  
Código: 18387  
Centro: Facultad de Medicina  
Titulación: Enfermería  
Nivel: Grado  
Tipo: Formación básica  
Nº de créditos: 6 ECTS  
Curso Académico: 2017-2018

- Clases prácticas: sesiones en gran grupo dirigidas por el profesorado con la finalidad de contrastar el proceso de resolución de los casos o exponer los trabajos realizados por los estudiantes.
- Seminarios: actividades participativas en pequeños grupos que versarán sobre temas monográficos.
- Estudio de casos: resolución de casos clínicos propuestos por el profesorado con la finalidad de potenciar la competencia del alumnado para integrar la teoría en la práctica.
- Tutorías programadas: reuniones individuales o en pequeños grupos para el seguimiento del proceso de aprendizaje.
- Tutorías a demanda: tutorías individuales que el alumno/a deberá solicitar con antelación y acordar directamente con la profesora.
- Docencia en Red: acceso a documentación y realización de actividades dirigidas a través de la plataforma Moodle.

### 3. Tiempo de trabajo del estudiante / Student workload

Actividad		Nº de horas	Porcentaje
Presencial	Clases teóricas y teórico-prácticas	40 h (75%)	35 % = 52,5
	Tutorías programadas	5 h (10%)	
	Seminarios	5 (10%)	
	Realización de la prueba final	2,5 (5%)	
No presencial	Estudio de casos	38 h (39%)	65% = 97,5 horas
	Docencia en Red	10 (10%)	
	Estudio semanal (2,5 horas x 15 semanas)	37,5 h (39%)	
	Preparación del examen	12 h (12%)	
<b>Carga total de horas de trabajo: 25 horas x 6 ECTS</b>		<b>150 h</b>	





Asignatura: Farmacología y Nutrición II  
Código: 18387  
Centro: Facultad de Medicina  
Titulación: Enfermería  
Nivel: Grado  
Tipo: Formación básica  
Nº de créditos: 6 ECTS  
Curso Académico: 2017-2018

#### 4. Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final / **Evaluation procedures and weight of components in the final grade**

##### Evaluación Continua

- Tutorías y seminarios.
- Participación en actividades de docencia en Red.
- Resolución de casos prácticos.

##### Evaluación Final

- Prueba de evaluación con preguntas de respuesta múltiple y preguntas abiertas. Las preguntas de respuesta múltiple se corregirán con la fórmula  $[(\text{aciertos} - (\text{errores}/\text{n}^\circ \text{ respuestas posibles} - 1)) / \text{n}^\circ \text{ preguntas}]$ .

##### Calificación final

La calificación se obtendrá de la suma de los resultados obtenidos en la evaluación continua y final. No se realizará dicha suma si en alguna de ellas la puntuación obtenida es inferior a cinco. En este caso la calificación que constará en acta será la correspondiente a la parte no superada.

DISTRIBUCIÓN DE PORCENTAJES EN LA CALIFICACIÓN FINAL	
Tutorías/Seminarios/Docencia en Red	10 %
Resolución de casos prácticos	30 %
Prueba de evaluación	60 %

##### Convocatoria extraordinaria

El alumno realizará aquellas actividades que no haya superado en la convocatoria ordinaria. En la calificación se considerará también la nota obtenida en las actividades superadas en la evaluación ordinaria, adjudicándose los mismos porcentajes.



Asignatura: Farmacología y Nutrición II  
Código: 18387  
Centro: Facultad de Medicina  
Titulación: Enfermería  
Nivel: Grado  
Tipo: Formación básica  
Nº de créditos: 6 ECTS  
Curso Académico: 2017-2018

## 5. Cronograma / Course calendar

Semana Week	Contenido Contents	Horas presenciales Contact hours	Horas no presenciales Independent study time
1 - 3	Bloque I	10	19
4- 6	Bloque II	14	26
7-11	Bloque III	26	40
12 - 14			12
15 - 16	Prueba final	2,5	

Este cronograma tiene carácter orientativo y puede sufrir cambios dependiendo de la evolución del curso. Las actualizaciones se publicarán en la plataforma de Docencia en Red.