

NUTRICIÓN INDIVIDUAL Y COMUNITARIA

Grado en Nutrición Humana y Dietética (2019/20)

Código: 803987

Módulo 5

Materia: Salud Pública y Legislación Sanitaria

Tipo de asignatura: Obligatoria

Curso: Segundo

Semestre: consultar calendario

Departamento: Medicina

Créditos: 6 ECTS

PROFESORADO

Coordinador/a: Prof^a Cuerda Compés, María Cristina

mariacristina.cuerda@salud.madrid.org

Bretón Lesmes, Irene

INTRODUCCIÓN

Esta asignatura consta de 35 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

- Describir las funciones y estrategias de aplicación de los distintos campos de interés de la nutrición comunitaria.
- 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.
- 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.
- 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 en España.
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. Factores de riesgo nutricional asociados al consumo de sustancias tóxicas: drogas.
21. Efecto de los fármacos en el metabolismo de los macronutrientes. Repercusión clínica en diferentes grupos de población.
22. Efecto de los fármacos en el metabolismo de los micronutrientes. Repercusión clínica en diferentes grupos de población.
23. Repercusiones nutricionales y sociales de la disfagia orofaríngea.
24. Factores nutricionales en la prevención y tratamiento de las enfermedades cardiovasculares.
25. Repercusión clínica y social de la obesidad.
26. Factores nutricionales en la prevención y tratamiento de la diabetes.
27. Importancia de los factores nutricionales en la etiopatogenia del cáncer.
28. Factores nutricionales en la prevención y tratamiento de la osteoporosis.
29. Trastornos por déficit de yodo en Salud Pública.
30. Alimentos funcionales en la prevención y tratamiento de patologías crónicas prevalentes.
31. Suplementos con vitaminas y minerales: aplicación en diferentes grupos poblacionales.
32. Alergia alimentaria.
33. Actividad física y salud.
34. Nuevas modalidades de soporte nutricional artificial.

35. Nutrición artificial domiciliaria.

PRÁCTICAS / SEMINARIOS

Tres grupos de 20-30 estudiantes para realización de encuestas, manejo de tablas dietéticas y comparación con las recomendaciones nutricionales.

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 negativas restan puntos (20% 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 la 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

- Alpers D. Nutrición. 4 edición .Ed Marbán 2003
- Aranceta Bartrina J. Nutrición comunitaria. 3 edición . Ed. Elsevier Masson . 2013
- Muñoz M, Aranceta J, García – Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª edición. Ed Eunsa 2004
- Serra Majem, L y J Aranceta, "Nutrición y Salud Pública : métodos, bases científicas y aplicaciones". 2ª edición. Ed.Elsevier Masson, 2006
- Gil A, Martínez de Vitoria E, Ruiz-López MD. Nutrición y Salud. Conceptos esenciales. Ed. Panamericana 2019.