

**GUÍA DOCENTE DE “DIETÉTICA APLICADA A LA OFICINA DE FARMACIA”  
CURSO 2010-2011  
FICHA DE ASIGNATURA**

**DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA**

**NOMBRE:** DIETÉTICA APLICADA A LA OFICINA DE FARMACIA

**CÓDIGO:**

**AÑO DEL PLAN DE ESTUDIO:** 1995

**TIPO** (truncal/obligatoria/optativa) : OPTATIVA

**Créditos totales (LRU / ECTS):**  
4,5/3,6

**Créditos LRU/ECTS teóricos:**  
3/2,4

**Créditos LRU/ECTS prácticos:**  
1,5/1,2

**CURSO:** Quinto

**CUATRIMESTRE:** 1º

**CICLO:** 2º

**DATOS BÁSICOS DE LOS PROFESORES**

**NOMBRE:** Mª LUISA LORENZO TOVAR  
RAFAEL GIMÉNEZ MARTÍNEZ

**ÁREA:** NUTRICIÓN Y BROMATOLOGIA

**Nº DESPACHO:**

**E-MAIL:**

rafaelg@ugr.es

**TF:** 958-243864

958-240669

**URL WEB:**

**DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA**

**1. DESCRIPTOR SEGÚN BOE**

Aspectos básicos de dietética. Dietética en las distintas etapas de la vida. Dietoterapia.

**2. BLOQUES TEMÁTICOS**

**2.1. PRERREQUISITOS:** Conocimientos en Bioquímica, Fisiología, Fisiopatología, Nutrición y Bromatología.

**2.2. CONTEXTO DENTRO DE LA TITULACIÓN:** Asignatura optativa de Quinto Curso de la Licenciatura, cuyo objeto es ampliar la formación de los alumnos en los aspectos dietéticos y dietoterápicos que con más frecuencia se suelen presentar en la oficina de farmacia.

**2.3. RECOMENDACIONES:** Es necesario que el alumno halla cursado las asignaturas incluidas en prerrequisitos.

Debido a la preocupación general existente en la actualidad sobre un tema fundamental en la vida humana, en la cultura y el desarrollo de cualquier sociedad, como es la Dietética, se pretende formar al alumno en los conceptos básicos de esta disciplina, temas 1 y 2 del programa.

En el segundo apartado, el alumno conocerá todos los aspectos dietéticos necesarios para resolver los problemas que se plantean, desde el punto de vista dietético en las diferentes etapas de la vida.

La tercera parte del programa tiene como objetivo instruir al alumno en los aspectos principales sobre dietas terapéuticas. Por último el apartado IV incluye temas tan importantes en la oficina de farmacia como son interacciones fármaco-nutriente y la dispensación de suplementos dietéticos.

**Programa teórico**

**Bloque Temático I: INTRODUCCIÓN****Bloque Temático II: DIETETICA EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA****Bloque Temático III: DIETOTERAPIA****Bloque Temático IV: ASPECTOS COMPLEMENTARIOS EN LA OFICINA DE FARMACIA****3. BIBLIOGRAFÍA****3.1 GENERAL (Libros de texto)**

- Nutrición aplicada y dietoterapia. Mercedes Muñoz, Javier Aranceta e Isabel García-Jalón. Ediciones Universidad de Navarra, S.A. Navarra. Pamplona 1999.
- Nutrición y Dietoterapia de Krause. L. Katbleen Mahan y Sylvia Escott-Stump. McGraw-Hill, 2001.
- Nutriología Médica. Esther Casanueva Mostra Kaufer-Horwitz. Ana Berta Pérez-Lizaur. Pedro Arroyo. Ed. Médica Panamericana S.A. México D.F. 1996.
- Alimentación y Dietoterapia. P. Cervera, J. Clapes, R. Rigolfas. Ineteramericana McGraw-Hill, 1999.
- Tratado de Nutrición. Grupo Acción Médica. Editor Ángel Gil Hernández (2005).

**3.2 ESPECÍFICA (Páginas web)**

**Son recomendables todas las correspondientes a Organismos oficiales y profesionales.**

**4. EVALUACIÓN****Criterios de Evaluación**

- **La calificación de la asignatura se obtendría considerando** que el examen teórico supondrá un 80% de la nota final, 10% para el examen de prácticas y un 10% para el trabajo autónomo del alumno.
- **La evaluación de los conocimientos teóricos del temario de la asignatura consistirá en:**  
Un examen final de la parte teórica que constara de preguntas cortas, test y tema .
- **Trabajo autónomo.** Estos trabajos, consistirán en profundizar sobre temas del programa, o relacionados con la asignatura, y que tengan un interés actual, el objetivo principal, es fomentar el trabajo en grupo, y ponerse en contacto con el profesor que resolverá de forma concreta los problemas que le planteen los alumnos. La exposición de estos trabajos, se hará de forma resumida en las clases de exposición de trabajos, con el objeto de iniciar al alumno en las tareas docentes.
- **La asistencia a las clases presenciales** será obligatoria y se exigirá un mínimo del 75% de la totalidad de los créditos de asistencia.
- **La evaluación de los conocimientos y habilidades prácticas de la asignatura**
  - Para la evaluación de las prácticas se tendrá en cuenta:
    - ♦ El desarrollo e interés mostrado durante la ejecución de las prácticas (15 % de la

calificación final de estas prácticas).

- ◆ La elaboración diaria de los informes correspondientes a cada práctica (15% de calificación final de estas prácticas).
- ◆ Un supuesto práctico relativo a un alimento y un ejercicio teórico sobre los fundamentos de las prácticas realizadas y cálculos correspondientes (70% de calificación final de estas prácticas).

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar las tres partes de la misma que son evaluadas (examen teórico, examen práctico y trabajo)

### Técnicas de evaluación

- **La evaluación será sumativa y formativa:**

- ▶ **Sumativa:** Tipo de evaluación del aprendizaje basada en los resultados obtenidos por los alumnos. El efecto inmediato de esta evaluación es el reconocimiento del nivel alcanzado en esta asignatura.
- ▶ **Formativa:** Tiene como finalidad además de conocer los resultados obtenidos, valorar los procesos y las realizaciones que han conducido hasta esos resultados. La evaluación formativa o de proceso esta destinada a mejorar el tipo de enseñanza que se ha ofrecido a los alumnos, y ayuda por tanto a mejorar la intervención en el futuro.

- **La evaluación consistirá en:**

- ▶ **Examen teórico** basado en preguntas sobre los contenidos del programa
- ▶ **Examen práctico** incluyendo aspectos prácticos y teóricos: destrezas y habilidades, elaboración de informes y resolución de problemas.
- ▶ **Valoración del trabajo autónomo.**

- Los mecanismos generales de control y seguimiento que servirán para la evaluación de la eficiencia del sistema de enseñanza–aprendizaje empleado por el profesor serán :

- ✓ Asistencia a clase.
- ✓ Cuestiones planteadas por los alumnos en el desarrollo de las clases.
- ✓ Resolución de problemas y participación activa en las clases teóricas y prácticas.
- ✓ Exposición, debate y elaboración de trabajo autónomo.
- ✓ Entrega de los informes y problemas correspondientes a las prácticas de la asignatura.
- ✓ Examen de prácticas de Grasas y Aceites
- ✓ Examen final de los conocimientos teóricos de la asignatura.

- Adicionalmente para el comprobar el seguimiento de la asignatura por los alumnos, se considerarán:

- ✓ Estadísticas sobre el grado de éxito en la superación de la asignatura
- ✓ Encuestas a los alumnos sobre el interés e importancia de cada uno de los apartados del temario.

## **5 TEMARIO DESARROLLADO**

### **PROGRAMA TEÓRICO**

#### **I: INTRODUCCIÓN**

Tema 1.- Aspectos básicos de la dietética. La alimentación en España.

Tema 2.- Objetivos nutricionales. Guías dietéticas.

#### **II: DIETÉTICA EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA**

Tema 3.- Alimentación del niño durante el primer año de vida. Lactancia artificial. Fórmulas de comienzo y seguimiento.

Tema 4.- Alimentación complementaria o “Beikost”. Productos dietéticos especiales. Recomendaciones para la alimentación del niño alérgico.

Tema 5.- Alimentación en la segunda infancia.

Tema 6.- Recomendaciones dietéticas en la adolescencia.

Tema 7.- Pautas dietéticas en el adulto. Embarazo y lactancia. Menopausia. Actividad física.

Tema 8.- Dieta saludable en el anciano.

#### **III: DIETOTERAPIA**

Tema 9.- Dietética en la sintomatología intestinal.

Tema 10.- Pautas dietéticas en la diabetes.

Tema 11.- Dietética en la patología renal.

Tema 12.- Recomendaciones dietéticas en enfermedades cardiovasculares.

Tema 13.- Alimentación y cáncer.

Tema 14.- Dietas para el control de peso.

#### **IV: ASPECTOS COMPLEMENTARIOS EN LA OFICINA DE FARMACIA**

Tema 15.- Interacciones fármaco-nutriente.

Tema 16.- Suplementos dietéticos

**PROGRAMA DE PRÁCTICO**

- 1.- Evaluación del estado nutricional: Antropometría. Interpretación de resultados.
- 2.- Manejo de programa informático para elaboración de dietas y gestión de pacientes
- 3.- Elaboración de dietas para individuos en función de sus necesidades y situaciones fisiológicas.
- 4.- Elaboración de dietas en pacientes con diversas patologías.
- 5.- Investigación de los productos suplementos dietéticos y nutricionales más vendidos en la oficina de farmacia y llevar a cabo un análisis crítico de los beneficios y perjuicios que pueden derivarse de su consumo.