

## Programación semanal

En la programación semanal te presentamos un **reparto del trabajo de la asignatura** a lo largo de las semanas del cuatrimestre.

	CONTENIDO TEÓRICO	TRABAJOS (6 puntos)	EVENTOS (4 puntos)
Semana 1	<p><b>Tema 1. Alergias alimentarias</b></p> <p>1.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>1.2. Reacciones adversas a los alimentos</p> <p>1.3. Qué es una alergia alimentaria</p> <p>1.4. Alergia a la proteína de leche de vaca (APLV)</p> <p>1.5. Alergia a proteínas del huevo</p> <p>1.6. Alergia a pescado</p> <p>1.7. Alergia a <i>Anisakis</i></p> <p>1.8. Alergia a legumbres</p> <p>1.9. Alergia a frutas y verduras</p> <p>1.10. Alergia a frutos secos</p> <p>1.11. Alergia a los cereales</p> <p>1.12. Referencias bibliográficas</p>		<p>Asistencia a 2 sesiones presenciales virtuales (0,5 punto cada una)</p> <p><b>Test</b> tema 1 (0,3 puntos)</p>
Semana 2	<p><b>Tema 2. Intolerancias alimentarias</b></p> <p>2.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>2.2. Qué es una intolerancia alimentaria</p> <p>2.3. Intolerancia a la lactosa</p> <p>2.4. Intolerancia a la proteína de la leche de vaca</p> <p>2.5. Intolerancia a la fructosa o malabsorción de fructosa</p> <p>2.6. Intolerancia a la sacarosa</p> <p>2.7. Intolerancia a la histamina</p> <p>2.8. Intolerancia a los aditivos alimentarios</p> <p>2.9. Referencias bibliográficas</p>		<p><b>Test</b> Tema 2 (0,3 puntos)</p>
Semana 3	<p><b>Tema 3. Alimentación saludable: grupos de alimentos y guías alimentarias</b></p> <p>3.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>3.2. Alimentos: función y clasificación</p> <p>3.3. Cereales, pan, pasta, tubérculos y azúcares</p> <p>3.4. Verduras y hortalizas</p> <p>3.5. Frutas</p> <p>3.6. Leche y derivados lácteos</p> <p>3.7. Carne, pescado, huevos, legumbres y frutos secos</p> <p>3.8. Grasas y aceites</p> <p>3.9. La pirámide de los alimentos</p> <p>3.10. Otras Guías alimentarias</p> <p>3.11. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Trabajo:</b> Evaluación de la dieta de un paciente mediante un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos. (2 puntos)</p>	<p><b>Test</b> tema 3 (0,3 puntos)</p>

	CONTENIDO TEÓRICO	TRABAJOS (6 puntos)	EVENTOS (4 puntos)
Semana 4	<p><b>Tema 4. Síndrome metabólico</b></p> <p>4.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>4.2. Definición de síndrome metabólico</p> <p>4.3. Prevalencia del síndrome metabólico</p> <p>4.4. Factores que intervienen en el síndrome metabólico</p> <p>4.5. Tratamiento: abordaje nutricional</p> <p>4.6. Dieta tipo en paciente con síndrome metabólico</p> <p>4.7. Referencias bibliográficas</p>		<p><b>Test tema 4</b> (0,3 puntos)</p>
Semana 5	<p><b>Tema 5. Nutrición en diferentes patologías I</b></p> <p>5.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>5.2. Diabetes mellitus</p> <p>5.3. Hipertensión arterial</p> <p>5.4. Dislipemias</p> <p>5.5. Enfermedad cardiovascular</p> <p>5.6. Referencias bibliográficas</p> <p><b>Tema 6. Nutrición en diferentes patologías II</b></p> <p>6.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>6.2. Nutrición y enfermedad oncológica</p> <p>6.3. Nutrición y enfermedad renal</p> <p>6.4. Osteoporosis</p> <p>6.5. Nutrición y enfermedad neurológica</p> <p>6.6. Referencias bibliográficas</p>	<p><b>Trabajo:</b> Valoración de paciente y recomendaciones propuestas (2 puntos)</p>	<p><b>Test tema 5</b> (0,3 puntos)</p> <p><b>Test tema 6</b> (0,3 puntos)</p>
Semana 6	<p><b>Tema 7. Paciente geriátrico y dietas propuestas</b></p> <p>7.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>7.2. Conceptos generales</p> <p>7.3. Factores que contribuyen al proceso de envejecimiento</p> <p>7.4. Cambios producidos por el envejecimiento que influyen en el estado nutricional</p> <p>7.5. Requerimientos nutricionales en las personas de edad avanzada</p> <p>7.6. Valoración del estado nutricional en personas de edad avanzada</p> <p>7.7. Características de la dieta</p> <p>7.8. Código de dietas. Características</p> <p>7.9. Referencias bibliográficas</p>		<p><b>Test tema 7</b> (0,3 puntos)</p>

	CONTENIDO TEÓRICO	TRABAJOS (6 puntos)	EVENTOS (4 puntos)
Semana 7	<p><b>Tema 8. Interacciones fármaco/alimento</b></p> <p>8.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>8.2. Interacciones medicamento-alimento (IMA)</p> <p>8.3. Interacciones alimento-medicamento (IAM)</p> <p>8.4. Interacciones en situaciones especiales</p> <p>8.5. Interacciones con el alcohol</p> <p><b>Tema 9. Nutrición en paciente polimedicado</b></p> <p>9.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>9.2. Definición de paciente polimedicado</p> <p>9.3. Patologías que requieren polimedicación</p>		<p><b>Test</b> tema 8 (0,3 puntos)</p> <p><b>Test</b> tema 9 (0,3 puntos)</p>
Semana 8	<p><b>Tema 10. Nutrición y enfermedades de la conducta alimentaria</b></p> <p>10.1. ¿Cómo estudiar este tema?</p> <p>10.2. Introducción</p> <p>10.3. Clasificación</p> <p>10.4. Anorexia nerviosa</p>	<p><b>Actividad:</b> ¿Debería incluirse la vigorexia en los TCA? (2 puntos)</p>	
Semana 9	<p><b>Tema 10. Nutrición y enfermedades de la conducta alimentaria (continuación)</b></p> <p>10.5. Bulimia nerviosa</p> <p>10.6. Trastorno por atracón</p> <p>10.7. Otros trastornos de la conducta alimentaria</p>		<p><b>Test</b> tema 10 (0,3 puntos)</p>

**NOTA**

Se consideran **período de reposo** los días comprendidos entre el 25 de diciembre de 2017 y el 7 de enero de 2018.

Esta **Programación semanal** puede ser modificada si el profesor lo considera oportuno para el enriquecimiento de la asignatura.