



Módulo V. Medicina y Farmacología
Materia 5. Nutrición y Bromatología (9 ECTS OB)

		ASIGNATURAS	
		Nutrición	Bromatología
COMPETENCIAS			
CB3	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	X	X
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado	X	X
CG1	Identificar, diseñar, obtener, analizar, controlar y producir fármacos y medicamentos, así como otros productos y materias primas de interés sanitario de uso humano o veterinario		X
CG5	Prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios.	X	X
CG9	Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.	X	X
CG12	Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente.		X
CG13	Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto orales como escritas, para tratar con pacientes y usuarios del centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración en equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.	X	
CG15	Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.	X	
CE37	Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológicos, parasitológicos) relacionados con la salud en general y con los alimentos y medio ambiente en particular		X
CE42	Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.	X	X
CE43	Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades	X	X
CE45	Evaluar los efectos toxicológicos de sustancias y diseñar y aplicar las pruebas y análisis correspondientes.		X

CONTENIDO DE LAS ASIGNATURAS

La Nutrición aborda el estudio de los nutrientes, sus funciones, su metabolismo, sus recomendaciones, así como los aspectos relacionados con su deficiencia y su exceso en relación a la salud. La valoración del estado nutricional desde una óptica metabólica y las implicaciones en el eje nutrición y salud también serán abordados en esta materia, incluyendo los procesos fisiopatológicos en los que están implicados los nutrientes a lo largo del ciclo vital.

La Bromatología estudia los alimentos desde todos los puntos de vista. la asignatura comprende una primera parte General en la que se estudian los componentes de los alimentos, así como el empleo de aditivos, reacciones de alteración y procesos de conservación de los alimentos, así como aspectos higiénico-sanitarios de los mismos. En la segunda parte de la asignatura los alumnos estudiarán la composición química y valor nutritivo de los diferentes grupos de alimentos, y sus principales implicaciones en la salud del consumidor.