

GUÍA DOCENTE

FARMACOLOGÍA I.
BASES
FARMACOLÓGICAS,
NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA

Farmacología I. Bases Farmacológicas, Nutrición Y Dietética

Número total de créditos ECTS		6
Tipología		Básica
Organización temporal		Curso 1; Semestre 2
Modalidad		Presencial
Idioma		Castellano
Contenidos		<ol style="list-style-type: none"> 1. Principios generales de los fármacos: farmacodinamia, farmacocinética, reacciones adversas. 2. Principios generales de alimentación y dietética. 3. Alimentación equilibrada. 4. Características nutricionales estándares y diferencias por grupos de edad. 5. Estado nutricional: valoración, evaluación y planificación.
Resultados de aprendizaje TÍTULO	Conocimientos y contenidos	<p>CC04 Conocer los diferentes grupos de fármacos, los principios de su autorización, uso e indicación, y los mecanismos de acción de los mismos. (ORDEN CIN/2134/2008).</p> <p>CC05 Conocer las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable. (ORDEN CIN/2134/2008).</p>
	Habilidades y destrezas	<p>HD01 Utilizar los medicamentos, evaluando los beneficios esperados y los riesgos asociados y/o efectos secundarios derivados de su administración y consumo atendiendo a las condiciones individuales de las personas. (ORDEN CIN/2134/2008).</p> <p>HD02 Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran, así como los problemas nutricionales de mayor prevalencia seleccionando las recomendaciones dietéticas adecuadas para cada individuo. (ORDEN CIN/2134/2008).</p>
	Competencias	<p>CP09 Fomentar estilos de vida saludables, el autocuidado, apoyando el mantenimiento de conductas preventivas y terapéuticas. (ORDEN CIN/2134/2008)</p>
Resultados de aprendizaje ASIGNATURA		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los principios generales de los fármacos y sus principales propiedades. 2. Identificar las características nutricionales de los alimentos. 3. Valorar, analizar, vigilar y controlar el estado nutricional de los pacientes, así como planificar soluciones nutricionales adecuadas. 4. Identificar las características de las dietas hospitalarias. 		

Modalidad Presencial	Actividades formativas	Horas totales	
	Clases Expositivas	28	
	Seminarios	2	
	Clases prácticas	28	
	Tutorías	12	
	Trabajo autónomo	76	
	Prueba de evaluación final	4	
	Total	150	
	Sistemas de evaluación	MÍNIMO	MÁXIMO
	Evaluación final: prueba o examen	50	50
	Resolución problemas	10	30
	Estudio casos - Proyectos	10	30
	Otras actividades de evaluación continua	0	10
	Total	70	120
	Observaciones		