

## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

### 1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Grado:</b>	<b>Nutrición Humana y Dietética</b>
<b>Doble Grado:</b>	
<b>Asignatura:</b>	<b>Dietoterapia</b>
<b>Módulo:</b>	<b>Ciencias de la Nutrición y la Salud</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Biología Molecular e Ingeniería Química</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2011-2012</b>
<b>Semestre:</b>	<b>Primer semestre</b>
<b>Créditos totales:</b>	<b>6 ECTS</b>
<b>Curso:</b>	<b>3º</b>
<b>Carácter:</b>	<b>Obligatoria</b>
<b>Lengua de impartición:</b>	<b>Español</b>

<b>Modelo de docencia:</b>	<b>C1</b>	
<b>a. Enseñanzas Básicas (EB):</b>		<b>50%</b>
<b>b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):</b>		<b>50%</b>
<b>c. Actividades Dirigidas (AD):</b>		

## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

### 2. EQUIPO DOCENTE

#### 2.1. Responsable de la asignatura M<sup>a</sup> Soledad Fernández Pachón

2.2. Profesores	
<b>Nombre:</b>	M <sup>a</sup> Soledad Fernández Pachón
<b>Centro:</b>	Facultad de Ciencias Experimentales
<b>Departamento:</b>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
<b>Área:</b>	Nutrición y Bromatología
<b>Categoría:</b>	Profesor Contratado Doctor
<b>Horario de tutorías:</b>	
<b>Número de despacho:</b>	Edificio 22, Planta Baja, Despacho 4
<b>E-mail:</b>	msferpac@upo.es
<b>Teléfono:</b>	954977613



## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

<b>Nombre:</b>	
<b>Centro:</b>	
<b>Departamento:</b>	
<b>Área:</b>	
<b>Categoría:</b>	
<b>Horario de tutorías:</b>	
<b>Número de despacho:</b>	
<b>E-mail:</b>	
<b>Teléfono:</b>	
<b>Nombre:</b>	
<b>Centro:</b>	
<b>Departamento:</b>	
<b>Área:</b>	
<b>Categoría:</b>	
<b>Horario de tutorías:</b>	
<b>Número de despacho:</b>	
<b>E-mail:</b>	
<b>Teléfono:</b>	



## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

<b>Nombre:</b>	
<b>Centro:</b>	
<b>Departamento:</b>	
<b>Área:</b>	
<b>Categoría:</b>	
<b>Horario de tutorías:</b>	
<b>Número de despacho:</b>	
<b>E-mail:</b>	
<b>Teléfono:</b>	

--

## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

### 3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

#### 3.1. Descripción de los objetivos

El objetivo fundamental de la asignatura es la adaptación de las dietas a situaciones patológicas para favorecer un estado óptimo de salud.

En concreto, se pretenden los siguientes resultados del aprendizaje:

1. Entender la importancia de la alimentación en la prevención y el tratamiento de distintas patologías.
2. Saber interpretar el estado nutricional de un paciente, así como su historia dietética y clínica para realizar recomendaciones dietéticas adecuadas.
3. Conocer la organización y el funcionamiento de una unidad hospitalaria de soporte nutricional.
4. Conocer las dietas hospitalarias y sus aplicaciones.
5. Conocer las interrelaciones entre las diferentes patologías y los procesos nutricionales.
6. Conocer las necesidades nutricionales de diversas enfermedades.
7. Saber diseñar dietas adaptadas a distintas patologías.

#### 3.2. Aportaciones al plan formativo

Una de las opciones profesionales fundamentales del Dietista-Nutricionista es el área de la Nutrición Clínica. La asignatura de Dietoterapia resulta fundamental para la formación en este campo de conocimiento, ya que el profesional debe saber cómo intervenir en la alimentación de una persona hospitalizada, dentro de la unidad hospitalaria de soporte nutricional, y debe realizar recomendaciones dietéticas a pacientes con distintas patologías que interrelacionan con los procesos nutricionales, así como adaptarles y diseñarles dietas de forma adecuada a su estado fisiopatológico.

#### 3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Para cursar esta asignatura no se establecen requisitos previos. Sin embargo, resulta recomendable para su máximo aprovechamiento haber superado las asignaturas de "Dietética" y "Nutrición básica y ciclo vital" de 2º curso.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

### 4. COMPETENCIAS

#### 4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Las competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la asignatura son las siguientes:

1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
3. Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.
6. Capacidad de análisis y síntesis.
7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer en forma escrita y oral.
10. Habilidades de investigación.
11. Capacidad crítica.
12. Trabajo en equipo.
13. Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.

#### 4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

Las competencias del Módulo "Ciencias de la Nutrición y la salud" que se desarrollan en la asignatura son las siguientes:

1. Saber los requerimientos nutricionales a lo largo de la vida y en la enfermedad.
2. Aplicar los conocimientos de la Ciencia de los Alimentos y la Nutrición al diseño de dietas. Así como, realizar y evaluar dietas terapéuticas.
3. Valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Así como, interpretar sus datos clínicos y bioquímicos.
4. Identificar los problemas dietéticos-nutricionales del paciente, sus factores de riesgo, elaborar una historia dietética e interpretar una historia clínica.
5. Conocer un Servicio de Nutrición Hospitalaria y ser capaz de integrarse en él.
6. Conocer las técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado, así como, saber los límites legales y éticos de la práctica dietética.
7. Capacidad de análisis y de síntesis y saber exponer de forma oral y escrita.
8. Adquirir habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento.
9. Planificación y gestión del tiempo.
10. Habilidades de investigación y trabajar en equipo.

#### 4.3. Competencias particulares de la asignatura

## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

1. Adquirir habilidad en la valoración nutricional y en la realización de historias dietéticas.
2. Realizar prescripciones dietéticas a partir de la evaluación del estado nutricional, la historia dietética y la historia clínica de un paciente.
3. Adquirir habilidad en el seguimiento dietético y control de un paciente.
4. Saber diseñar la dieta hospitalaria más adecuada al estado fisiológico y patológico de diversos pacientes.
5. Saber establecer distintas pautas dietéticas y elaborar dietas adaptadas a distintas patologías.
6. Saber evaluar y analizar dietas, ajustándolas a las necesidades particulares de un individuo según su estado fisiológico y patológico.
7. Adquirir habilidades en el manejo de programas informáticos de Nutrición y Dietética.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

### 5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

#### CONTENIDO TEÓRICO

#### BLOQUE 1: BASES DE LA DIETOTERAPIA

TEMA 1: Introducción. Relación entre dieta y salud. Concepto y finalidad de la Dietoterapia.

1. Importancia de la dieta en relación con la salud.
2. Concepto de Dietoterapia.
3. Objetivos de la Dietoterapia.

TEMA 2: Pautas en la preparación, confección y seguimiento de una prescripción dietética. Evaluación nutricional, historia clínica e historia dietética.

1. Pasos a seguir en el desarrollo de una prescripción dietética.
2. Métodos de valoración del estado nutricional.

#### BLOQUE 2: DIETAS HOSPITALARIAS

TEMA 3: Unidad hospitalaria de soporte nutricional.

1. Objetivos de la unidad hospitalaria de soporte nutricional.
2. Organización y funcionamiento de la unidad hospitalaria de soporte nutricional.
2. Asesoramiento dietético y funciones del dietista hospitalario.

TEMA 4: Soporte nutricional artificial.

1. Nutrición enteral.
  - 1.1. Vías de acceso al sistema digestivo mediante sondas.
  - 1.2. Enfermedades en que se recomienda la nutrición enteral.
  - 1.3. Preparados nutricionales y formas de administración para nutrición enteral.
2. Nutrición parenteral
  - 2.1. Vías de acceso de la nutrición parenteral.
  - 2.2. Enfermedades en que se recomienda la nutrición parenteral.
  - 2.3. Tipos de nutrición parenteral.
  - 2.4. Preparados nutricionales y formas de administración para nutrición parenteral.
3. Nutrición enteral versus nutrición parenteral.

TEMA 5: Dietas hospitalarias.

1. Modificaciones sobre la dieta basal.
2. Programación de las dietas.
3. Dietas modificadas en la textura y la consistencia: Tipos, indicaciones y fases.
4. Dietas de exploración.



## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

### BLOQUE 3: DIETAS TERAPÉUTICAS

TEMA 6: Estrategia nutricional en la obesidad.

1. Obesidad: Definición, fisiopatología y problemas nutricionales asociados.
2. Prácticas dietéticas con riesgos asociados para la salud.
3. Características de la dieta saludable según el grado de obesidad.
4. Fármacos de uso común en el tratamiento de la obesidad.

TEMA 7: Estrategia nutricional en la diabetes.

1. Diabetes: Definición y tipos.
2. Problemas nutricionales en la diabetes.
3. Características de la dieta en la diabetes.

TEMA 8: Soporte nutricional en otras enfermedades metabólicas.

1. Hiperuricemia y gota: Fisiopatología y características de la dieta.
2. Hipotiroidismo e hipertiroidismo: Fisiopatología y características de la dieta.
3. Trastornos del metabolismo de los aminoácidos: Fisiopatología y características de la dieta.
4. Trastornos del metabolismo del ciclo de la urea: Fisiopatología y características de la dieta.
5. Trastornos del metabolismo de los hidratos de carbono: Fisiopatología y características de la dieta.
6. Trastornos del metabolismo de los ácidos grasos: Fisiopatología y características de la dieta.

TEMA 9: Estrategia nutricional en las dislipemias.

1. Fisiopatología y tipos de dislipemias.
2. Problemas nutricionales de las dislipemias.
3. Características de la dieta en las dislipemias.

TEMA 10: Soporte nutricional en patologías cardiovasculares.

1. Hipertensión arterial: Fisiopatología y características de la dieta.
2. Insuficiencia cardíaca: Fisiopatología y características de la dieta.
3. Arterioesclerosis: Fisiopatología y características de la dieta.

TEMA 11: Estrategia nutricional en enfermedades del sistema respiratorio.

- 1.- Fisiología del sistema respiratorio.
- 2.- Relaciones entre nutrición y sistema pulmonar.
- 3.- Problemas nutricionales y características de la dieta en la Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC).
- 4.- Problemas nutricionales y características de la dieta en la insuficiencia respiratoria.
- 5.- Problemas nutricionales y características de la dieta en la fibrosis quística.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

TEMA 12: Soporte nutricional en patologías renales.

- 1.- Fisiología del riñón.
- 2.- Problemas nutricionales y características de la dieta en el síndrome nefrótico.
- 3.- Problemas nutricionales y características de la dieta en la insuficiencia renal aguda.
- 4.- Problemas nutricionales y características de la dieta en la insuficiencia renal crónica.
- 5.- Problemas nutricionales y características de la dieta en la hemodiálisis y la diálisis.
- 6.- Características de la dieta en la litiasis renal.

TEMA 13: Estrategia nutricional en reacciones alimentarias adversas.

- 1.- Concepto y clasificación de las reacciones adversas alimentarias.
- 2.- Tratamiento dietético en la alergia alimentaria.
- 3.- Enfermedad celíaca: fisiopatología y características de la dieta.
- 4.- Intolerancia a la lactosa: fisiopatología y características de la dieta.

TEMA 14: Soporte nutricional en enfermedades de estrés metabólico.

- 1.- Problemas nutricionales en las enfermedades de estrés metabólico: cáncer, SIDA y politraumatismos.
- 2.- Características de la dieta en las enfermedades de estrés metabólico: cáncer, SIDA y politraumatismos.

### CONTENIDO PRÁCTICO

Práctica 1: Diseño de dietas hipocalóricas.

Práctica 2: Diseño de dietas en la diabetes. Utilización de las tablas de equivalencias de hidratos de carbono.

Práctica 3: Diseño de dietas en las dislipemias.

Práctica 4: Diseño de dietas en patologías cardiovasculares.

Práctica 5: Diseño de dietas en patologías renales. Uso de las tablas de equivalencias de proteínas.

Práctica 6: Evaluación de dietas para celíacos e intolerantes a la lactosa.

Práctica 7: Simulación de casos clínicos.

Práctica 8: Seminarios.

## 6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

El contenido teórico de la asignatura se desarrolla utilizando la siguiente metodología:

- Presentación en aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados al contenido teórico.
- Realización de actividades individualmente y en equipo para desarrollar en las clases presenciales y en las horas de estudio personal del alumno.

El contenido práctico de la asignatura se desarrolla en grupos de 20 alumnos utilizando



## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

la siguiente metodología:

- Realización de casos prácticos en el aula de informática.
- Elaboración y presentación de seminarios en el aula.
- Resolución de situaciones clínicas simuladas en el aula.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

### 7. EVALUACIÓN

La evaluación de esta asignatura se hará de forma continua valorando todas las actividades formativas realizadas durante el periodo de impartición de la misma.

A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación de los criterios, instrumentos y peso en la calificación total asignados en cada caso:

#### 1. Conocimientos teóricos

Criterios:

- Adquisición y dominio de los conocimientos teóricos.

Instrumentos:

- Autoevaluaciones de cada tema en WebCT.
- Examen escrito teórico final (Prueba objetiva).

Peso: 55 %.

#### 2. Conocimientos prácticos

Criterios:

- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos.
- Realización de las sesiones prácticas:
  - Manipulación del material de prácticas.
  - Presentación de los cuadernos de actividades.
  - Adecuación e interpretación de los resultados.

Instrumentos:

- Observación y notas del profesor.
- Cuaderno de actividades.

Peso: 30 %.

#### 3. Actividades individuales y en equipo

Criterios:

- Entrega de la actividad.
- Presentación de la actividad.
- Adecuación e interpretación de los resultados.

Instrumentos:

- Valoración de las actividades entregadas.

Peso: 10 %.

#### 4. Actitud

## GUÍA DOCENTE

Curso 2011-2012

Criterios:

- Asistencia a las clases presenciales.
- Participación e interés en las sesiones presenciales (teóricas y prácticas).
- Uso de las tutorías.
- Uso de las herramientas WebCT.

Instrumentos:

- Observación y notas del profesor.
- Revisión del correo y foro WebCT.

Peso: 5 %.

### 8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Nutrición y dietética clínica. J. Salas-Salvadó, A. Bonada, M.E. Saló, R. Trallero. Editorial Elsevier-Masson. 2008.
- Nutrición aplicada y dietoterapia. M. Muñoz, J. Aranceta, I. García-Jalón. Editorial Eunsa. 2004.
- Dietoterapia de Krause. L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump. Editorial Elsevier-Masson. 2009.
- Nutriguía. A.M. Requejo, R.M. Ortega. Editorial Complutense. 2007.
- Alimentación y dietoterapia. P. Cervera, J. Clapés, R. Rigolfas. Editorial McGraw-Hill Interamericana. 2004
- Nutrición y salud pública. Lluís Serra Majem, Javier Aranceta Bartrina. Editorial Masson. 2006.