

GUÍA DOCENTE

1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

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

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



UNIVERSIDAD
**PABLO DE
OLAVIDE**
SEVILLA

GUÍA DOCENTE

2. EQUIPO DOCENTE

Responsable de la asignatura: M^a Soledad Fernández Pachón

GUÍA DOCENTE

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

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

1. Adquirir habilidad en la valoración nutricional y en la realización de historias

GUÍA DOCENTE

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

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.

1. Definición y objetivos de una prescripción dietética.
2. Fase I: Valoración de las necesidades nutricionales.
3. Fase II: Intervención.
4. Fase III: Seguimiento y evaluación.

BLOQUE 2: DIETAS TERAPÉUTICAS

TEMA 3: Estrategia nutricional en la obesidad.

1. Obesidad: Definición, fisiopatología, diagnóstico y riesgo asociado para la salud.
2. Criterios de intervención terapéutica en el tratamiento de la obesidad.
3. Características de la dieta saludable según el grado de obesidad.

TEMA 4: Estrategia nutricional en la diabetes.

1. Diabetes: Definición, fisiopatología, sintomatología, complicaciones y diagnóstico.
2. Tratamiento farmacológico.
3. Características de la dieta en la diabetes.

TEMA 5: Soporte nutricional en otras enfermedades metabólicas.

1. Enfermedades metabólicas: Definición y etiología.
2. Trastorno del metabolismo de los aminoácidos: Fisiopatología y características de la dieta.
3. Trastornos del metabolismo del ciclo de la urea: Fisiopatología y características de la dieta.
4. Trastorno del metabolismo de los ácidos grasos: Fisiopatología y características de la dieta.
5. Trastorno del metabolismo de los hidratos de carbono: Fisiopatología y características de la dieta.
6. Hiperuricemia y gota: Fisiopatología y características de la dieta.

GUÍA DOCENTE

7. Hipotiroidismo e hipertiroidismo: Fisiopatología y características de la dieta.

TEMA 6: Estrategia nutricional en las dislipemias.

1. Relación entre alteraciones del metabolismo lipídico y enfermedades cardiovasculares.
2. Dislipemias: Definición, clasificación y fisiopatología.
3. Influencia de los nutrientes sobre el perfil lipídico.
4. Características de la dieta en las dislipemias.

TEMA 7: Soporte nutricional en enfermedades cardiovasculares.

1. Enfermedades cardiovasculares: Definición e influencia de la dieta.
2. Hipertensión arterial: Definición, fisiopatología y características de la dieta.
3. Arterioesclerosis: Definición, fisiopatología y características de la dieta.
4. Cardiopatía isquémica: Definición, fisiopatología y características de la dieta.
5. Insuficiencia cardíaca: Definición, fisiopatología y características de la dieta.

TEMA 8: Soporte nutricional en patologías renales.

1. Fisiología del riñón.
2. Insuficiencia renal: Definición, fisiopatología problemas nutricionales y características de la dieta.
3. Insuficiencia renal con hemodiálisis o diálisis: Problemas nutricionales y características de la dieta.

TEMA 9: Estrategia nutricional en reacciones alimentarias adversas.

1. Concepto y clasificación de las reacciones adversas alimentarias.
2. Alergia alimentaria: Fisiopatología y tratamiento dietético.
3. Enfermedad celíaca: Definición, fisiopatología y características de la dieta.
4. Intolerancia a la lactosa: Definición, fisiopatología y características de la dieta.

TEMA 10: Estrategia nutricional en enfermedades del sistema respiratorio.

1. Fisiología del sistema respiratorio.
2. Relación entre nutrición y sistema pulmonar.
3. Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC): Definición, fisiopatología, problemas nutricionales y características de la dieta.

TEMA 11: Soporte nutricional en enfermedades de estrés metabólico.

1. Cáncer: Definición y fisiopatología.
2. SIDA: Definición y fisiopatología.
3. Politraumatismos: Definición y etiología.
4. Hipermetabolismo y desnutrición proteico-energética en enfermedades de estrés metabólico. Otros factores asociados.
5. Características de la dieta en enfermedades de estrés metabólico.

GUÍA DOCENTE

BLOQUE 3: DIETAS HOSPITALARIAS

TEMA 12: Soporte nutricional artificial.

1. Nutrición enteral: Definición.
 - 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: Definición.
 - 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 13: Unidad hospitalaria de soporte nutricional.

1. Unidad de nutrición clínica: Definición, objetivos y funciones.
2. Tipos de dietas hospitalarias.
3. Planificación del manual de dietas.
4. Platos: Ficha de elaboración / Ficha dietética.
5. Unificación de dietas.
6. Cálculo de raciones alimentarias.

TEMA 14: Dietas hospitalarias.

1. Dietas progresivas: Definición e indicaciones.
2. Dieta líquida: Definición, indicaciones y características.
3. Dieta semilíquida: Definición, indicaciones y características.
4. Dieta semisólida: Definición, indicaciones y características.
5. Dieta de fácil masticación: Definición, indicaciones y características.
6. Dieta basal: Definición, indicaciones y características.

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 para dislipemias e hipertensión arterial.

Práctica 4: Diseño de dietas en patologías renales. Uso de las tablas de equivalencias de proteínas.

Práctica 5: Diseño de dietas en reacciones alimentarias adversas.

Práctica 6: Seminarios.

Práctica 7: Simulación de casos clínicos.

Práctica 8: Resolución de casos prácticos.

GUÍA DOCENTE

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 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

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.

Peso: 45 %.

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.
- Examen práctico final.

Peso: 40 %.

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 %.

GUÍA DOCENTE

4. Actitud

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.