

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 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 Bioquímica</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2016-2017</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 2016-2017

### 2. EQUIPO DOCENTE

#### 2.1. Responsable de la asignatura

M<sup>a</sup> Soledad Fernández Pachón

#### 2.2. Profesores

<b>Nombre:</b>	<b>M<sup>a</sup> Soledad Fernández Pachón</b>
<b>Centro:</b>	<b>Facultad de Ciencias Experimentales</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica</b>
<b>Área:</b>	<b>Nutrición y Bromatología</b>
<b>Categoría:</b>	<b>Profesora Titular de Universidad</b>
<b>Horario de tutorías:</b>	<b>Martes y Jueves: 10:00-12:00 h</b>
<b>Número de despacho:</b>	<b>Edificio 22, Planta Baja, Despacho 4</b>
<b>E-mail:</b>	<b>msferpac@upo.es</b>
<b>Teléfono:</b>	<b>954977613</b>

<b>Nombre:</b>	<b>José Luis Pereira Cunill</b>
<b>Centro:</b>	<b>Facultad de Ciencias Experimentales</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica</b>
<b>Área:</b>	<b>Nutrición y Bromatología</b>
<b>Categoría:</b>	<b>Profesor Asociado</b>
<b>Horario de tutorías:</b>	<b>Martes y Jueves: 14:00-16:00 h, previa cita por E-mail</b>
<b>Número de despacho:</b>	<b>Edificio 22, Planta 2, Despacho 01.G</b>
<b>E-mail:</b>	<b>jpereira@cica.es</b>
<b>Teléfono:</b>	<b>954977893</b>

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 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 las interrelaciones entre las diferentes patologías y los procesos nutricionales.
4. Conocer las necesidades nutricionales de diversas enfermedades.
5. Saber diseñar dietas adaptadas a distintas patologías.
6. Conocer la organización y el funcionamiento de una unidad hospitalaria de soporte nutricional.
7. Conocer las dietas hospitalarias y sus aplicaciones.

#### 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 pacientes con distintas patologías que interrelacionan con los procesos nutricionales, así como adaptarles y diseñarles dietas de forma adecuada a su estado fisiopatológico. Además, debe saber integrarse en el equipo multidisciplinar que comprende la unidad hospitalaria de soporte nutricional para intervenir en la alimentación de pacientes hospitalizados.

#### 3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Para cursar esta asignatura resulta necesario para su máximo aprovechamiento haber superado las asignaturas de "Dietética" y "Nutrición básica y ciclo vital" de 2º Curso.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 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:

25. Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes.
26. Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos.
31. El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral.
38. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.
40. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.
53. Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.



## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### **4.3. Competencias particulares de la asignatura**

1. Saber los requerimientos nutricionales a lo largo de la vida y en la enfermedad.
2. Adquirir habilidad en la valoración del estado nutricional a través de la evaluación antropométrica, la realización de historias dietéticas y la interpretación de historias clínicas.
3. Identificar los problemas dietéticos-nutricionales del paciente y sus factores de riesgo a partir de la evaluación del estado nutricional.
4. Saber diseñar la dieta terapéutica más adecuada al estado fisiológico y patológico de diversos pacientes.
5. Saber evaluar y analizar dietas, ajustándolas a las necesidades particulares de un individuo según su estado fisiológico y patológico.
6. Adquirir habilidad en el seguimiento dietético y control de un paciente.
7. Conocer las técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
8. Conocer un Servicio de Nutrición Hospitalaria y ser capaz de integrarse en él.
9. Adquirir habilidad en el ejercicio de una consulta dietética.
10. Adquirir habilidades en el manejo de programas informáticos de Nutrición y Dietética.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

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

#### CONTENIDO TEÓRICO (ENSEÑANZAS BÁSICAS)

##### 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 y hábitos dietéticos.
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. Trastorno del metabolismo de los ácidos grasos: Fisiopatología y características de la dieta.
4. Trastorno del metabolismo de los hidratos de carbono: Fisiopatología y características de la dieta.
5. Hiperuricemia y gota: Fisiopatología y características de la dieta.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 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: **Estrategia 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

Curso 2016-2017

### 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.

#### 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 progresivas.**

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 (ENSEÑANZAS DE PRÁCTICAS Y DESARROLLO)

- Práctica 1: Diseño de dietas hipocalóricas.  
Práctica 2: Seminarios.  
Práctica 3: Diseño de dietas en la diabetes tipo I y tipo II.  
Práctica 4: Diseño de dietas en patologías renales.  
Práctica 5: Diseño de dietas en reacciones alimentarias adversas.  
Práctica 6: Soporte nutricional en enfermos de cáncer.  
Práctica 7: Simulación de casos clínicos.  
Práctica 8: Resolución de casos prácticos. Examen práctico.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

El contenido teórico de la asignatura (Enseñanzas Básicas) se desarrolla utilizando la siguiente metodología:

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

El contenido práctico de la asignatura (Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo) se desarrolla en grupos de 20 alumnos utilizando la siguiente metodología:

- Realización de casos prácticos en el aula de informática mediante tablas de equivalentes de alimentos y/o el software EasyDiet.
- Elaboración y presentación de seminarios en el aula.
- Resolución de situaciones clínicas simuladas en el aula.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 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

##### **1.1. Criterios:**

- Adquisición y dominio de los conocimientos teóricos.

##### **1.2. Instrumentos:**

- Evaluaciones escritas de bloques teóricos. Se realizan tres exámenes parciales de forma presencial (en horario de clase) al final de cada Bloque Teórico. La prueba consistirá en 10-20 preguntas tipo test. La realización de estos parciales no es imprescindible para aprobar la asignatura de forma continua. Peso: 10 %.
- Examen escrito teórico final. Se realiza un examen de todo el contenido teórico de la asignatura de forma presencial el día y la hora indicados en la Convocatoria Oficial de Exámenes. La prueba consistirá en preguntas tipo test, cuestiones cortas de desarrollo y ejercicios. La realización de este examen es imprescindible para aprobar la asignatura de forma continua. Peso: 40 %.

#### 2. CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS

##### **2.1. 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.

##### **2.2. Instrumentos:**

- Asistencia a las sesiones prácticas. La asistencia a las sesiones prácticas es imprescindible para aprobar la asignatura de forma continua.
- Cuaderno de actividades. El alumno debe entregar después de cada sesión práctica o durante la misma las actividades pertinentes (diseño de dietas, recomendaciones dietéticas, informe dietético, exposición de un tema, etc.). La entrega de las actividades en el plazo determinado es imprescindible para aprobar la asignatura de forma continua. Peso: 25 %.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

- Examen práctico final. Se realiza un examen de todo el contenido práctico de la asignatura de forma presencial (en horario de prácticas). La prueba consistirá en la realización de una dieta para un caso clínico. La realización de este examen es imprescindible para aprobar la asignatura de forma continua. Peso: 25 %.

### 3. ACTITUD

#### 3.1. Criterios:

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

#### 3.2. Instrumentos:

- Parte de asistencia y notas del profesor.
- Revisión del correo en el aula virtual.

Peso: La actitud no es imprescindible para obtener una calificación final máxima, pero los alumnos que asistan a las clases teóricas y usen las herramientas virtuales de participación y las tutorías presenciales podrán obtener una valoración positiva extra en su nota final.

**Para aprobar la asignatura de forma continua es imprescindible aprobar de forma independiente los exámenes teórico y práctico finales y el cuaderno de actividades prácticas.**

### RECUPERACIÓN DE LA ASIGNATURA

Si un estudiante no aprueba alguna de las partes de la asignatura, podrá evaluarse de la misma en la Convocatoria de Recuperación de Curso en el mes de Junio/Julio, reservándose las calificaciones de las actividades que el estudiante haya aprobado durante el curso. La prueba o pruebas de evaluación correspondientes a la convocatoria de recuperación de curso tendrán el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso, y la calificación final de la asignatura será el resultado de las calificaciones obtenidas en las pruebas de evaluación continua con las obtenidas en la prueba o pruebas de evaluación de la Convocatoria de Recuperación de Curso.

Si un estudiante no realiza las tareas de evaluación continua podrá ser evaluado de todos los contenidos de la asignatura a través de varias pruebas de evaluación teóricas y prácticas en la Convocatoria de Recuperación de Curso.

El estudiante podrá subir las calificaciones de las actividades aprobadas durante el curso siempre que renuncie a la calificación obtenida en aquellas, comunicando esta circunstancia de modo expreso y por escrito al profesor responsable con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas.



## GUÍA DOCENTE

Curso 2016-2017

### 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.
- Krause Dietoterapia. L. Kathleen Mahan, S. Escott-Stump, J. L. Raymond. Editorial Elsevier-Masson. 2012.
- Nutriguía. A.M. Requejo, R.M. Ortega. Editorial Complutense. 2009.
- Alimentación y dietoterapia. P. Cervera, J. Clapés, R. Rigolfas. Editorial McGraw-Hill Interamericana. 2004.
- Nutrición y salud pública. L. Serra Majem, J. Aranceta Bartrina. Editorial Masson. 2006.
- Nutrición y alimentación humana. Tomo II. J. Mataix Verdú. Editorial Ergon. 2009.