Guía Docente: Dietoterapia II

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética 2021
Plan de estudios	2021
Módulo	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud
Carácter	Obligatorio
Período de impartición	Tercer Trimestre
Curso	Tercero
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	Para cursar esta asignatura el estudiante debe haber cursado previamente la asignatura Dietotecnia.

DATOS DEL PROFESORADO			
Profesor Responsable	Marta Crespo Yanguas	**Correo electrónico**	marta.crespo@ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

Profesor	Nelia Mediavilla de Pedro	**Correo electrónico**	nelia.mediavilla@ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

Profesor	Inmaculada Rebollo Romero	**Correo electrónico**	inmaculada.rebollo@ui1.es
Área		**Facultad**	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA	
Asignaturas del módulo	• Dietotecnia • Dietoterapia I • Dietoterapia II • Farmacología y Nutrición • Fisiopatología • Fundamentos de Investigación en Nutrición • Nutrición • Nutrición Clínica • Nutrición y Ciclo Vital • Nutrición y Dietética Deportiva • Valoración del Estado Nutricional • Valores Sociales y Deontología Profesional
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	Esta asignatura consta de 6 ECTS y es la continuación de la asignatura Dietoterapia I. Se abordará la fisiopatología y el tratamiento nutricional por vía oral de las patologías digestivas más prevalentes y de aquellas que requieren una modificación en el aporte de minerales y de otros componentes de la dieta como los oxalatos y las purinas.

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Competencias de la asignatura	• CG01: Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas. • CG04: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. • CG06: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios. • CG07: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietista-nutricionista. • CG13: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y/o en situaciones patológicas. • CG14: Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos. • CG16: Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. • CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio. • CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado. • CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. • CE27: Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital. • CE32: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición. • CE33: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas. • CE34: Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. • CE35: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional. • CE36: Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia. • CE37: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. • CE41: Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional. • CE44: Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética. • CE46: Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista. • CE47: Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
Resultados de aprendizaje de la asignatura	• Identificar los principios de la dietoterapia aplicando las bases de la nutrición clínica. • Reconocer aquellas situaciones patológicas en las que un individuo o colectivo necesite una adaptación terapéutica de la dieta. • Identificar las modificaciones de la dieta que deben llevarse a cabo en diversas situaciones fisiopatológicas.

	• Adaptar los requerimientos nutricionales en función de la situación fisiopatológica. • Aplicar el tratamiento dietoterapéutico adecuado a diversas situaciones fisiopatológicas. • Diseñar dietas y menús terapéuticos adaptados a las características personales y fisiopatológicas de cada sujeto. • Evaluar dietas dietoterapéuticas.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS	
Breve descripción de la asignatura	En esta asignatura se estudiarán las adaptaciones terapéuticas de la dieta basadas en aquellas situaciones en las que es necesaria una modificación en diferentes nutrientes como la fibra (dieta alta/baja o con selección de fibra), minerales (sodio, hierro, calcio, cobre, etc.), y en otras circunstancias especiales (dietas restringidas en purinas y oxalatos, etc.).

Contenidos	UD1. Nutrición en patologías del tracto digestivo superior y hepatobiliares.
	
	• Enfermedad por reflujo gastroesofágico.
	• Esofagitis eosinofílica.
	• Gastritis e infección por Helicobacter Pylori.
	• Dispepsia.
	• Patología hepática:
	  ◦ Enfermedad hepática por alcohol.
	  ◦ Hígado graso no alcohólico.
	  ◦ Cirrosis hepática.
	• Patología biliar (litiasis).
	
	UD2. Dietas controladas en fibra. Nutrición en enfermedad inflamatoria intestinal y patologías pancreáticas.
	
	• Diarrea.
	• Estreñimiento.
	• Enfermedad inflamatoria intestinal.
	  ◦ Ostomías.
	• Patologías pancreáticas:
	  ◦ Pancreatitis aguda.
	  ◦ Pancreatitis crónica.
	
	UD3. Nutrición en alergias e intolerancias alimentarias. Síndrome del intestino irritable y dieta baja en FODMAPs.
	
	• Reacciones adversas a los alimentos.
	• Alergias alimentarias:
	  ◦ Alergia a la leche de vaca.
	  ◦ Alergia al huevo.
	  ◦ Alergia a pescados y mariscos.
	  ◦ Alergia a frutas y verduras.
	  ◦ Alergia a cereales, legumbres y frutos secos.
	  ◦ Alergia al níquel.
	• Intolerancias alimentarias:
	  ◦ Intolerancia a la lactosa.
	  ◦ Intolerancia a la fructosa y al sorbitol.
	  ◦ Otras intolerancias a hidratos de carbono.
	• Síndrome del intestino irritable:

	◦ Dieta baja en FODMAPs. UD4. Nutrición en enfermedad celiaca y sensibilidad al gluten no celiaca. Sobrecrecimiento bacteriano y enfermedad diverticular. • Enfermedad celiaca. • Sensibilidad al gluten no celiaca. • Sobrecrecimiento bactriano. • Enfermedad diverticular y diverticulitis. UD5. Nutrición en hipertensión arterial, anemias y hemocromatosis. • Hipertensión arterial. • Anemias: ◦ Anemia ferropénica. ◦ Anemia megaloblástica. • Hemocromatosis. UD6. Nutrición en hiperuricemia, osteoporosis y litiasis renal. • Hiperuricemia. • Osteoporosis. • Litiasis renal.

METODOLOGÍA	
Actividades formativas	Las actividades formativas que se realizarán en esta asignatura son: **Actividades de trabajo autónomo individual** (estudio de la lección): Trabajo individual de los materiales utilizados en las asignaturas. Esta actividad será la base para la resolución de cuestionarios. **Seminarios**: Actividades de interacción directa entre el docente y los alumnos en grupo, desarrolladas a través de un entorno virtual facilitando el proceso de enseñanza aprendizaje. Estas actividades pueden utilizarse tanto como apoyo o refuerzo de los contenidos desarrollados, como resolución de dudas o como estructuras de contenido completo. **Evaluación continua** En el caso de optar por la opción de **evaluación continua** y examen final: El alumno dispondrá de distintos tipos de actividades que le harán reflexionar sobre los contenidos teóricos de la unidad. En el desarrollo de cada actividad, en el aula, se establecerán las características específicas de entrega, plazos, puntuación y cualquier otra información útil para su realización. Las principales actividades a realizar serán: **Actividades de descubrimiento inducido:** Actividades en las que el alumno podrá llevar a cabo un aprendizaje contextualizado trabajando en el Aula Virtual sobre una situación real o simulada (casos clínicos) que le permitirá realizar un primer acercamiento a los diferentes temas de estudio. **Lectura crítica, análisis e investigación de material complementario:** El trabajo del alumno en esta asignatura deberá de ir acompañado de la lectura crítica, análisis e investigación de distintos materiales. **Presentaciones de trabajos y ejercicios:** Incluye la elaboración del trabajo, preparación de la presentación y, en su caso, la defensa de los trabajos y ejercicios solicitados conforme a los procedimientos de realización y defensa que se establezcan en las guías docentes. **Prueba de evaluación de competencias** En el caso de optar por la opción 2 de evaluación (PEC+ examen final), el estudiante tendrá que realizar la prueba de evaluación de competencias (PEC). Esta prueba se define como una actividad integradora a través de la cual el estudiante deberá demostrar la adquisición de competencias propuestas en la asignatura, vinculadas principalmente al «saber hacer». Para ello hará entrega de un conjunto de evidencias en respuesta a los retos propuestos en esta prueba. La entrega se realizará según la temporalización disponible en el aula virtual.

EVALUACIÓN	
Sistema evaluativo	El sistema de evaluación se basará en una selección de las pruebas de evaluación más adecuadas para el tipo de competencias que se trabajen. El sistema de calificaciones estará acorde con la legislación vigente *(Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por*

el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y de validez en todo el territorio nacional).

El sistema de evaluación de la Universidad Isabel I queda configurado de la siguiente manera:

Sistema de evaluación convocatoria ordinaria

Opción 1. Evaluación continua

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar el **seguimiento de la evaluación continua (EC)** y podrán obtener hasta un **60 %** de la calificación final a través de las actividades que se plantean en la evaluación continua.

Además, deberán realizar un **examen final presencial (EX)** que supondrá el **40 %** restante. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del trabajo realizado durante la evaluación continua y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación continua.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de evaluación continua, siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Opción 2. Prueba de evaluación de competencias

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar una **prueba de evaluación de competencias (PEC)** y un **examen final presencial (EX)**.

La **PEC** se propone como una prueba que el docente plantea con el objetivo de evaluar en qué medida el estudiante adquiere las competencias definidas en su asignatura. Dicha prueba podrá ser de diversa tipología, ajustándose a las características de la asignatura y garantizando la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos. Esta prueba supone el 50 % de la calificación final.

El **examen final presencial**, supondrá el **50 %** de la calificación final. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del seguimiento de las actividades formativas desarrolladas en el aula virtual y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Al igual que con el sistema de evaluación anterior, para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe haber obtenido una puntuación mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta la opción de prueba de evaluación de competencias.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de la prueba de evaluación de competencias siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Características de los exámenes

Los exámenes constarán de 30 ítems compuestos por un enunciado y cuatro opciones de respuesta, de las cuales solo una será la correcta. Tendrán una duración de 90 minutos y la calificación resultará de otorgar 1 punto a cada respuesta correcta, descontar 0,33 puntos por cada respuesta incorrecta y no puntuar las no contestadas. Después, con el resultado total, se establece una relación de proporcionalidad en una escala de 10.

Sistema de evaluación convocatoria extraordinaria

Todos los estudiantes, independientemente de la opción seleccionada, que no superen las pruebas evaluativas en la convocatoria ordinaria tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria.

La convocatoria extraordinaria completa consistirá en la realización de una **prueba de evaluación de competencias** que supondrá el **50 %** de la calificación final y un **examen final presencial** cuya calificación será el **50 %** de la calificación final.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación de la convocatoria extraordinaria.

Los estudiantes que hayan suspendido todas las pruebas evaluativas en convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final) o no se hayan presentado deberán realizar la convocatoria extraordinaria completa, como se recoge en el párrafo anterior.

En caso de que hayan alcanzado una puntuación mínima de un 4 en alguna de las pruebas evaluativas de la convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final), se considerará su calificación para la convocatoria extraordinaria, debiendo el estudiante presentarse a la prueba que no haya alcanzado dicha puntuación o que no haya realizado.

En el caso de que el alumno obtenga una puntuación que oscile entre el 4 y el 4,9 en las dos partes de que se compone la convocatoria ordinaria (EC o PEC y examen), solo se considerará para la convocatoria extraordinaria la nota obtenida en la evaluación continua o prueba de evaluación de competencias ordinaria (en función del sistema de evaluación elegido), debiendo el alumno realizar el examen extraordinario para poder superar la asignatura.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, se entenderá que el alumno ha superado la materia en convocatoria extraordinaria si, aplicando los porcentajes correspondientes, se alcanza una calificación mínima de un 5.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS	
Bibliografía básica	**Gil A. Tratado de nutrición. Tomo V. Nutrición y enfermedad. 3ª ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2017.** Este tomo del tratado de nutrición aborda en profundidad el tratamiento nutricional de diversas patologías. **Raymond JL, Morrow K. Krause. Mahan. Dietoterapia. 15ª ed. Barcelona: Elsevier; 2021.** Este libro es básico para comprender el Proceso de Atención Nutricional (PAN) y conocer las diferentes dietoterapias que existen para el abordaje nutricional de las patologías que se benefician de una intervención individualizada.
Bibliografía complementaria	Salas-Salvadó J, Bonada i Sanjaume A, Trallero R, Saló i Solà ME, Burgos R. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª ed. Barcelona: Elsevier; 2019. Academy of Nutrition and Dietetics. Abridged Nutrition Care Process Terminology (NCPT) Reference Manual. EE.UU: Academy of Nutrition and Dietetics; 2017. Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Navarra: Eunsa; 2004. Luis-Román DA, Bellido-Guerrero D, García-Luna PP. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. 3ª ed. España: Díaz de Santos; 2010.
Otros recursos	Asociación española de gastroenterología (AEG) [Internet]. Madrid: AEG; s.f. [consultado 7 junio 2023]. Inicio. Disponible en: https://www.aegastro.es/ Sociedad española de nutrición (SEN) [Internet]. Madrid: SEN; 2023 [consultado 7 junio 2023]. Inicio. Disponible en: https://www.sennutricion.org/es/inicio Sociedad española de endocrinología y nutrición (SEEN) [Internet]. Madrid: SEEN; 2023 [consultado 7 junio 2023]. Inicio. Disponible en: https://www.seen.es/portal