

## Guía Docente: Dietoterapia

DATOS GENERALES	
<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Titulación</b>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
<b>Plan de estudios</b>	2012
<b>Materia</b>	Dietética
<b>Asignatura</b>	Dietoterapia
<b>Créditos ECTS</b>	6
<b>Carácter</b>	Obligatorio
<b>Curso</b>	Tercero
<b>Período de impartición</b>	Tercer Trimestre
<b>Lengua en la que se imparte</b>	Castellano
<b>Prerrequisitos</b>	No se precisa

**DATOS DEL PROFESORADO**

<b>Profesor Responsable</b>	Francisco Javier Martín Almena	<b>Correo electrónico</b>	franciscojavier.martin@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">Linkedin</a>		

<b>Profesor</b>	Néstor Benítez Brito	<b>Correo electrónico</b>	nestor.benitez.brito@ui1.es
<b>Área</b>		<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">Academia española de nutrición y dietética</a>		

<b>Profesor</b>	Jesús Ignacio Pachón Julián	<b>Correo electrónico</b>	jesusi.pachon@ui1.es
<b>Área</b>	Bioquímica y Biología Molecular	<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">About.me</a>		

<b>Profesor</b>	Juan Antonio Latorre Catalá	<b>Correo electrónico</b>	juanantonio.latorre@ui1.es
<b>Área</b>	Nutrición y Bromatología	<b>Facultad</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>Perfil Profesional 2.0</b>	<a href="#">Linkedin</a>		

**CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA**

<b>Asignaturas de la materia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dietotecnia</li><li>• Dietoterapia</li></ul>
<b>Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional</b>	<p>La dietética es una materia fundamental para la labor del Dietista-Nutricionista, y la dietoterapia es la asignatura de esta materia que dota al profesional de las competencias necesarias para adaptar la alimentación de los pacientes a diferentes patologías, especialmente en los ámbitos clínicos.</p> <p>Con un carácter eminentemente práctico, el alumno integrará los conocimientos y competencias adquiridos en otras materias del Grado para ser capaz de elaborar dietas individualizadas adaptadas a pacientes con patologías. Además, se pretende que el alumno sea capaz de diferenciar e identificar problemas, factores de riesgo y prácticas dietéticas inadecuadas.</p>

## COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<p><b>Competencias de la asignatura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CG-07: Conocer y comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto.</li> <li>• CG-12: Promover y evaluar la adquisición de buenos hábitos alimenticios, perdurables y autónomos.</li> <li>• CG-14: Saber aplicar las tecnologías de la información y comunicación (TIC) al ámbito de la nutrición humana y la dietética.</li> <li>• CE-01: Conocer y comprender el objeto de estudio de la Nutrición Humana y Dietética.</li> <li>• CE-02: Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</li> <li>• CE-04: Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.</li> <li>• CE-08: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.</li> <li>• CE-09: Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica de la dietética.</li> <li>• CE-10: 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.</li> <li>• CE-12: Identificar las bases de una alimentación saludable. Participar en el diseño de dieta total.</li> <li>• CE-14: Interpretar el diagnóstico Nutricional, evaluar los aspectos Nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.</li> <li>• CE-17: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, aplicando los conocimientos en nutrición clínica a la dietoterapia.</li> <li>• CE-18: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración Nutricional del enfermo y aplicarlo en la realización del plan de actuación dietético y en el tratamiento dietético-Nutricional.</li> <li>• CE-19: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.</li> <li>• CE-20: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.</li> <li>• CE-21: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.</li> <li>• CE-38: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</li> <li>• CU-04: Utilizar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs) para poner en marcha procesos de trabajo ajustados a las necesidades de la sociedad actual.</li> <li>• CU-07: Valorar lo que suponen las nuevas formas de trabajo actuales, como es el teletrabajo y el trabajo en red y saber trabajar de forma colaborativa en ellas.</li> <li>• CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad.</li> </ul>
<p><b>Resultados de aprendizaje de la asignatura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maneja las herramientas dietéticas: recuerdo 24 horas, cuestionario frecuencia de consumo de alimentos, registro dietético. Para a partir de ellas elaborar una dieta personalizada.</li> <li>• Diseña menús acordes a las diferentes recomendaciones.</li> <li>• Maneja diferentes softwares para la elaboración de dietas personalizadas para cada paciente.</li> <li>• Desarrolla las capacidades necesarias para planificar una dieta adaptada a cualquier paciente con una enfermedad.</li> <li>• Desarrolla las capacidades necesarias para planificar una dieta adaptada a un grupo de pacientes con patologías comunes o especiales.</li> </ul>

## PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p><b>Breve descripción de la asignatura</b></p>	<p>La dietoterapia es la otra asignatura fundamental para el Dietista-Nutricionista, especialmente para el dietista-Nutricionista clínico. Esta asignatura pretende conseguir que el dietista-Nutricionista sea capaz de adaptar cualquier tipo de dieta a las diferentes patologías que puede sufrir el ser humano.</p> <p>La dietoterapia es una asignatura</p> <p>Los principales contenidos son:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dietas con control del contenido energético             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Dieta hipocalórica</i></li> <li>2. <i>Dieta de muy bajo contenido calórico (VLCD)</i></li> </ol> </li> <li>2. Dietas con control de los hidratos de carbono             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Dieta en la diabetes mellitus</i></li> <li>2. <i>Dieta con restricción de lactosa</i></li> <li>3. <i>Dieta con restricción de fructosa</i></li> <li>4. <i>Dieta con restricción de sacarosa</i></li> <li>5. <i>Dieta con restricción de galactosa</i></li> </ol> </li> <li>3. Dietas con control de proteínas y/o aminoácidos             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Dieta en la prevención y/o tratamiento de la malnutrición</i></li> <li>2. <i>Dieta con restricción de proteínas en Insuficiencia renal crónica</i></li> <li>3. <i>Dieta exenta de gluten</i></li> </ol> </li> <li>4. Dietas con control de minerales             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Dieta con restricción de sodio</i></li> <li>2. <i>Dietas ricas en hierro</i></li> <li>3. <i>Dieta con control de calcio</i></li> </ol> </li> </ol> <p>Otras dietas</p>
<p><b>Contenidos</b></p>	<p><b>Unidad didáctica 1. Tratamiento dietético del sobrepeso y obesidad: Dietas con control del contenido energético</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dieta hipocalórica</li> <li>2. Dieta de muy bajo contenido calórico (VLCD)</li> </ol> <p><b>Unidad didáctica 2. Tratamiento dietético de la diabetes mellitus y de las alteraciones en el procesamiento de hidratos de carbono: Dietas con control de los hidratos de carbono</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dieta en la diabetes mellitus</li> <li>2. Dieta con restricción de lactosa</li> <li>3. Dieta con restricción de fructosa</li> <li>4. Dieta con restricción de sacarosa</li> <li>5. Dieta con restricción de galactosa</li> </ol> <p><b>Unidad didáctica 3. Tratamiento dietético de la insuficiencia renal y de la enfermedad celíaca: Dietas con control de proteínas y/o aminoácidos</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dieta en la prevención y/o tratamiento de la malnutrición</li> <li>2. Dieta con restricción de proteínas en Insuficiencia renal crónica</li> </ol>

3. Dieta exenta de gluten

**Unidad didáctica 4. Tratamiento dietético de las dislipidemias: Dietas con control de lípidos. Tratamiento dietético del estreñimiento y diarrea: Dietas con control de fibra**

1. Dieta en hiperlipemias

2. Dieta rica en fibra

3. Dieta pobre en fibra

**Unidad didáctica 5. Tratamiento dietético de patologías que cursan con exceso o déficit de minerales: Dietas con control de minerales.**

1. Dieta con restricción de sodio

2. Dietas ricas en hierro

3. Dieta con control de calcio

**Unidad didáctica 6. Otras dietas**

1. Dieta con restricción de purinas

2. Dieta con restricción de oxalatos

3. Dieta vegetariana

## METODOLOGÍA

### Actividades formativas

- **Estudio de caso:** El proceso se basará en una pregunta o reflexión principal cuyo objetivo fundamental será hacer dudar y reflexionar al alumnado. Desde esta pregunta se dirigirán otras preguntas asociadas, que completará la tarea ayudando al alumno a plantear las posibles soluciones. Estas preguntas se vincularán a videos, imágenes u otros contenidos oportunos para la resolución del caso en relación didáctica en cuestión.
- **Foro de debate:** Se utilizará la controversia en aquellos contenidos de la asignatura que de por sí la lleven implícita, como las diferentes evidencias científicas encontradas en la utilización de los diferentes tipos de dietas. Estos foros siempre serán enfocados desde una visión aplicada de la unidad didáctica correspondiente.
- **Contenidos:** Realización de pruebas de autoevaluación para comprobar el grado de dominio de los conceptos adquiridos y de casos prácticos que faciliten la integración de los contenidos teóricos.

## 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 **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 de 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**, cuyas características serán las mismas que las comentadas en la opción 1, supondrá el **50%** de la calificación final.

Al igual que con el sistema de evaluación anterior para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe de 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.

### **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 de 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 en 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

de Luis Román DA, Bellido Guerrero D, García Luna PP, editores. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. 2ª ed. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 2010.

Texto que describe las adaptaciones dietéticas necesarias asociadas a multitud de patologías, entre ellas obesidad, diabetes mellitus, hipertensión arterial, dislipidemias, etc.

Salas Salvadó J, Bonada i Sanjaume A, Trallero Casañas R, Saló i Solá ME, Burgos Peláez R, editores. Nutrición y dietética clínica. 3ª ed. Barcelona: Elsevier España; 2014.

Texto que describe las bases científicas para el tratamiento dietético de las enfermedades relacionadas con la alimentación y nutrición.

### Bibliografía complementaria

Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Pamplona: EUNSA; 2004.

Mahan LK, Scott-Stump S. Nutrición y dietoterapia de Krause. 13ª ed. Barcelona: Elsevier; 2013.

Castro ME, Rodota L. Nutrición clínica y dietoterapia. Buenos Aires: Médica Panamericana; 2012.

Gil A. Tratado de Nutrición (Tomo 5). 3ª ed. Madrid: Médica Panamericana; 2017.

Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria.



Madrid: Editorial Complutense; 2006.

Vidal E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Barcelona: MONSA/PRAYMA; 2009.

Cuervo M, Baladia E, Goñi L, Corbalán M, Manera M, Basulto J, et al. Propuesta de Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. In FESNAD. Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Pamplona: EUNSA? 2010. p. 263-341.

Russolillo G, Marques-Lopes I. Sistema de intercambios® para la Confección de Dietas y Planificación de Menús. 2ª ed. Pamplona: Novadieta editorial; 2011.

#### Otros recursos

Enlaces y páginas web de interés:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): <http://www.fao.org/home/es/>

Organización Mundial de la Salud (OMS/WHO): <http://www.who.int/es/es>

Food and Drug Administration (FDA): <https://www.fda.gov>

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): <http://www.efsa.europa.eu/>

Sociedad Europea de Gastroenterología Pediátrica, Hepatología y Nutrición: <http://www.espghan.org>

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

Academia Española de Nutrición y Dietética: <http://www.academianutricionydietetica.org>

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA): <http://www.nutricion.org/>

Sociedad Española de Nutrición (SEN): <http://www.sennutricion.org/es/inicio>

Fundación Española de la Nutrición (FEN): <http://www.fen.org.es>

Sociedad Española de Estudio de la Obesidad (SEEDO): <http://www.seedo.es>

Sociedad Española de Diabetes: <http://www.sediabetes.org/>

Sociedad Española de Cardiología: <http://www.secardiologia.es/>

Sociedad Española de Nefrología: <http://www.senefro.org/>