

Guía Docente: Dietoterapia

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Plan de estudios	2012
Materia	Dietética
Carácter	Obligatorio
Período de impartición	Tercer Trimestre
Curso	Tercero
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	Se recomienda tener cursado antes Dietotecnia para realizar esta asignatura.

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	Francisco Javier Martín Almena	Correo electrónico	franciscojavier.martin@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

Profesor	Juan Antonio Latorre Catalá	Correo electrónico	juanantonio.latorre@ui1.es
Área	Nutrición y Bromatología	Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

Profesor	Néstor Benítez Brito	Correo electrónico	nestor.benitez.brito@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	ORCID: 0000-0001-6243-4099 Research ID: AAD-3568-2020		

Profesor	María Alicia Camina Martín	Correo electrónico	mariaalicia.camina@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Researchgate Linkedin		

Profesor	María Dolores Corbalán Tutau	Correo electrónico	mariadolores.corbalan@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	www.linkedin.com/in/maría-dolores-c-7a933a190		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignaturas de la materia	<ul style="list-style-type: none">• Dietotecnia• Dietoterapia
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	<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>Competencias de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CE-38: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista. • CE-20: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos. • CE-12: Identificar las bases de una alimentación saludable. Participar en el diseño de dieta total. • 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. • CE-09: Aplicar los conocimientos de las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica de la dietética. • CG-14: Saber aplicar las tecnologías de la información y comunicación (TIC) al ámbito de la nutrición humana y la dietética. • CG-07: Conocer y comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto. • CE-19: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados. • CE-08: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. • CG-12: Promover y evaluar la adquisición de buenos hábitos alimenticios, perdurables y autónomos. • CE-04: Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos. • CE-21: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud. • 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. • CE-17: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, aplicando los conocimientos en nutrición clínica a la dietoterapia. • CE-14: Interpretar el diagnóstico Nutricional, evaluar los aspectos Nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. • 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. • CE-01: Conocer y comprender el objeto de estudio de la Nutrición Humana y Dietética. • CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad. • 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. • 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.
<p>Resultados de aprendizaje de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maneja las herramientas dietéticas: recuerdo 24 horas, cuestionario frecuencia de consumo de alimentos, registro dietético. Para a partir de ellas elaborar una dieta personalizada. • Diseña menús acordes a las diferentes recomendaciones. • Maneja diferentes softwares para la elaboración de dietas personalizadas para cada paciente. • Desarrolla las capacidades necesarias para planificar una dieta adaptada a cualquier paciente con una enfermedad. • Desarrolla las capacidades necesarias para planificar una dieta adaptada a un grupo de pacientes con patologías comunes o especiales.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p>Breve descripción de la asignatura</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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dietas con control del contenido energético <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Dieta hipocalórica</i> 2. <i>Dieta de muy bajo contenido calórico (VLCD)</i> 2. Dietas con control de los hidratos de carbono <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Dieta en la diabetes mellitus</i> 2. <i>Dieta con restricción de lactosa</i> 3. <i>Dieta con restricción de fructosa</i> 4. <i>Dieta con restricción de sacarosa</i> 5. <i>Dieta con restricción de galactosa</i> 3. Dietas con control de proteínas y/o aminoácidos <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Dieta en la prevención y/o tratamiento de la malnutrición</i> 2. <i>Dieta con restricción de proteínas en Insuficiencia renal crónica</i> 3. <i>Dieta exenta de gluten</i> 4. Dietas con control de lípidos y dietas con control de fibra 5. Dietas con control de minerales <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Dieta con restricción de sodio</i> 2. <i>Dietas ricas en hierro</i> 3. <i>Dieta con control de calcio</i>
<p>Contenidos</p>	<p>Unidad didáctica 1. Tratamiento dietético del sobrepeso y obesidad: Dietas con control del contenido energético</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dieta hipocalórica 2. Dieta de muy bajo contenido calórico (VLCD) <p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dieta en la diabetes mellitus 2. Dieta con restricción de lactosa 3. Dieta con restricción de fructosa 4. Dieta con restricción de sacarosa 5. Dieta con restricción de galactosa <p>Unidad didáctica 3. Tratamiento dietético de la insuficiencia renal y de la enfermedad celiaca: Dietas con control de proteínas y/o aminoácidos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dieta en la prevención y/o tratamiento de la malnutrición 2. Dieta con restricción de proteínas en Insuficiencia renal crónica 3. Dieta exenta de gluten <p>Unidad didáctica 4. Tratamiento dietético de las dislipidemias: Dietas con control de lípidos. Tratamiento dietético del estreñimiento y diarrea: Dietas con control de</p>

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.
- **Caso práctico:** A partir de un supuesto específico, los alumnos darán respuesta a ejercicios que simulan la realidad poniendo en práctica los contenidos expuestos en las unidades didácticas de la asignatura.
- **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

En caso de que la situación sanitaria impida la realización presencial de los exámenes con todas las garantías, la Universidad Isabel I celebrará dichas pruebas en modalidad online. Para la realización de dichos exámenes, la universidad incorporará la herramienta de proctoring a nuestra plataforma tecnopedagógica, con el objetivo de garantizar los

procesos de autenticación del alumno, como el control del entorno durante el desarrollo de las pruebas de evaluación. A su vez, la Universidad Isabel I pondrá a disposición del alumnado una Unidad de Exámenes Online específica para ofrecer apoyo técnico durante todo el proceso y así solventar todas las incidencias que se puedan presentar.

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.

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

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.

<p>Bibliografía complementaria</p>	<p>Castro ME, Rodota L. Nutrición clínica y dietoterapia. Buenos Aires: Médica Panamericana; 2012.</p> <p>Cuervo M, Baladía 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.</p> <p>Gil A. Tratado de Nutrición (Tomo 5). 3ª ed. Madrid: Médica Panamericana; 2017.</p> <p>Mahan LK, Scott-Stump S. Nutrición y dietoterapia de Krause. 13ª ed. Barcelona: Elsevier; 2013.</p> <p>Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Pamplona: EUNSA; 2004.</p> <p>Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006.</p> <p>Russolillo G, Marques-Lopes I. Sistema de intercambios® para la Confección de Dietas y Planificación de Menús. 2ª ed. Pamplona: Novadieta editorial; 2011.</p> <p>Vidal E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Barcelona: MONSA/PRAYMA; 2009.</p>
<p>Otros recursos</p>	<p>Enlaces y páginas web de interés:</p> <p>Academia Española de Nutrición y Dietética: http://www.academianutricionydietetica.org</p> <p>Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm</p> <p>Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): http://www.efsa.europa.eu/</p> <p>Food and Drug Administration (FDA): https://www.fda.gov</p> <p>Fundación Española de la Nutrición (FEN): http://www.fen.org.es</p> <p>Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): http://www.fao.org/home/es/</p> <p>Organización Mundial de la Salud (OMS/WHO): http://www.who.int/es/es</p> <p>Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA): http://www.nutricion.org/</p> <p>Sociedad Española de Cardiología: http://www.secardiologia.es/</p> <p>Sociedad Española de Diabetes: http://www.sediabetes.org/</p> <p>Sociedad Española de Estudio de la Obesidad (SEEDO): http://www.seedo.es</p> <p>Sociedad Española de Nefrología: http://www.senefro.org/</p> <p>Sociedad Española de Nutrición (SEN): http://www.sennutricion.org/es/inicio</p> <p>Sociedad Europea de Gastroenterología Pediátrica, Hepatología y Nutrición: http://www.espgghan.org</p>

