

Guía Docente: Nutrición en la Enfermedad y Poblaciones con Requerimientos Especiales

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Plan de estudios	2012
Materia	Nutrición
Carácter	Obligatorio
Período de impartición	Segundo Trimestre
Curso	Tercero
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	Los propios de acceso al Grado.

DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	Maria de los Ángeles García García	Correo electrónico	marian.garcia@ui1.es
Área	Farmacia y Tecnología Farmacéutica	Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Blog Twitter Facebook		

Profesor	Giuseppe Russolillo Femenías	Correo electrónico	giuseppe.russolillo@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Academia española de nutrición y dietética		

Profesor	Silvia Sánchez Díaz	Correo electrónico	silvia.sanchez2467@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	Linkedin		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignaturas de la materia	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrición • Nutrición y Ciclo Vital • Nutrición en la enfermedad y poblaciones con requerimientos especiales • Nutrición y Dietética Deportiva
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	<p>Nutrición en la enfermedad y poblaciones con requerimientos especiales es una asignatura que está estrechamente relacionada con Salud Pública y Nutrición Comunitaria. Asimismo, está relacionada con otras como son Nutrición y Nutrición y Ciclo Vital.</p> <p>Se trata de una asignatura de gran interés en el desempeño profesional futuro del alumno ya que en ella se abordan las distintas características y problemáticas nutricionales que afectan a la población en la enfermedad o en circunstancias que requieren un soporte nutricional específico. Patologías como diabetes, obesidad o hipertensión tienen una alta prevalencia en la sociedad actual y su abordaje desde el punto de vista nutricional forma parte de el desempeño profesional por parte del dietista-nutricionista.</p>

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<p>Competencias de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CE-28: Integrar a las personas con discapacidad al ámbito de la nutrición humana y la dietética. • CE-23: Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista. • CE-16: Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte Nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-Nutricional ambulatorio. • CE-15: Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar. • CE-14: Interpretar el diagnóstico Nutricional, evaluar los aspectos Nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. • CE-08: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. • CE-07: Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético Nutricional. • CB-01: Poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio. • CG-18: Conocer y actuar dentro de los principios éticos necesarios para el correcto ejercicio profesional. • CG-07: Conocer y comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto. • CG-04: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. • CG-02: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. • CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad. • CU-08: Entender las prácticas y el trabajo colaborativo como una manera de aplicar la teoría y como una manera de indagar sobre la práctica valores teóricos. • CU-06: Aprender a trabajar individualmente de forma activa. • CU-03: Utilizar la expresión oral y escrita de forma adecuada en contextos personales y profesionales.
<p>Resultados de aprendizaje de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce las bases del equilibrio nutricional y su regulación, así como la metodología para la estimación de las necesidades nutricionales. • Conoce las características nutricionales de un paciente tanto sano como con patología a lo largo de las diferentes etapas de la vida. • Conoce las características fisiopatológicas y Nutricionales de las enfermedades que tienen relación con la alimentación en las diferentes etapas de la vida. • Valora nutricionalmente tanto a pacientes sanos como con patologías. • Desarrolla una visión crítica ante la información médica que le llegue al profesional. • Realiza valoraciones nutricionales de pacientes deportistas, así como elaborar un consejo dietético-nutricional acorde a sus necesidades. • Conoce las peculiaridades de la nutrición en el ámbito hospitalario. • Diseña protocolos de actuación nutricional a nivel hospitalario.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p>Breve descripción de la asignatura</p>	<p>La nutrición es un pilar básico en el paciente enfermo. El abordaje de la alimentación como tratamiento supone tanto un coadyuvante en determinados casos, pero en otros muchos es un punto fundamental, evitando por ejemplo una posible malnutrición secundaria a una determinada patología. En esta asignatura se englobarán las patologías de mayor prevalencia en la sociedad, que se relacionan directa o indirectamente con la alimentación. El alumno ha de ser capaz de entender las peculiaridades tanto de la enfermedad, como de su tratamiento, dotándole de una base de conocimiento para poder enfrentarse de forma adecuada a estas patologías.</p>
<p>Contenidos</p>	<p>Unidad didáctica 1. Obesidad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definición 2. Epidemiología 3. Etiopatogenia 4. Diagnóstico 5. Comorbilidades asociadas 6. Tratamiento: dietético, farmacológico y quirúrgico <p>Unidad didáctica 2. Diabetes mellitus y patologías que cursan con alteraciones en el procesamiento de hidratos de carbono</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diabetes mellitus <ul style="list-style-type: none"> Definición y tipos Diagnóstico Epidemiología Complicaciones asociadas a la diabetes Tratamiento dietético 2. Patologías que cursan con alteraciones en el procesamiento de hidratos de carbono <ul style="list-style-type: none"> Intolerancia a la lactosa Intolerancia a la fructosa Intolerancia a disacáridos <p>Unidad didáctica 3. Insuficiencia renal aguda y crónica. Enfermedad celíaca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Insuficiencia renal aguda y crónica. Síndrome nefrótico. <ul style="list-style-type: none"> Insuficiencia renal aguda Definición Epidemiología Diagnóstico

Tratamiento

Insuficiencia renal crónica

Definición

Nueva clasificación de la ERC

Epidemiología

Diagnóstico

Tratamiento

Síndrome nefrótico

Definición

Diagnóstico

Tratamiento

2. Enfermedad celiaca

Definición

Manifestaciones clínicas

Epidemiología

Diagnóstico

Tratamiento dietético

Unidad didáctica 4. Hiperlipemias. Diarrea y estreñimiento

1. Hiperlipemias

Relación de las hiperlipemias con el riesgo cardiovascular

Clasificación

Relación entre la alimentación y el perfil lipídico

Tratamiento dietético

2. Diarrea y estreñimiento

Unidad didáctica 5. Hipertensión arterial. Anemia. Patologías que cursan con déficit o exceso de calcio

1. Hipertensión arterial

Definición

Tratamiento dietético

2. Anemia

Anemia ferropénica

3. Patologías que cursan con déficit o exceso de calcio

Unidad didáctica 6. Hiperuricemia. Litiasis renal. Alimentación vegetariana

1. Hiperuricemia

Definición, prevalencia y causas

Tratamiento dietético

2. Litiasis renal

Definición y diagnóstico

Tratamiento dietético

3. Alimentación vegetariana

METODOLOGÍA

Actividades formativas

- **Estudios del 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.
- **Foros de debate.** Actividades en las que se discutirá y argumentará acerca de diferentes temas relacionados con las asignaturas de cada materia y que servirán para guiar el proceso de descubrimiento inducido.
- **Trabajos colaborativos.** Incluyen la resolución de problemas, elaboración de proyectos y actividades similares en grupo, que permitan aplicar los aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales trabajados en otras partes de las asignaturas.
- **Actividades individuales de contenido.** Se plantearán al alumno trabajos individuales en los que se aplicarán los aspectos conceptuales y procedimientos aprendidos en la asignatura, apoyándose en distintos recursos bibliográficos. Asimismo, entre las actividades individuales de contenido también se incluye la realización de pruebas de autoevaluación de los contenidos de la asignatura.

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 Luís D, Bellido A, García P, editores. *Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 2010.

Se trata de una obra multiautorial, escrita por más de 90 especialistas de España que, además de revisar ampliamente la obesidad, la diabetes, lípidos y tensión arterial, hace hincapié en las patologías que frecuentemente pueden llevar diferentes grados de desnutrición (patología digestiva, neurológica, oncológica, quirúrgica, infecciosa, traumatológica, etc.)

Salas J. *Nutrición y Dietética Clínica*. 3ª ed. Barcelona: Editorial: Elsevier España; 2014.

Aborda los diferentes tipos de dietas que se han de aplicar en situaciones fisiológicas normales y especiales, y también en diferentes situaciones patológicas. La obra está escrita por expertos procedentes de diversos campos profesionales (dietistas, médicos, bromatólogos, biólogos), todos ellos vinculados de una forma u otra a la nutrición y la dietética.

Bibliografía complementaria

American Diabetes Association. *Standards of medical care in diabetes—2016 abridged for primary care providers*. Clinical diabetes: a publication of the American Diabetes Association. 2016; 34 (1): p. 3.

Bai J, Ciacci C. *World Gastroenterology Organisation Global Guidelines: Celiac Disease* February 2017. *Journal of Clinical Gastroenterology*. 2017; 51(9): p. 755-768.

Gorenk B. *European Heart Rhythm Association (EHRA)/European Association of*

Cardiovascular Prevention and Rehabilitation (EACPR) position paper on how to prevent atrial fibrillation endorsed by the Heart Rhythm Society (HRS) and Asia Pacific Heart Rhythm Society (APHRS). *European journal of preventive cardiology*. 2017; 24(1): p. 4-40.

Inzuchi S. Management of hyperglycemia in type 2 diabetes, 2015: a patient-centered approach: update to a position statement of the American Diabetes Association and the European Association for the Study of Diabetes. *Diabetes care*. 2015; 38(1): p. 140-149.

Johnston B, Goldenberg J, Parkin P. Probiotics and the prevention of antibiotic-associated diarrhea in infants and children. *Jama*. 2016; 316(14): p. 1484-1485.

Liu E. High Incidence of Celiac Disease in a Long-term Study of Adolescents With Susceptibility Genotypes. *Gastroenterology*. 2017; 152(6): p. 1329-1336.

Parati G. European Society of Hypertension practice guidelines for ambulatory blood pressure monitoring. *Journal of hypertension*. 2014; 32(7): p. 1359-1366.

Skinner A, Perrin E, Skelton J. Prevalence of obesity and severe obesity in US children, 1999-2014. *Obesity*. 2016; 24(5): p. 1116-1123.

Vargas-Santos A, Neogi T. Management of Gout and Hyperuricemia in CKD. *American Journal of Kidney Diseases*, 2017.

Otros recursos

Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición [Internet]. Madrid: Ministerio de sanidad, servicios sociales e igualdad; s.f. [actualizado 2019; citado 26 junio 2019]. Área de seguridad alimentaria. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/subhomes/seguridad_alimentaria/aecosan_seguridad_alimentaria.htm

La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, Aecosan, integra y desempeña en el marco competencial de la administración general del estado las funciones relacionadas con la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios en bienes y servicios, así como la seguridad alimentaria y la nutrición saludable.

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) [Internet]. Parma: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA); s.f. [actualizado 2019; citado 26 junio 2019]. Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/>

La Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos es una agencia de la Unión Europea, que empezó a ser operativa en 2002. Su sede permanente se localiza en Parma, Italia.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) [Internet]. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); s.f. [actualizado 2019; citado 26 junio 2019]. Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, mundialmente conocida como FAO, es un organismo especializado de la ONU que dirige las actividades internacionales encaminadas a erradicar el hambre.

Organización Mundial de la Salud (OMS) [Internet]. Ginebra: Organización Mundial de la Salud (OMS); s.f. [actualizado 2019; citado 26 junio 2019]. Disponible en: <http://www.who.int/es/>

La Organización Mundial de la Salud es el organismo de la Organización de las Naciones Unidas especializado en gestionar políticas de prevención, promoción e intervención en

salud a nivel mundial.