

## Guía Docente: Trastornos de la Conducta Alimentaria

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>	Trastornos de la conducta alimentaria
<b>Carácter</b>	Optativo Libre
<b>Período de impartición</b>	Primer Trimestre
<b>Curso</b>	Cuarto
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado
<b>Créditos ECTS</b>	6
<b>Lengua en la que se imparte</b>	Castellano
<b>Prerrequisitos</b>	No se precisa

DATOS DEL PROFESORADO			
<b>Profesor Responsable</b>	María Soto Célix	<b>Correo electrónico</b>	maria.soto@ui1.es
<b>Área</b>		<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>• Trastornos de la Conducta Alimentaria</li></ul>
<b>Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conocer el concepto de Trastorno de la Conducta Alimentaria.</li><li>• Ser capaz de identificar comportamientos alimentarios alterados</li><li>• Aplicar un tratamiento nutricional adecuado a los síntomas que presente el paciente.</li><li>• Mejorar el estado nutricional de los pacientes con dichas patologías.</li></ul> <p>Para ello el alumno aplicará los conocimientos adquiridos en otras asignaturas del Grado sobre la elaboración de dietas individualizadas e instauración de alimentación saludable y equilibrada en los hábitos del paciente con TCA.</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>• CE-38: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.</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-17: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición, aplicando los conocimientos en nutrición clínica a la dietoterapia.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</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-13: Conocer, detectar precozmente y valorar las desviaciones cuantitativas y cualitativas, del balance energético y Nutricional.</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>• 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.</li> <li>• CG-16: Desarrollar competencias para la adaptación a nuevas situaciones, resolución de problemas y para el aprendizaje autónomo.</li> <li>• CG-13: Comprender la literatura científica del ámbito de la nutrición humana y la dietética en lengua inglesa y en otras lenguas de presencia significativa en el ámbito científico.</li> <li>• CG-10: Comprender y utilizar la estadística aplicada al ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.</li> <li>• CG-04: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.</li> <li>• CG-02: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.</li> <li>• CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad.</li> <li>• CU-15: Utilizar una adecuada estructura lógica y un lenguaje apropiado para el público no especialista y escribir con corrección.</li> <li>• CU-06: Aprender a trabajar individualmente de forma activa.</li> <li>• CU-03: Utilizar la expresión oral y escrita de forma adecuada en contextos personales y profesionales.</li> </ul>
<p><b>Resultados de aprendizaje de la asignatura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce las características y posibles comorbilidades que se dan en un paciente con un Trastorno de la Conducta Alimentaria.</li> <li>• Describe el tratamiento de dichos trastornos, especificando las competencias de cada profesional dentro del equipo multidisciplinar.</li> <li>• Realiza la valoración Nutricional del paciente con trastornos de la conducta alimentaria y describe la pauta dietética adaptada a sus necesidades.</li> </ul>

**PROGRAMACION DE CONTENIDOS**

<p><b>Breve descripción de la asignatura</b></p>	<p>Los trastornos de la conducta alimentaria conforman un grupo de patologías psiquiátricas que requieren de un abordaje multidisciplinar. Dentro de este equipo de profesionales, el Dietista-Nutricionista, es una de las piezas clave. Enfrentarse a estas enfermedades exige por tanto de un entrenamiento y unos conocimientos específicos. Englobar la psicopatología de estas patologías, así como la valoración clínica y dietética de estos pacientes, son temas a tratar en esta asignatura, buscando capacitar al alumno tanto para la valoración el estado del paciente, como para diseñar una pauta dietética adecuada, dentro del tratamiento en equipo en el que ha de estar englobado.</p>
<p><b>Contenidos</b></p>	<p><b>UD1. Introducción a los Trastornos de la Conducta Alimentaria.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición y concepto de los TCA.</li> <li>• Epidemiología de los TCA.</li> <li>• Etiología de los TCA.</li> <li>• Comorbilidad de los TCA.</li> <li>• Prevención de los TCA.</li> </ul> <p><b>UD2. Aspectos neurobiológicos de los Trastornos de la Conducta Alimentaria.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de hambre, apetito y saciedad.</li> <li>• Características del sistema de regulación de la ingesta.</li> <li>• Clasificación del sistema de regulación neuroendocrino.</li> <li>• Alteraciones del sistema de regulación neuroendocrino.</li> </ul> <p><b>UD3. Clínica de los trastornos de la conducta alimentaria: Anorexia nerviosa y Bulimia nerviosa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cribado de los TCA.</li> <li>• Criterios diagnósticos de Anorexia y Bulimia.</li> <li>• Complicaciones clínicas en Anorexia nerviosa y Bulimia nerviosa. Criterios de hospitalización.</li> <li>• Semejanzas y diferencias entre Anorexia nerviosa y Bulimia nerviosa.</li> <li>• Pronóstico de los TCA.</li> </ul> <p><b>UD4. Intervención nutricional en Anorexia nerviosa.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratamiento multidisciplinar en Anorexia nerviosa.</li> <li>• Valoración del estado nutricional en Anorexia nerviosa.</li> <li>• Tratamiento nutricional en Anorexia nerviosa.</li> <li>• Síndrome de realimentación.</li> </ul> <p><b>UD5. Intervención nutricional en Bulimia nerviosa.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratamiento multidisciplinar en Bulimia nerviosa.</li> <li>• Valoración del estado nutricional en Bulimia nerviosa.</li> <li>• Tratamiento nutricional en Bulimia nerviosa.</li> </ul> <p><b>UD6. Otros trastornos alimentarios.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de Trastorno por Atracón.</li> <li>• Intervención nutricional en el Trastorno por Atracón.</li> <li>• Trastorno Alimentario No Especificado.</li> <li>• Otros Trastornos de la Conducta Alimentaria.</li> </ul>

## METODOLOGÍA

### Actividades formativas

- **Estudio de Caso real de aplicación práctica:** Presentación de un caso clínico real, que ayude al alumno a aplicar e integrar los distintos contenidos de una manera atractiva, sugerente y práctica, de modo que le sirva para enfrentar una situación real. Para ello se formularán una serie de preguntas guiadas, acompañadas de recursos con datos suficientes como para que el alumno pueda ofrecer una solución o llegar a una conclusión lógica.
- **Contenidos teóricos:** Es el espacio para la consulta, lectura, aprendizaje y actividades autoevaluables, dirigidos a la adquisición de conocimientos. Se presenta mediante 6 Unidades didácticas, con contenido dinámico y práctico, que facilita el aprendizaje. En alguna de las unidades didácticas se plantearán actividades en relación a los contenidos vistos, ya sea mediante preguntas multirrespuestas o actividades de ampliación de dichos contenidos.
- **Foros de Debate:** Constan de una serie de actividades propuestas para el pensamiento crítico individual y colectivo, con un destino de comunicación participativa. Se propondrán una serie de actividades relacionadas con la actividad para una resolución común y compartida, con la puesta en contraste de distintos recursos: textos, enlaces, webs, etc.
- **Trabajo Colaborativo:** Es un trabajo investigador, de búsqueda e innovación. Una sugerencia de trabajo individual y grupal, empleando los recursos que ofrece la red para su desarrollo.

Tanto en el desarrollo de contenidos, como en las actividades autoevaluables y evaluables, se adjuntan una serie de instrucciones denominadas "Notas", orientadas a la comprensión y entendimiento durante la enseñanza práctica.

Todas las Unidades didácticas cuentan con un Foro de Dudas, donde el alumno puede preguntar al profesor las cuestiones que le surjan durante el proceso de aprendizaje de la Unidad didáctica.

## 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

- **Loria Kohen V, Gómez-Candela C. Manual teórico-práctico de Educación Nutricional en Trastornos de la Conducta Alimentaria. Madrid: Editorial Edimsa; 2010.**

Manual sobre la intervención nutricional en Trastornos alimentarios, con carácter eminentemente práctico, donde el Dietista-Nutricionista puede adquirir competencias sobre los objetivos y aspectos claves en la educación nutricional en TCA, valoraciones de los distintos patrones alimentarios y sus consecuencias nutricionales, y como conclusión, cinco consejos para los profesionales que decidan trabajar con Trastornos alimentarios.

- **Miján de la Torre A. Nutrición y Metabolismo en Trastornos de la Conducta Alimentaria. Barcelona: Editorial Glosa; 2004.**

En esta obra se hace especial hincapié en la Intervención Nutricional en el paciente con TCA de forma muy desarrollada. En ella podemos encontrar cómo evaluar la ingesta dietética y de nutrientes en trastornos alimentarios, así como el tratamiento nutricional en estas patologías.

### Bibliografía complementaria

- Anderluh MB, Tchanturia K, Rabe-Hesketh S, Treasure J. Childhood obsessive-compulsive personality traits in adult women with eating disorders: defining a broader eating disorder phenotype. *Am J Psychiatry*. 2003; 160 (2):2042-247.
- Barlow D, Durand M. *Psicopatología*. 3ª ed. Madrid: Ediciones Paraninfo; 2003.
- Carbajal A, Martínez C, Beltrán B, Blanco R, Bosch J, Cañada D et al. *Manual práctico de Nutrición y Salud. Alimentación para la prevención y el manejo de enfermedades prevalentes*. Madrid: Editorial Exlibris Ediciones; 2012.
- Castro J, Toro J, Cruz M. Quality of rearing practices as predictor of short-term outcome in adolescent anorexia nervosa. *Psychol Med*. 2000; 30 (1): 61-67.
- Fleta Y, Giménez J. *Coaching nutricional. Haz que tu dieta funcione*. Barcelona: Penguin Random House Grupo Editorial; 2015.
- Gómez-Candela C, de Cos AI, Armero M, Calvo I, Díaz J, Rico MA et al. *Trastornos de la alimentación: programa de educación nutricional*. Madrid: Gráficas AVE; 2004.
- González ME, Ambrosio KG, Sánchez S. Regulación neuroendocrina del hambre, la saciedad y mantenimiento del balance energético. *Mediagraphic*. 2006; 8(3): 191-200.

- Gorab A, Iñarritu MA. Trastornos de la Conducta Alimentaria. Anorexia y bulimia. México: Dirección General de Divulgación de la Ciencia; 2005.
- Grupo de trabajo de la Guía de Práctica Clínica sobre Trastornos de la Conducta Alimentaria. Madrid: Plan de Calidad para el SNS del Ministerio de Sanidad y Consumo. Agencia de Evaluación de Tecnología: Cataluña; 2009. AATRM Núm. 2006/05-01.
- Jáuregui-Lobera I, Bolaños-Ríos P. Revisión del tratamiento dietético-nutricional de la anorexia nerviosa. Rev Med Chile. 2012; 140: 98-107.
- León M, Celaya S, Álvarez J. Manual de recomendaciones nutricionales al alta hospitalaria. 2ª ed. Barcelona: Editorial Glosa; 2010.
- López-Ibor JJ, Valdés M. DSM-IV-TR. Trastornos de la conducta alimentaria. Manual diagnóstico y estadístico de los trastornos mentales. 1ª ed. Barcelona: Elsevier Masson; 2002. p. 653-666.
- Rodríguez M, Hernández JD, Bolaños P, Ruíz-Prieto I, Jáuregui-Lobera I. Alimentación familiar y percepción de riesgo en trastornos de la conducta alimentaria. Nutrición Hospitalaria. 2015; 32(4): 1786-1795.
- Vaz FJ. Bulimia nerviosa, perspectivas clínicas actuales. 1ª ed. Majadahonda: Ergon; 2006.
- Vidal E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Madrid: Monsa-Prayma; 2009.
- Viveros EM, Vinagre MSC. Ghrelin: a regulatory hormone of food intake and body weight. Revista Médica de la Universidad Veracruzana. 2008; 8(2):35-40.

**Otros recursos**

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

American Psychiatric Association (APA): <http://www.dsm5.org/Pages/Default.aspx>

Asociación contra la Anorexia y la Bulimia (ACAB): <http://www.acab.org/es>

Asociación en Defensa de la Atención a la Anorexia nerviosa y bulimia (ADANER): <http://www.adaner.org/>

Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Madrid (ADDINMA): <http://www.addinma.com/tema.asp?t=1>

Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA): <http://bedca.net/>

Clasificación Internacional de Enfermedades (CIE-10): [https://eciemaps.mspsi.es/ecieMaps/browser/index\\_10\\_mc.html](https://eciemaps.mspsi.es/ecieMaps/browser/index_10_mc.html)

Consejo General de la Psicología en España: <http://www.cop.es/>

Federación Española de Asociaciones de Ayuda y Lucha contra la anorexia y la bulimia (FEACAB): <http://feacab.org/>

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

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): <http://www.fao.org/news/story/es/item/293414/icode/>

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>

Slow Food España: <https://slowfood.es/>

World Health Organization (WHO): <http://www.who.int/classifications/icd/en/>