

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	33963
Nom	Dietoteràpia
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	9.0
Curs acadèmic	2022 - 2023

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Anual
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	5	Anual

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	22 - Dietoteràpia	Obligatòria
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	1 - Assignatures obligatòries del PDG Farmàcia-Nutrició Humanai Dietètica	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
BLESA JARQUE, JESUS	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
ESCRIVA LLORENS, LAURA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal
LOZANO RELAÑO, MANUEL	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura Dietoteràpia és una assignatura obligatòria que s'impartix durant el primer i segon semestre en el tercer curs del grau en Nutrició Humana i Dietètica. En el pla d'estudis vigent (Plan 2009) consta d'un total de 9 crèdits ECTS (1 crèdit ECTS = 25 h).



Amb esta assignatura es pretén que l'alumne conega les implicacions de les diferents patologies en els processos alimentaris-nutricionals; les modificacions dietètiques a implementar en cada una d'elles i les indicacions de les diferents tècniques d'alimentació que es poden emprar. Adquirir habilitat en la realització d'històries dietètiques i en la valoració nutricional, seguiment i control dels pacients. Familiaritzar-se amb la terminologia mèdica, les històries clíniques, les prescripcions dietètiques, el funcionament dels serveis de dietètica i les pautes dietètiques hospitalàries.

Com a professionals de l'àrea de Ciències de la Salut, els titulats no podran eludir en el seu futur professional l'ocupació d'estos conceptes d'enorme actualitat.

En l'assignatura s'estudiarà el tractament dietètic requerit en les distintes malalties a on la nutrició i l'alimentació tenen una gran importància en el tractament de la malaltia o en la recuperació del pacient.

Es valoraran les necessitats nutricionals de l'individu, quines ferramentes s'apliquen i quins són les més utilitzades en els àmbits ambulatori i hospitalari.

En els seminaris s'aplicaran els coneixements teòrics adquirits a la pràctica real d'avaluacions d'ingesta i elaboració de dietes adaptades a les distintes situacions patològica.

En les pràctiques es tractaran temes concernents al funcionament del Gabient Dietoterapèutic i avaluaran dietes en diferents supòsits clínics.

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

COMPETÈNCIES (RD 1393/2007) // RESULTATS DE L'APRENTATGE (RD 822/2021)

1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.

- Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, incloent-hi els principis ètics, les responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant amb respecte envers les persones, els seus hàbits, creença i cultures, amb perspectiva de gènere.
- Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats per treballar en equip.
- Realitzar la comunicació de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida.



- Reconèixer la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant especial importància a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Integrar i avaluar la relació entre l'alimentació i la nutrició en l'estat de salut i en situacions patològiques.
- Aplicar els coneixements científics de la fisiologia, la fisiopatologia, la nutrició i l'alimentació a la planificació i al consell dietètic en individus i col·lectivitats, al llarg del cicle vital, tant sans com malalts.
- Interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i realitzar el pla d'actuació dietètica.
- Adquirir la terminologia pròpia de la matèria de dietoteràpia.
- Conèixer les múltiples implicacions que les diferents patologies puguen tenir en els processos alimentaronutricionals, com detectar-les i les modificacions higienicodietètiques per implementar per prevenir-les i/o controlar-les.
- Estudiar les possibles interaccions entre els components alimentaris i les funcions orgàniques i les seues repercussions sobre la salut.
- Estudiar les principals síndromes metabòliques i la seua repercussió nutricional.
- Estudiar les patologies generadores de malnutrició i les seues conseqüències sobre l'evolució clínica dels pacients i l'eficàcia del seu tractament.
- Conèixer les característiques de les dietes terapèutiques principals.
- Conèixer les característiques i les indicacions de les tècniques de suport nutricional.
- Adquirir coneixements i habilitat en l'elaboració de plans d'atenció nutricional per a les diverses malalties i valoració dels diferents tipus de dietes específiques.
- Adquirir la destresa necessària per desenvolupar les tasques d'educació alimentaronutricional de pacients i entorn, tant en consultes externes com en hospitalització.
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- Aplicar les bases de la nutrició clínica a la dietoteràpia.
- Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.
- Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.



RESULTATS D'APRENTATGE (RD 1393/2007) // SENSE CONTINGUT (RD 822/2021)

Generals:

- Conèixer les interrelacions entre les diferents patologies i els processos nutricionals.
- Pautar les diferents tècniques d'alimentació que es poden emprar.
- Planificar la dieta i impartir consell alimentari al pacient.
- Justificar les modificacions dietètiques i la intervenció nutricional realitzada en cada patologia.
- Adquirir habilitat en la realització d'històries dietètiques i en la valoració nutricional, seguiment i control dels pacients.
- Familiaritzar-se amb la terminologia metge-nutricional, les històries clíniques, les prescripcions dietètiques, el funcionament dels serveis de dietètica i les pautes dietètiques ambulatories i hospitalàries.

Específics:

- Dominar les característiques de la nutrició humana adaptada a diferents malalties i situacions fisiopatològiques.
- Elaborar una dieta adaptada al pacient i d'acord amb la situació d'aquest, a més d'un pla de control i seguiment de la intervenció.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. INTRODUCCIÓ

Principis i fonaments de la Dietoteràpia. Valoració de l'estat nutricional de l'individu i pautes per a la preparació, confecció i el seguiment d'una prescripció dietètica

2. DIETES AMB MODIFICACIÓ DE LA TEXTURA I LA CONSISTÈNCIA. DIETES PROGRESSIVES

Dieta líquida, semisòlida i de fàcil masticació
Dietes progressives

3. NUTRICIÓ ARTIFICIAL

Nutrició enteral
Nutrició parenteral



4. VALORACIÓ DE L'ESTAT NUTRICIONAL: EINES DE CRIBRATGE I AVALUACIÓ

Valoració de l'estat nutricional.

Eines de Cribratge i Avaluació nutricional: MST, MUST, NRS, SNAQ, MNA, SGA, HEMAN

5. DIETA EN L'ALLÈRGIA I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

Dieta baixa en histamina

Dieta restrictiva en tiramina

Dieta restrictiva en tartracina

Dieta restrictiva en sulfits

Dieta restrictiva en glutamat monosódico

Dieta restrictiva en benzoats

6. DIETES CONTROLADES EN ENERGIA

Dietes hipocalòriques.

Sistema de Intercanvis: aplicació pràctica

Dieta altament hipocalòrica.

Dieta en postcirurgia bariàtrica.

7. DIETA CONTROLADA EN HIDRATS DE CARBONI

Dieta en la diabetis.

Mètode Clínic: aplicació pràctica

Dieta controlada en lactosa.

Dieta controlada en fructosa i sorbitol.

Dieta controlada en sacarosa.

Dieta restringida en galactosa.

8. DIETES CONTROLADES EN GREIXOS

Dieta controlada en greix en les dislipemias

Dieta controlada en triglicéridos de cadena llarga i en triglicéridos de cadena mitjana

Dieta controlada en àcids grassos en l'adrenoleucodistrofia

9. DIETES CONTROLADES EN PROTEÏNES Y/O AMINOÀCIDS

Dieta alta en proteïnes i energia.

Dieta en la malaltia renal crònica.

Dieta controlada en proteïnes en la síndrome nefròtica.

Dieta controlada en proteïnes en l'encefalopatia hepàtica.

Dieta controlada en gluten

Dieta controlada en fenilalanina.



Dieta en l'homocistinúria i altres trastorns del metabolisme de la metionina.
Dieta en la leucinosi o malaltia de l'orina amb olor de xarop d'auró.
Dieta en els trastorns del cicle de la urea.

10. DIETA CONTROLADA EN MINERALS

Dieta controlada en sodi
Dieta controlada en potassi
Dieta controlada en calci i fòsfor
Dieta controlada en ferro
Dieta controlada a coure
El Sistema d'Equivalents en el control de l'aport de minerals

11. DIETA CONTROLADA EN FIBRA I ALTRES DIETES

Dieta pobra en fibra i dieta pobra en residu
Dieta rica en fibra
Dieta restringida en purines
Dieta restringida en oxalats

12. DIETES EN LA SIMPTOMATOLOGIA GASTROINTESTINAL

Dieta en l'alteració del gust
Dieta en l'alteració de la salivació
Dieta en la mucositi
Dieta en la disfàgia orofaríngea
Modificacions dietètiques en la diarrea
Dieta en la resecció intestinal
Dieta en la cirurgia gàstrica i les seues complicacions

13. DIETES D'EXPLORACIÓ

Dieta prèvia a la corba de glucèmia (prueba de tolerància oral a la glucosa)
Dieta per a l'examen de sang en excrements
Dieta per a l'examen de catecolamines
Dieta per a l'examen de greix en les excrements
Dieta per a l'examen de l'hidroxiprolina
Dieta per a la prova de l'àcid 5-hidroxiindolacètic
Dieta d'exploració del metabolisme càlcic
Dieta per a analitzar la reneta plàsmica
Dieta pobra en iode per al diagnòstic de malalties tiroides
Dieta de residu mínim per a l'ènema bàric de doble contrast



14. PROGRAMA DE SEMINARIS

Dietoteràpia en Sobrepès i obesitat
Dietoteràpia en Síndrome plurimetabòlica
Pla de cura nutricional en Càncer
Pla de cura nutricional en SIDA
Pla de cura nutricional en Fibrosi Quística
Pla de cura nutricional en MPOC: malaltia pulmonar obstructiva crònica
Pla de cura nutricional en Malalties neurodegeneratives
Pla de cura nutricional en Diversitat funcional (Discapacitat)
Dietoteràpia en Pacient crític

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	60,00	100
Pràctiques en laboratori	20,00	100
Seminaris	4,00	100
Tutories reglades	3,00	100
Lectures de material complementari	5,00	0
Preparació de classes de teoria	70,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	30,00	0
Resolució de casos pràctics	20,00	0
Resolució de qüestionaris on-line	10,00	0
TOTAL	222,00	

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructura en:

Classe de teoria: 3 sessions setmanals d'una hora de duració. En total seran necessàries 60 sessions d'una hora per a cobrir esta faceta docent. En les classes de teoria s'emprarà bàsicament la classe magistral. El professor presentarà els continguts més rellevants de l'assignatura, emprant els mitjans audiovisuals necessaris pel desenrotllament àgil i coherent de les mateixes. El professor deixarà accessible amb suficient antelació en la plataforma de suport a la docència 'Aula Virtual', el material necessari pel correcte seguiment de les classes de teoria. Les classes teòriques permeten sobretot l'adquisició de **CONEIXEMENTS**, i contribueixen en menor grau a l'adquisició de **PROCEDIMENTS I ACTITUDS**.

Depenent de la disponibilitat de temps, l'acceptació entre els alumnes i l'adequació al temari, es pot plantejar i desenvolupar un treball a l'aula alternatiu a les classes magistrals, aquest consistiria en: elaboració assistida pel professor de materials relacionats amb el temari (apunts, díptics, pòsters ...), resolució de casos clínics, recreació de possibles situacions de consulta dietètic-nutricional en un gabinet dietoterapèutic (representació de *role-playing*)... Aquest tipus de classe teòrica-pràctica afavoreix



l'adquisició de coneixements, procediments i actituds per igual.

Sessions pràctiques: Són d'assistència obligatòria i es realitzen en la Clínica Nutricional de la Fundació Lluís Alcanyís-Universitat de València. Es realitzen en cinc sessions de 4 hores de duració. Durant la sessions es disposarà d'un guió de les sessions 'Cuadern de pràctiques', amb una xicoteta introducció teòrica de les mateixes i el protocol detallat a realitzar. Durant cada sessió l'alumne haurà d'omplir el quadern de pràctiques. El quadern de pràctiques es lliurarà durant la setmana següent a la finalització de les pràctiques i serà corregit i tornat en una setmana. Les classes pràctiques contribueixen fonamentalment a l'adquisició d'HABILITATS, i en menor grau a la d'ACTITUDS i CONEIXEMENTS.

Com a part de les classes teòriques i pràctiques es podrà demanar als alumnes la seva participació en els projectes d'Innovació Educativa que desenvolupin els professors responsables de l'assignatura.

Seminari: Són de realització i assistència obligatòria per l'alumnat matriculat.

Els seminaris coordinats es realitzaran al voltant de temes facilitats pel professor seguint la normativa de seminaris coordinats disponible a la web del Grau. En el cas del Doble Grau (Farmàcia i NHD), els seminaris no seran coordinats. L'elaboració del seminari estarà supervisada mitjançant tutories, que estaran acordades entre el professorat i l'alumnat.

La valoració d'esta activitat contemplarà tant els continguts científics tractats com la forma en què estos han sigut presentats, valorant especialment la capacitat de comunicació i transmissió d'idees i conceptes.

Per a l'alumnat que repeteix l'assignatura, no és obligatòria l'assistència als Seminaris.

Tutories: Els alumnes acudirán a elles en grups organitzats i seran tres en total repartides uniformement al principi, mitat i a final del curs acadèmic. La duració de les dites tutories serà d'una hora. En elles, el professor avaluarà el procés d'aprenentatge dels estudiants d'una manera globalitzada. Igualment, les tutories serviran per a resoldre tots els dubtes que hagen pogut sorgir al llarg de les classes i orientarà els estudiants sobre els mètodes de treball més útils per a la resolució dels problemes que se'ls pugen presentar.

Per a l'alumnat que repeteix l'assignatura, no és obligatòria l'assistència a les Tutories.

Durant les activitats, tant teòriques com pràctiques, s'indicaran exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), així com en les propostes de temes per als seminaris coordinats. Amb això es pretén proporcionar a l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per a comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica.

AVALUACIÓ

D'acord amb el que estableix la matèria de Dietoteràpia, l'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà en forma d'avaluació continuada al llarg del curs. Es consideraran paràmetres avaluable:



- a) realització de memòries individuals y/o col·lectives d'exercicis relatius a les distintes activitats en aula, aula informàtica i clínica, en els que s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides ad hoc per a la matèria així com el treball desenvolupat per l'alumnant i el coneixement de procediments i conceptes bàsics;
- b) prova escrita en la que s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics i procediments presentats per a cada tema;
- c) actitud de l'alumnant, avaluable a partir de les tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts en l'aula.

L'avaluació es distribuirà com segueix:

- Adquisició de conceptes teòrics i per mitjà de proves escrites.
- Les sessions pràctiques i els casos pràctics contribuiran a la nota final, considerant en la seua avaluació els punts següents: actitud de l'alumnant, elaboració de memòries i informes i proves escrites.
- Preparació de seminaris: treball escrit i exposició. S'avaluarà el contingut científic del treball, i la capacitat d'exposició i debat amb el professorat i entre el alumnant.

L'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements i habilitats aconseguides pels alumnes, es farà de forma continuada al llarg del curs. Es combinarà una valoració de l'actitud, resultat del contacte directe amb l'alumne durant les classes de qüestions i tutories personalitzades, amb una valoració dels coneixements adquirits, procedent de la resolució de qüestions per escrit i en classe, dels treballs i seminaris duts a terme per l'alumnat, i de les proves d'examen. Per a aprovar l'assignatura és necessari haver obtingut una puntuació mínima de 5 sobre 10.

Avaluació dels continguts teòrics: El resultat d'esta avaluació representarà 7,0 punts de la qualificació final de l'assignatura. En aquest apartat, les tasques i activitats proposades pel professorat i que complementen els continguts teòrics, podran ser avaluades. Aquesta nota sumada a la nota final de la part teòrica mai no podrà ser superior al 50% del valor d'aquest apartat, és a dir, 3,5 punts.

Avaluació de les classes pràctiques: La qualificació obtinguda en esta avaluació representarà 2,0 punts de la qualificació final de l'assignatura.

Les classes pràctiques s'avaluaran per mitjà de l'actitud y la correcció dels quaderns de pràctiques.

En el cas de no aconseguir la nota mínima en la part teòrica de l'assignatura, les pràctiques no cal repetir-les durant els dos anys següents.

Avaluació del treball interdisciplinari: El seminari realitzat contribuirà amb un màxim de 1,0 punt a la nota final d'esta assignatura.



En la valoració de seminaris es tindrà en compte el treball escrit, exposició, defensa i activitats proposades segons la normativa de seminaris coordinats del grau disponible en la web del Grau. Se valorarà el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seva exposició i discussió.

En el cas de no aconseguir la nota mínima la primera convocatòria, es guardarà la qualificació del treball interdisciplinari fins a la segona convocatòria.

Totes les parts que componen la nota final de l'assignatura han d'arribar a una nota mínima, la prova escrita 5 punts (per fer mitjana entre exàmens parcials és necessari un mínim de 4 punts en l'examen i que la nota siga compensada amb l'altre examen aconseguint la mitjana el mínim de 5), les pràctiques 1 punt i el seminari coordinat a la assignatura 0'5 punts.

Dins de la part teòrica es pot incloure de forma concreta en l'avaluació aspectes com l'actitud de l'alumnat, la participació a classe i/o la participació en els projectes d'Innovació Educativa que desenvolupin el professorat responsable de l'assignatura o que es desenvolupin en el Centre, així com l'assistència i participació en les activitats proposades per les associacions d'estudiants del Centre que tinguin una clara relació amb l'assignatura. Aquesta nota sumada a la nota final de la part teòrica mai podrà ser superior al 10% del valor d'aquest apartat, és a dir, 0'7 punts.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica (3ª ed). Ed. Elsevier, Barcelona. 2014.
- Mahan, L.K. Nutrición y Dietoterapia de Krause (13ª ed). Ed. Mc Graw- Hill Interamericana, México. 2012.
- Gil, A. Tratado de Nutrición. Tomo V: Nutrición y enfermedad (3ª ed). Ed. Médica Panamericana, Madrid. 2017.
- Escott-Stump, S. Nutrición, diagnóstico y tratamiento (8ª ed). Ed. Mc Graw-Hill, México. 2016.
- Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Tomo II: Situaciones fisiológicas y patológicas (2ª ed. revisada). Ed. Ergon, Madrid. 2015.
- Téllez, M.E. Nutrición clínica (2ª ed.). Ed. Manual Moderno, México. 2014
- de Luis, D.A. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo (2ª ed.). Ed. Díaz de Santos, Madrid. 2012.
- González, M. Dietética y Dietoterapia. Ed. Formación Alcalá, Alcalá La Real (Jaén). 2009.
- Gibney, M.J. Nutrición Clínica Ed. Acribia, Zaragoza. 2007.



Complementàries

- Russolillo, G.; Marques, I. Sistema de intercambios para la confección de dietas y planificación de menús (2ª ed.). Ed. ICM. Madrid. 2011.

Russolillo, G.; Marques, I. Álbum fotográfico de porciones de alimentos (2ª ed.). Ed. ICM. Madrid. 2011.

Maher, AK. (Iowa Dietetic Association). Manual de dietas simplificado. Ed. Acribia. Zaragoza. 2008.

Ruiz, M. Tratamiento nutricional de los errores innatos del metabolismo (2ª ed.). Ed. Drug Farma. Madrid. 2007.

Martínez, A. Alimentación hospitalaria 2 Vols. Tomo 1.Fundamentos. Tomo 2. Dietas hospitalarias. Ed. Díaz de Santos, Madrid. 2004.