



FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	33963
Nombre	Dietoterapia
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	9.0
Curso académico	2023 - 2024

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Anual
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	5	Anual

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética	22 - Dietoterapia	Obligatoria
1211 - PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	1 - Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
BLESA JARQUE, JESUS	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
ESCRIVA LLORENS, LAURA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
LOZANO RELAÑO, MANUEL	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal



RESUMEN

La asignatura Dietoterapia es una asignatura obligatoria que se imparte durante el primer y segundo semestre en el tercer curso del grado en Nutrición Humana y Dietética. En el plan de estudios vigente (Plan 2009) consta de un total de 9 créditos ECTS (1 crédito ECTS = 25 h).

Con esta asignatura se pretende que el alumno conozca las implicaciones de las diferentes patologías en los procesos alimentarios-nutricionales; las modificaciones dietéticas a implementar en cada una de ellas y las indicaciones de las diferentes técnicas de alimentación que se pueden emplear. Adquirir habilidad en la realización de historias dietéticas y en la valoración nutricional, seguimiento y control de los pacientes. Familiarizarse con la terminología médica, las historias clínicas, las prescripciones dietéticas, el funcionamiento de los servicios de dietética y las pautas dietéticas hospitalarias.

Como profesionales del área de Ciencias de la Salud, los titulados no podrán eludir en su futuro profesional el empleo de estos conceptos de enorme actualidad.

En la asignatura se estudiará el tratamiento dietético requerido en las distintas enfermedades donde la nutrición y la alimentación tienen una gran importancia en el tratamiento de la enfermedad o en la recuperación del paciente.

Se valorarán las necesidades nutricionales del individuo, qué herramientas se aplican y cuáles son las más utilizadas en los ámbitos ambulatorio y hospitalario.

En los seminarios se aplicarán los conocimientos teóricos adquiridos a la práctica real de evaluaciones de ingesta y elaboración de dietas adaptadas a las distintas situaciones patológicas.

En las prácticas se tratarán temas concernientes al funcionamiento del Gabinete Dietoterapéutico y evaluarán dietas en diferentes supuestos clínicos.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

COMPETENCIAS

1205 - Grado de Nutrición Humana y Dietética

- Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.



- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- 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.
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- Adquirir la terminología propia de la materia de Dietoterapia.
- Conocer las múltiples implicaciones que las diferentes patologías puedan tener en los procesos alimentario-nutricionales, como detectarlas y las modificaciones higiénico-dietéticas a implementar para prevenirlas y/o controlarlas.
- Estudiar las posibles interacciones entre los componentes alimentarios y las funciones orgánicas y sus repercusiones sobre la salud.
- Estudiar los principales síndromes metabólicos y su repercusión nutricional.
- Estudiar las patologías generadoras de malnutrición y sus consecuencias sobre la evolución clínica de los pacientes y la eficacia de su tratamiento.
- Conocer las características de las dietas terapéuticas principales.
- Conocer las características e indicaciones de las técnicas de apoyo nutricional.
- Adquirir conocimientos y habilidad en la elaboración de planes de atención nutricional para las diversas enfermedades y valoración de los diferentes tipos de dietas específicas.
- Adquirir la destreza necesaria para desarrollar las tareas de educación alimentario-nutricional de pacientes y entorno, tanto en consultas externas como en hospitalización.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.



- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica.
- Comprender y utilizar los datos clínicos y bioquímicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Generales:

Conocer las interrelaciones entre las diferentes patologías y los procesos nutricionales.

Pautar las diferentes técnicas de alimentación que se pueden emplear.

Planificar la dieta e impartir consejo alimentario al paciente.

Justificar las modificaciones dietéticas y la intervención nutricional realizada en cada patología.

Adquirir habilidad en la realización de historias dietéticas y en la valoración nutricional, seguimiento y control de los pacientes.

Familiarizarse con la terminología médico-nutricional, las historias clínicas, las prescripciones dietéticas, el funcionamiento de los servicios de dietética y las pautas dietéticas ambulatorias y hospitalarias.

Específicos:

Dominar las características de la nutrición humana adaptada a distintas enfermedades y situaciones fisiopatológicas.

Elaborar una dieta adaptada al paciente y acorde a la situación de este, además de un plan de control y seguimiento de la intervención.



DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Introducción

- 1.1. Principios y fundamentos, pautas para la preparación, confección y seguimiento de una prescripción dietética, herramientas de cribado y evaluación del estado nutricional

2. Dietoterapia basada en Modificación de Macronutrientes

- 2.1. Energía I: Obesidad. Dietas hipocalóricas. Dietas heterodoxas
- 2.2. Energía II: Dieta altamente hipocalórica. Dieta en cirugía bariátrica. Sistema de Intercambios: aplicación práctica
- 2.3. Hidratos de Carbono I: Dietoterapia en diabetes tipo 1 y tipo 2. Método Clínic: aplicación práctica
- 2.4. Hidratos de Carbono II: Errores congénitos del metabolismo de los hidratos de carbono - galactosemia e intolerancia a lactosa
- 2.5. Hidratos de Carbono III: Errores congénitos del metabolismo de los hidratos de carbono - intolerancia a sacarosa, fructosa y sorbitol
- 2.6. Proteínas I: Dietoterapia en la enfermedad renal crónica, diálisis y trasplante renal
- 2.7. Proteínas II: Dietoterapia en el síndrome nefrótico, encefalopatía hepática, hepatopatía crónica y Parkinson
- 2.8. Proteínas III Dieta en la alergia a proteínas: enfermedad celiaca, alergia a proteínas de la leche de vaca, huevo y frutos secos
- 2.9. Proteínas IV: Errores congénitos del metabolismo de las proteínas: fenilcetonuria, homocistinuria, leucinosis, trastornos el ciclo de la urea
- 2.10. Lípidos I: Dislipemias - ácidos grasos, colesterol dietético e hiperlipemias
- 2.11. Lípidos II: Triglicéridos de cadena media. Dietas cetogénicas. Adrenoleucodistrofia

3. Dietoterapia basada en Modificación de Micronutrientes

- 3.1. Dietas Modificadas en Minerales I: Dieta controlada en sodio. Edemas e hipertensión. Dieta controlada en potasio. Enfermedad renal
- 3.2. Dietas Modificadas en Minerales II: Dieta controlada en hierro y cobre. Anemias
- 3.3. Dietas Modificadas en Minerales III: Dietas controladas en calcio, fósforo, purinas y oxalatos. Osteoporosis. Nefrolitiasis

4. Otras dietas

- 4.1. Dietoterapia en el paciente oncológico
- 4.2. Dietoterapia en alteraciones del gusto y salivación, mucositis y reflujo gastroesofágico
- 4.3. Dieta en alergias. Intolerancia a la histamina y aditivos alimentarios

**5. Dietoterapia en la Sintomatología Gastrointestinal**

- 5.1. Dietas controladas en fibra. Diarrea y estreñimiento
- 5.2. Dietoterapia en la cirugía gástrica e intestinal. Gastrectomías. Síndrome del intestino corto
- 5.3. Dietoterapia en trastornos hepatobiliares y pancreáticos. Fibrosis quística
- 5.4. Dietoterapia en patologías del colon

6. Soporte Nutricional

- 6.1. Soporte nutricional I: Dietas hipercalóricas, hiperproteicas y suplementación oral. Desnutrición, anorexia y bulimia
- 6.2. Soporte nutricional II: Dietas progresivas y dietas hospitalarias, Disfagia orofaríngea. Dietas con modificación de la textura
- 6.3. Soporte nutricional III: Nutrición enteral, nutrición parenteral y nutrición artificial domiciliaria

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	60,00	100
Prácticas en laboratorio	20,00	100
Seminarios	4,00	100
Tutorías regladas	3,00	100
Lecturas de material complementario	5,00	0
Preparación de clases de teoría	70,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	30,00	0
Resolución de casos prácticos	20,00	0
Resolución de cuestionarios on-line	10,00	0
TOTAL	222,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en:

Clase de teoría: 3 sesiones semanales de una hora de duración. En total serán necesarias 60 sesiones de una hora para cubrir esta faceta docente. En las clases de teoría se empleará básicamente la clase magistral. El profesor presentará los contenidos más relevantes de la asignatura, empleando los medios audiovisuales necesarios para el desarrollo ágil y coherente de las mismas. El profesor dejará accesible con suficiente antelación en la plataforma de apoyo a la docencia “Aula Virtual”, el material necesario para el correcto seguimiento de las clases de teoría. Las clases teóricas permiten sobre todo la adquisición de CONOCIMIENTOS, y contribuyen en menor medida a la adquisición de PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES.



Dependiendo de la disponibilidad de tiempo, la aceptación entre los alumnos y la adecuación al temario, se puede plantear y desarrollar un trabajo en el aula alternativo a las clases magistrales, este consistiría en: elaboración asistida por el profesor de materiales relacionados con el temario (apuntes, dípticos, posters...), resolución de casos clínicos, recreación de posibles situaciones de consulta dietético-nutricional en un gabinete dietoterapéutico (representación de role-playing)... Este tipo de clase teórico-práctica favorece la adquisición de conocimientos, procedimientos y actitudes por igual.

Sesiones prácticas: Son de asistencia obligatoria y se realizan en la Clínica Nutricional de la Fundación Lluís Alcañiz-Universitat de València. Se realizan en cinco sesiones de 4 horas de duración. Durante las prácticas, la profesora desarrollará los contenidos mediante clases teórico prácticas con participación activa por parte del alumnado con el objetivo que aprendan como plantear un tratamiento dietético y como llevar una consulta de nutrición. Para lo cual, se realizará una anamnesis, la resolución de un caso clínico y la representación, a través de un role playing, de una consulta dietética con la elaboración de recursos de educación alimentaria. En cada sesión, el alumno tendrá que rellenar el “diario de prácticas” especificando qué actividades realiza cada día. La plantilla del diario estará colgada en el aula virtual. Tiene que entregar el diario quince días después de haber acabado las prácticas y será corregida antes del examen teórico de dietoterapia. Las clases prácticas contribuyen fundamentalmente a la adquisición de HABILIDADES, de ACTITUDES y CONOCIMIENTOS.

Como parte de las clases teóricas y prácticas se podrá pedir a los alumnos su participación en los proyectos de Innovación Educativa que desarrollen los profesores responsables de la asignatura.

Seminario: Son de realización y asistencia obligatoria para el alumnado matriculado.

Los seminarios coordinados se realizarán sobre temas facilitados por el profesor siguiendo la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del Grado. En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), los seminarios no serán coordinados. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesor y los estudiantes.

La valoración de esta actividad contemplará tanto los contenidos científicos tratados como la forma en que estos han sido presentados, valorando especialmente la capacidad de comunicación y transmisión de ideas y conceptos.

Para el alumnado que repite la asignatura, no es obligatoria la asistencia a los Seminarios.

Tutorías: Los alumnos acudirán a ellas en grupos organizados y serán tres en total repartidas uniformemente al principio, mitad y a final del curso académico. La duración de dichas tutorías será de una hora. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar.

Para el alumnado que repite la asignatura, no es obligatoria la asistencia a las Tutorías.

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como en las propuestas de temas para los seminarios coordinados. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.



EVALUACIÓN

De acuerdo con lo establecido en la materia de Dietoterapia, la evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables:

- a) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula, aula informática y clínica, en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas ad hoc para la materia así como el trabajo desarrollado por el alumnado y el conocimiento de procedimientos y conceptos básicos;
- b) prueba escrita en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema;
- c) actitud del alumnado, evaluable a partir de las tutorías individuales y colectivas, clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula.

La evaluación se distribuirá como sigue:

- Adquisición de conceptos teóricos y mediante pruebas escritas.
- Las sesiones prácticas y los casos prácticos contribuirán a la nota final, considerando en su evaluación los siguientes puntos: actitud del alumnado, elaboración de memorias e informes y pruebas escritas.
- Preparación de seminarios: trabajo escrito y exposición. Se evaluará el contenido científico del trabajo, y la capacidad de exposición y debate con el profesorado y entre el alumnado.

La evaluación del aprendizaje de los conocimientos y habilidades conseguidas por el alumnado, se hará de forma continuada a lo largo del curso. Se combinará una valoración de la actitud, resultado del contacto directo con el alumnado durante las clases de cuestiones y tutorías personalizadas, con una valoración de los conocimientos adquiridos, procedente de la resolución de cuestiones por escrito y en clase, de los trabajos y seminarios llevados a cabo por el alumnado, y de las pruebas de examen. Para aprobar la asignatura es necesario haber obtenido una puntuación mínima de 5 sobre 10.

Evaluación de los contenidos teóricos: El resultado de esta evaluación representará 7,0 puntos de la calificación final de la asignatura.

En este apartado, las tareas y actividades propuestas por el profesorado y que complementan los contenidos teóricos, podrán ser evaluadas. Esta nota sumada a la nota final de la parte teórica nunca podrá ser superior al 50% del valor de este apartado, es decir, 3,5 puntos.

Evaluación de las clases prácticas: La calificación obtenida en esta evaluación representará 2,0 puntos de la calificación final de la asignatura.

Las clases prácticas se evaluarán teniendo en cuenta diferentes aspectos y parámetros:

Participación, comportamiento, actitud y puntualidad del alumno



Corrección del diario de actividades

Entrega otras actividades: anamnesis, material de educación alimentaria y resolución de un caso clínico

En el caso de no alcanzar la nota mínima en la parte teórica de la asignatura, las prácticas no hay que repetirlas durante los dos años siguientes.

Evaluación del trabajo interdisciplinar: El seminario realizado contribuirá con un máximo de 1,0 punto a la nota final de esta asignatura.

En la valoración de seminarios se tendrá en cuenta el trabajo escrito, exposición, defensa y actividades propuestas acorde a la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del grado. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y discusión.

En el caso de no alcanzar la nota mínima la primera convocatoria, se guardará la calificación del trabajo interdisciplinar hasta la segunda convocatoria.

Todas las partes que componen la nota final de la asignatura deben alcanzar una nota mínima, la prueba escrita 5 puntos (para hacer media entre exámenes parciales es necesario un mínimo de 4 puntos en el examen y que la nota sea compensada con el otro examen alcanzando la media el mínimo de 5), las prácticas 1 punto y el seminario coordinado de la asignatura 0'5 puntos.

Dentro de la parte teórica podrá incluirse de forma concreta en la evaluación aspectos como la actitud del alumno, la participación en clase y/o la participación en los proyectos de Innovación Educativa que desarrollen los profesores responsables de la asignatura o que se desarrollen en el Centro, así como la asistencia y participación en las actividades propuestas por las asociaciones de estudiantes del Centro que tengan una clara relación con la asignatura. Esta nota sumada a la nota final de la parte teórica nunca podrá ser superior al 10% del valor de este apartado, es decir, 0'7 puntos.

La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad.

Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el **“Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València”** (ACGUV 123/2020):
<https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>

Las actividades de evaluación continua, que en esta asignatura consta que son prácticas, tutorías y seminarios, son de ASISTENCIA OBLIGATORIA y, por lo tanto, NO RECUPERABLES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.5 del Reglamento de Evaluación y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster.” En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con la antelación suficiente. De esta forma, el responsable de la asignatura podrá asignar al estudiante una sesión en otro grupo.



REFERENCIAS

Básicas

- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica (4ª ed). Ed. Elsevier, Barcelona. 2019.
- 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.

Complementarias

- 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.