

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	34110
Nombre	Dietoterapia
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	4.5
Curso académico	2017 - 2018

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1201 - Grado de Farmacia	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1201 - Grado de Farmacia	9 - Alimentación Humana	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
FRIGOLA CANOVES, ANA MARIA	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 segundo semestre en el tercer curso del grado en Farmacia. En el plan de estudios vigente (Plan 2009) consta de un total de 4,5 créditos ECTS (1 crédito ECTS = 25 h). Esta asignatura forma parte, junto con “Nutrición y Bromatología”, de la materia “Alimentación Humana”, que se imparte dentro del módulo de Medicina y Farmacología.

Con esta asignatura se pretende que el alumno domine la incidencia de la nutrición en diferentes enfermedades y/o situaciones fisiopatológicas. También ha de ser capaz de elaborar pautas dietéticas para el tratamiento hospitalario y ambulatorio, así como de elaborar planes de atención nutricional para distintas enfermedades. Finalmente, llevará un seguimiento y control dietético del paciente.

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.



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

El estudio de la asignatura de Dietoterapia se basa en la aplicación práctica de muchos de los conocimientos adquiridos en asignaturas de primer ciclo Fisiología, Anatomía, Fisiopatología, Bioquímica y Nutrición y Bromatología.

COMPETENCIAS

1201 - Grado de Farmacia

- Poseer y comprender los conocimientos en las diferentes áreas de estudio incluidas en la formación del farmacéutico.
- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.
- Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad farmacéutica, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Capacidad para transmitir ideas, analizar problemas y resolverlos con espíritu crítico, adquiriendo habilidades de trabajo en equipo y asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.
- Desarrollo de habilidades para actualizar sus conocimientos y emprender estudios posteriores, incluyendo la especialización farmacéutica, la investigación científica y desarrollo tecnológico, y la docencia.
- Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de la legislación, fuentes de información, bibliografía, elaboración de protocolos y demás aspectos que se consideran necesarios para el diseño y evaluación crítica de ensayos preclínicos y clínicos.
- Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto orales como escritas, para tratar con pacientes y otros profesionales de la salud en el centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración en equipos multidisciplinares y las relacionadas con otros profesionales sanitarios.
- Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible
- Intervenir en las actividades de promoción de la salud, prevención de enfermedad, en el ámbito individual, familiar y comunitario; con una visión integral y multiprofesional del proceso salud-enfermedad.



- Conocer y manejar la terminología básica de Nutrición, Bromatología, Dietética y Dietoterapia.
- Conocer los nutrientes y otros componentes de interés nutricional, así como las fuentes, recomendaciones y las repercusiones que tendrían sobre la salud sus deficiencias y/o excesos
- Emitir consejo nutricional y alimentario en el ámbito profesional ,atendiendo a la diferencia por sexos, estado fisiológico o patológico.
- Adquirir los conocimientos necesarios para evaluar la aptitud del alimento para su consumo.
- Realizar el proceso de asistencia nutricional ambulatoria y hospitalaria.
- Emitir consejo dietético en la salud, buen estado físico y en la terapia nutricional médica, considerando las diferencias de género.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

De acuerdo con lo establecido en la materia de Alimentación Humana, 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 en el laboratorio, en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas ad hoc para la materia así como el trabajo desarrollado por el estudiante y la adquisición 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 estudiante, evaluable a partir de las tutorías individuales y colectivas, clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Introducción

- 1.1.Relación entre enfermedad y dieta. Objetivos de la dietoterapia. Tipos de dietas terapéuticas y factores a considerar en su elaboración.
- 1.2.Nutrición artificial. Nutrición enteral y parenteral. Objetivos, indicaciones y características.
- 1.3.Dieta previa a determinadas pruebas diagnósticas. Pruebas e indicaciones. Modificaciones dietéticas aplicables y precauciones.

2. Dietas modificadas

En esta unidad se estudiarán las distintas modificaciones de la dieta tanto en su composición como en su textura. Cómo actuar a través de la dieta para tratar enfermedades y/o mejorar la calidad de vida de los pacientes

- 2.1.Dietas con textura modificada: Tipos. Objetivos nutricionales. Indicaciones, contraindicaciones y



efectos adversos. Características. Aspectos prácticos relativos a su realización. Dietas progresivas.

2.2. Dieta pobre y rica en fibra. Objetivos e indicaciones. Elaboración, características y precauciones. Efectos adversos y contraindicaciones. Dietas astringentes.

2.3. Dieta alta en proteínas y energía: objetivos nutricionales y principales indicaciones. Características y realización de la dieta.

2.4. Dieta hipoproteica para enfermos renales. Objetivos nutricionales. Características de la dieta en cada situación clínica.

2.5. Dieta controlada en aminoácidos. Encefalopatía hepática y trastornos del metabolismo de los aminoácidos. Características de la dieta y medidas coadyuvantes.

2.6. Dieta controlada en minerales. Características y realización. Recomendaciones dietéticas.

2.7. Dieta en las alergias alimentarias. Tipos, características y prevalencia de la hipersensibilidad alimentaria. Falsas alergias. Manifestaciones clínicas. Alimentos más frecuentemente implicados. Prevención y tratamiento dietético.

2.8. Dieta en intolerancias alimentarias. Dietas controladas en lactosa, fructosa, sacarosa o galactosa. Dieta exenta de gluten. Indicaciones, objetivos nutricionales y características de la dieta.

3. Síndrome metabólico

En esta unidad se estudiara el tratamiento dietético de enfermedades de origen metabólico de mayor prevalencia.

3.1. Síndrome metabólico

3.2. Dieta del paciente con sobrepeso y/u obesidad. Dietas hipocalóricas. Tipos. Objetivos nutricionales. Características y elaboración. Indicaciones, precauciones y efectos adversos. Educación y recomendaciones prácticas para el control del peso corporal.

3.3. La dieta del paciente diabético: objetivos y características en función del tipo de diabetes y del tratamiento farmacológico prescrito. Educación nutricional. Seguimiento y control de los pacientes en diversas situaciones.

3.4. Dieta del paciente dislipémico. Tipos, posibilidades de tratamiento y patología asociada. Influencia de los componentes de la dieta sobre el perfil lipídico. Recomendaciones generales y específicas.

3.5. Dieta del paciente hipertenso. Dieta hiposódica. Objetivos nutricionales e indicaciones. Características de la dieta. Efectos adversos y contraindicaciones. Educación nutricional del paciente hipertenso.

4. Prácticas

4.1. Diseño de la dieta basal de un paciente hospitalizado.

4.2. Diseño de dietas a partir de prescripciones médicas.

4.3. Realización de dietas basadas en raciones y equivalencias para enfermos con insuficiencia renal. Estudio y comentario de las recomendaciones nutricionales propuestas

4.4. Valoración nutricional de un menú; evaluación del estado nutricional mediante medidas antropométricas.

4.5. Valoración del estado nutricional en el adulto.

**VOLUMEN DE TRABAJO**

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	20,00	100
Prácticas en aula informática	8,00	100
Prácticas en laboratorio	8,00	100
Seminarios	4,00	100
Tutorías regladas	2,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	10,00	0
Elaboración de trabajos individuales	2,50	0
Estudio y trabajo autónomo	40,00	0
Lecturas de material complementario	2,50	0
Preparación de clases de teoría	8,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	1,50	0
Resolución de casos prácticos	3,00	0
TOTAL	109,50	

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en:

Clases de teoría: 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. El profesor realizará un seguimiento de la asistencia a las mismas.

Sesiones prácticas de laboratorio: Son de asistencia obligatoria. Se realizan en cuatro sesiones de 4 horas de duración (2 en el laboratorio y 2 al aula de informática). Durante la sesiones se dispondrá de un guión de las sesiones “Cuaderno de prácticas”, con una pequeña introducción teórica de las mismas y el protocolo detallado a realizar. Durante cada sesión el alumno deberá rellenar el cuaderno de prácticas, incluyendo los cálculos matemáticos necesarios para obtener los resultados y la solución final. El



cuaderno de prácticas se entregará durante la semana siguiente a la finalización de las prácticas y será corregido por el profesor. Durante las clases se revisarán los cálculos más representativos, realizados previamente por el estudiante en su tiempo de estudio. Las clases prácticas contribuyen fundamentalmente a la adquisición de HABILIDADES, y en menor medida a la de ACTITUDES y CONOCIMIENTOS.

Seminarios: Son de asistencia obligatoria para los alumnos. Deberán prepararse en grupos de 4 ó 5 estudiantes, cada uno de los cuales presentará un tema (estudio de casos, consejos dietéticos, discusión de temas de actualidad) que se desarrollará durante el seminario (trabajo escrito y presentación oral). Las exposiciones se realizarán en las jornadas de seminarios. Los plazos y fechas relativas al seminario aparecerán publicados en Aula Virtual de la asignatura, con antelación suficiente.

El trabajo deberá entregarse al tutor en formato electrónico y en papel y deberá constar de los siguientes documentos:

- a) Trabajo escrito con una bibliografía recomendada.
- b) Presentación. Los trabajos se expondrán públicamente durante los seminarios. Al finalizar se entablará una discusión en la que participarán los asistentes al seminario.

La valoración de ésta actividad contemplará tanto los contenidos científicos tratados como la forma en que éstos han sido presentados, valorando la capacidad de comunicación y transmisión de ideas y conceptos, así como también la capacidad de integrarse en un grupo de trabajo.

Tutorías: La duración de dichas tutorías será de 1 hora. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases teóricas y prácticas.

EVALUACIÓN

La evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables: a) prueba escrita final teórico-práctica en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema; b) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas ad hoc para la materia; c) preparación y participación en seminarios: trabajo escrito y exposición (se evaluará el contenido científico del trabajo, y la capacidad de exposición y debate con los profesores y compañeros; d) otras tareas propuestas a lo largo del curso, cuya realización se anunciará a los estudiantes con la suficiente antelación.

La evaluación se distribuirá, a efectos de porcentajes en la calificación, como sigue:

- Evaluación de los contenidos teóricos a través de las cuestiones teóricas del examen final: El resultado de esta evaluación representará 6.5 puntos de la calificación final de la asignatura.
- Evaluación de las clases prácticas de laboratorio: La calificación obtenida en esta evaluación representará 2.0 puntos de la calificación final de la asignatura. Las clases prácticas se evaluarán mediante la realización de cuestiones prácticas en el examen final.
- Evaluación de tutorías y tareas: La evaluación de este apartado representará 0.5 puntos. En dicha



calificación se tendrá en cuenta la resolución de las tareas propuestas, distintas a las prácticas de laboratorio y a los seminarios, y la asistencia a tutorías.

- Evaluación de los seminarios: El seminario realizado contribuirá con un máximo de 1.0 punto a la nota final de esta asignatura. Se evaluará el trabajo realizado, tanto el contenido científico del trabajo, como la labor de preparación del mismo y la capacidad para exponerlo en público y debatirlo con el profesor y compañeros, así como su integración en el grupo.

Para aprobar la asignatura es necesario haber obtenido una puntuación mínima global de 5 sobre 10 en el examen final.

En el caso de suspender la asignatura en segunda convocatoria, las prácticas de laboratorio no hay que repetirlas durante los dos cursos siguientes.

En la primera convocatoria serán calificados como No Presentados:

1º Los alumnos que no se hayan presentado al examen escrito de teoría/prácticas, pero hayan participado y tengan nota en alguna/s de las actividades realizadas (seminarios, laboratorio, informática, tutorías,...).

2º Los alumnos que no se hayan presentado al examen escrito de teoría ni hayan participado ni obtenido nota en el resto de las actividades del curso.

En la segunda convocatoria serán calificados como No Presentados, tan sólo los alumnos que no se hayan presentado al examen escrito de teoría/prácticas ni hayan participado ni obtenido nota en el resto de las actividades del curso. En cambio, los que no se presenten al examen teórico pero tengan alguna puntuación de otro tipo de actividades, serán calificados como Suspenso.

REFERENCIAS

Básicas

- Mataix J. Nutrición para educadores. 2ª ed. Díaz de Santos. Madrid 2005.
- Gil Hernández, A. Tomo IV: Nutrición clínica (Tratado de Nutrición). Acción Médica-Grupo. Madrid. 2005.
- Soriano JM. Nutrición básica humana. Universitat de València 2006.
- Gibney, M.J.; Elia, M.; Ljungqvist, O.; Dowset, J. Nutrición Clínica. Acribia. Zaragoza. 2007.
- Mahan K, Escott-Stump S, Raymond JL. Krause's food & the nutrition care process (13ª ed.) Mc Graw- Hill Interamericana. 2011.
- Salas-Salvadó, J. (ed.). Nutrición y dietética clínica (2ª ed.). Masson. Barcelona. 2008.
- Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Tomo II (2ª ed.) Ergon. Madrid. 2009.



Complementarias

- Mataix J. Tablas de composición de alimentos. 4ª ed. Universidad de Granada 2003.

