FITXA IDENTIFICATIVA

Dades de l'Assignatura

Codi	34110
Nom	Dietoteràpia
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2021 - 2022

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1201 - Grau de Farmàcia	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1201 - Grau de Farmàcia	9 - Alimentació Humana	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
FRIGOLA CANOVES, ANA MARIA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura *Dietoterapia* és una assignatura obligatòria que s'impartix durant el segon semestre en el tercer curs del grau en Farmàcia. En el pla d'estudis vigent (Pla 2009) consta d'un total de 4,5 crèdits ECTS (1 crèdit ECTS = 25 h).

Esta assignatura forma part, junt amb “Nutrició i Bromatologia”, de la matèria “Alimentació Humana”, que s'impartix dins del mòdul de Medicina i Farmacologia.

Amb esta assignatura es pretén que l'alumne domine la incidència de la nutrició en diferents malalties i/o situacions fisiopatològiques.

També ha de ser capaç d'elaborar pautes dietètiques per al tractament hospitalari i ambulatori, així com d'elaborar plans d'atenció nutricional per a distintes malalties. Finalment, portarà un seguiment i control dietètic del pacient.

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.

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

L'estudi de l'assignatura de Dietoteràpia es basa en l'aplicació pràctica de molts dels coneixements adquirits en assignatures de primer cicle Fisiologia, Anatomia, Fisiopatologia, Bioquímica i Nutrició i Bromatologia.

COMPETÈNCIES

1201 - Grau de Farmàcia

- Posseir i comprendre els coneixements en les diferents àrees d'estudi incloses en la formació del farmacèutic.
- Saber aplicar aquests coneixements al món professional per contribuir al desenvolupament dels drets humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.
- Saber interpretar, valorar i comunicar dades rellevants en els diferents vessants de l'activitat farmacèutica, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.
- Capacitat per a transmetre idees, analitzar problemes i resoldre'ls amb esperit crític, adquirint habilitats de treball en equip i assumint el lideratge quan siga apropiat.
- Desenvolupament d'habilitats per a actualitzar els seus coneixements i emprendre estudis posteriors, incloent-hi l'especialització farmacèutica, la investigació científica i el desenvolupament tecnològic, i la docència.
- Saber aplicar el mètode científic i adquirir habilitats en el maneig de la legislació, fonts d'informació, bibliografia, elaboració de protocols i altres aspectes que es consideren necessaris per al disseny i avaluació crítica d'assajos preclínics i clínics.
- Desenvolupar habilitats de comunicació i informació, tant orals com escrites, per tractar amb pacients i altres professionals de la salut al centre on exercisca l'activitat professional. Promoure les capacitats de treball i col·laboració en equips multidisciplinaris i les relacionades amb altres professionals sanitaris.
- Reconèixer les pròpies limitacions i la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant una importància especial a l'autoaprenentatge de nous coneixements basant-se en l'evidència científica disponible

- Intervenir en les activitats de promoció de la salut, prevenció de malaltia, en l'àmbit individual, familiar i comunitari; amb una visió integral i multiprofessional del processo salut-malaltia.
- Conèixer i manejar la terminologia bàsica de nutrició, bromatologia, dietètica i dietoteràpia.
- Conèixer els nutrients i altres components d'interès nutricional, així com les fonts, recomanacions i repercussions que tindrien sobre la salut les seues deficiències i/o excessos
- Emetre consell nutricional i alimentari en l'àmbit professional, atenent la diferència per sexes, estat fisiològic o patològic.
- Adquirir els coneixements necessaris per a avaluar l'aptitud de l'aliment per al seu consum.
- Realitzar el procés d'assistència nutricional ambulatòria i hospitalària.
- Emetre consell dietètic en la salut, bon estat físic i en la teràpia nutricional mèdica, considerant les diferències de gènere.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

D'acord amb el que establix la matèria d'Alimentació Humana, l'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà en forma d'avaluació continuada al llarg del curs.

És consideraren paràmetres avaluables:

a) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius als distintes activitats en aula, aula informàtica i en el laboratori, en els que s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides *ad hoc* per a la matèria així com el treball desenrotllat per l'estudiant i adquisició 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'estudiant, avaluable a partir dels tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts en aula.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Introducció

1.1.Relació entre malaltia i dieta. Objectius de la dietoteràpia. Tipus de dietes terapèutiques i factors a considerar en la seua elaboració.
1.2.Nutrició artificial. Nutrició enteral i parenteral. Objectius, indicacions i característiques.
1.3.Dieta prèvia a determinades proves diagnòstiques. Proves i indicacions. Modificacions dietètiques aplicables i precaucions.

2. Dietes modificades

En aquesta unitat s'estudiaren les diferents modificacions de la dieta tant en la seua composició com en la seua textura. Com actuar a través de la dieta per a tractar malalties i/o millorar la qualitat de vida dels pacients

2.1.Dietes amb textura modificada: Tipus. Objectius nutricionals. Indicacions, contraindicacions i efectes adversos. Característiques. Aspectes pràctics relatius a la seua realització. Dietes progressives.
2.2. Dieta pobra i rica en fibra. Objectius i indicacions. Elaboració, característiques i precaucions. Efectes adversos i contraindicacions. Dietes astringents.
2.3.Dieta alta en proteïnes i energia: objectius nutricionals i principals indicacions. Característiques i realització de la dieta.
2.4.Dieta hipoproteica per a malalts renals. Objectius nutricionals. Característiques de la dieta en cada situació clínica.
2.5.Dieta controlada en aminoàcids. Encefalopatia hepàtica i trastorns del metabolisme dels aminoàcids. Característiques de la dieta i mesures coadjuvants.
2.6.Dieta controlada en minerals. Característiques i realització. Recomanacions dietètiques.
2.7.Dieta en les allèrgies alimentàries. Tipus, característiques i prevalença de la hipersensibilitat alimentària. Falses allèrgies. Manifestacions clíniques. Aliments més freqüentment implicats. Prevenció i tractament dietètic.
2.8.Dieta en intoleràncies alimentàries. Dietes controlades en lactosa, fructosa, sacarosa o galactosa. Dieta exempta de gluten. Indicacions, objectius nutricionals i característiques de la dieta.

3. Síndrome metabòlic

En esta unitat s'estudiara el tractament dietètic de malalties d'origen metabòlic de major prevalència.

3.1.Síndrome metabòlic
3.2.Dieta del pacient amb sobrepes y/o obesitat. Dietes hipocalòriques. Tipus. Objectius nutricionals. Característiques i elaboració. Educació i recomanacions pràctiques per al control del pes corporal.
3.3.La dieta del pacient diabètic: objectius i característiques en funció del tipus de diabetis i del tractament farmacològic prescrit. Educació nutricional. Seguiment i control dels pacients en diverses situacions.
3.4.Dieta del pacient dislipèmic. Tipus, possibilitats de tractament i patologia associada. Influència dels components de la dieta sobre el perfil lipídic. Recomanacions generals i específiques.
3.5.Dieta del pacient hipertens. Dieta hiposòdica. Objectius nutricionals i indicacions. Característiques de la dieta. Efectes adversos i contraindicacions. Educació nutricional del pacient hipertens.

4. Pràctiques

4.1. Disseny de la dieta basal d'un pacient hospitalitzat.
4.2. Disseny de dietes a partir de prescripcions mèdiques.
4.3. Realització de dietes basades en racions i equivalències per a malalts amb insuficiència renal. Estudi i comentari de les recomanacions nutricionals proposades
4.4. Valoració nutricional d'un menú; avaluació de l'estat nutricional per mitjà de mesures

antropomètriques.
4.5. Valoració de l'estat nutricional en l'adult.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	20,00	100
Pràctiques en aula informàtica	8,00	100
Pràctiques en laboratori	8,00	100
Seminaris	4,00	100
Tutories reglades	2,00	100
Elaboració de treballs en grup	10,00	0
Elaboració de treballs individuals	2,50	0
Estudi i treball autònom	40,00	0
Lectures de material complementari	2,50	0
Preparació de classes de teoria	8,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	1,50	0
Resolució de casos pràctics	3,00	0
TOTAL	**109,50**	

METODOLOGIA DOCENT

El desenvolupament de l'assignatura s'estructura en:

Classes de teoria: 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 per al 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 per al correcte seguiment de les classes de teoria. Les classes teòriques permeten sobretot l'adquisició de CONEIXEMENTS, i contribuïxen en menor mesura a l'adquisició de PROCEDIMENTS I ACTITUDS.

Sessions pràctiques de laboratori: Són d'assistència obligatòria. Es realitzen en 4 sessions de 4 hores de duració (2 en el laboratori i 2 a l’aula d’informàtica). Durant la sessions es disposarà d'un guió de les sessions “Quadern de pràctiques”, amb una xicoteta introducció teòrica de les mateixes i el protocol detallat a realizar.

Durant cada sessió l'alumne haurà d'omplir el quadern de pràctiques, incloent els càlculs matemàtics necessaris per a obtindre els resultats i la solució final. El quadern de pràctiques s'entregarà durant la setmana següent a la finalització de les pràctiques i serà corregit pel professor. Durant les classes es revisaran els càlculs més representatius, realitzats prèviament per l'estudiant en el seu temps d'estudi. Les classes pràctiques contribuïxen fonamentalment a l'adquisició d'HABILITATS, i en menor mesura a la d'ACTITUDS i CONEIXEMENTS.

Seminaris: Són de assistència obligatòria per als alumnes que estiguen matriculats. Hauran de preparar-se en grups de 4 o 5 estudiants, cada u dels quals presentarà un tema que es desenrotllarà durant el seminari (treball escrit i presentació oral). Les exposicions es realitzaran en les jornades de seminaris. Els terminis i dates relatives al seminari apareixeran publicats en Aula Virtual de l'assignatura, amb antelació suficient. El treball haurà d'entregar-se al tutor en format electrònic i en paper i haurà de constar dels següents documents:

a) Treball escrit amb una bibliografia recomanada.

b) Presentació. Els treballs s'exposaran públicament durant els seminaris. Al finalitzar s'entaularà una discussió en què participaran els assistents al seminari.

També es podrà realitzar els seminaris amb articles científics d'actualitat relacionats amb l'assignatura, cumplimentant les tasques sol.licitades sobre els mateixos.

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, així com també la capacitat d'integrar-se en un grup de treball.

Tutories: La duració de dites tutories serà d'1 hora. En elles, el professor avaluarà el procés d'aprenentatge dels estudiants d'una manera globalitzat i orientarà als estudiants sobre els mètodes de treball més útils per a la resolució dels problemes que se'ls puguen presentar. Igualment, les tutories serviran per a resoldre tots els dubtes que hagen pogut sorgir al llarg de les classes teòriques i pràctiques.

Es procedirà a relacionar els continguts de l'assignatura amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Amb això es preten proporcionar al estudiantat coneixements, habilitats i motivació per a comprendre i abordar dits ODS, a la mateixa vegada que es promou la reflexió i la crítica.

AVALUACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà al llarg del curs. Es consideraran paràmetres avaluables: a) prova escrita final teòric-pràctica en la qual s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics i procediments presentats per a cada tema; b) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius a les diferents activitats en aula en els quals s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides *ad hoc* per a la matèria; c) preparació i participació en seminaris: treball escrit i exposició (s'avaluarà el contingut científic del treball, i la capacitat d'exposició i debat amb els professors i companys; d) altres tasques proposades al llarg del curs, la realització del qual s'anunciarà als estudiants amb la suficient antelació.

L'avaluació es distribuirà, a l'efecte de percentatges en la qualificació, com segueix:

Avaluació dels continguts teòrics a través de les qüestions teòriques de l'examen final: El resultat d'aquesta avaluació representarà 6.5 punts de la qualificació final de l'assignatura.

Avaluació de les classes pràctiques de laboratori: La qualificació obtinguda en aquesta avaluació representarà **2.0 punts** de la qualificació final de l'assignatura. Les classes pràctiques s'avaluaran mitjançant la realització de qüestions pràctiques en l'examen final.

Avaluació de tutories i tasques: L'avaluació d'aquest apartat representarà **0.5 punts**. En aquesta qualificació es tindrà en compte la resolució de les tasques proposades, diferents a les pràctiques de laboratori i als seminaris, i l'assistència a tutories.

Avaluació dels seminaris: El seminari realitzat contribuirà amb un màxim **d'1.0 punt** a la nota final d'aquesta assignatura. S'avaluarà el treball realitzat, tant el contingut científic del treball, com la labor de preparació del mateix i la capacitat per a exposar-ho en públic i debatre-ho amb el professor i companys, així com la seua integració en el grup.

Per a aprovar l'assignatura és necessari haver obtingut una puntuació mínima global de **5 sobre 10** en l'examen final.

En el cas de suspendre l'assignatura en segona convocatòria, les pràctiques de laboratori no cal repetir-les durant els dos cursos següents.

En la **primera convocatòria** seran qualificats com **No Presentats**:

1º Els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit de teoría/pràctiques, però hagen participat i tinguen nota en alguna/s de les activitats realitzades (seminaris, laboratori, informàtica, tutories,...).

2º Els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit de teoria ni hagen participat ni obtingut nota en la resta de les activitats del curs.

En la **segona convocatòria** seran qualificats com **No Presentats**, tan sols els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit de teoria ni hagen participat ni obtingut nota en la resta de les activitats del curs. En canvi, els que no es presenten a l'examen teòric però tinguen alguna puntuació d'un altre tipus d'activitats, seran qualificats com a ***Suspés***.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- 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.

Complementàries

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

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Continguts

Es mantenen els continguts inicialment inclosos en la guia docente.

2. Volum de treball i planificació temporal de l'ensenyament

Es mantindrà la càrrega de treball per a l'estudiant, derivada del nombre de crèdits, però la metodologia de les activitats canvia respecte a la guia docent, ja que la situació actual fa que siga necessari utilitzar un model híbrid de docencia.

3. Metodologia de l'ensenyament

- Ensenyament teòric: Serà presencial i seguint amb el calendari del curs, però amb les modificacions necessàries per a complir amb la normativa de seguretat front a la CoVid19. En el cas que l'aforament de l'aula no permeta la presencialitat de tot el grup d'estudiants, es distribuirà als alumnes per grups, de manera que un 50% estarà a l'aula de la Facultat, mentre que l'altre 50% es connectarà online (desde casa), alternant la seua assistència per setmanes. La classe es realitzarà sempre seguint l'horari (dia i hora) aprovat per la Junta de Centre.
- Tutories i Seminaris: Seran tots presencials i d'acord amb les dates que marca el calendari del curs.
- Classes pràctiques: Seran presencials i d'acord amb el calendari del curs, però amb les modificacions adequades per a complir amb la normativa de seguretat front a la CoVid19, amb limitació de la capacitat dels laboratoris i aules de informàtica al 50% establint torns d'assistència en cada grup. Per a la docència no presencial de les sessions s'emplearà material audiovisual, es suministrarà als alumnes dades per a la realització de càlculs o qualsevol altre material que permeta complementar allò vist a les sessions de laboratori.

Si es produira un empitjorament de la situació o un estat de confinament total, tota la docència presencial passaria a realizar-se online amb docència síncrona.

4. Avaluació

Si l'evolució de la pandèmia actual ho permet, serà presencial i en els termes que indica la guia docent. Només si açò no fora possible, l'evaluació es realitzarà online, mitjançant preguntes d'opció múltiple a l'aula virtual que es puguen complementar amb preguntes curtes i/ o en certas ocasions mitjançant un examen oral per videoconferència.

El pes relatiu de la teoria, les pràctiques i seminaris es mantindrà tal com s'indica en la guia docente.