

Guía Docente

ASIGNATURA: DIETOTERAPIA

CURSO: PRIMERO, SEGUNDO SEMESTRE

GRADO: NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

***MODALIDAD: SEMIPRESENCIAL, ITINERARIO PARA
FARMACÉUTICOS***

CURSO 2023/2024

FACULTAD FARMACIA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.- ASIGNATURA:

Nombre: DIETOTERAPIA		
Código:16781		
Curso(s) en el que se imparte: 1º	Semestre(s) en el que se imparte: 2º	
Carácter: Obligatorio	ECTS: 6	Horas ECTS: 25
Idioma: CASTELLANO	Modalidad: Semipresencial	
Grado en que se imparte la asignatura: Nutrición Humana y Dietética		
Facultad en la que se imparte la titulación: Farmacia		

2.- ORGANIZACIÓN DE LA ASIGNATURA:

Departamento: Nutrición Humana y Dietética
Área de conocimiento: Nutrición y Bromatología

2. PROFESORADO DE LA ASIGNATURA

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PROFESORADO:

Responsable de Asignatura	DATOS DE CONTACTO
Nombre:	María del Mar Ruperto López
Tlfno (ext):	91-3724700. EXT. 151210
Email:	mmar.rupertolopez@ceu.es
Despacho:	Edificio C (3ªplanta). Ático
Perfil Docente e Investigador	Doctora por la Universidad Complutense de Madrid
Líneas de Investigación:	Nutrición y Ciencias de la Alimentación

2.- ACCIÓN TUTORIAL:

Para todas las consultas relativas a la asignatura, los alumnos pueden contactar con el/los profesores a través del e-mail que se harán públicas en el portal del alumno.

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Dietoterapia es una asignatura que integra gran parte de los conocimientos adquiridos en el Grado de Nutrición Humana y Dietética que capacita al alumno tanto en la prescripción dietoterápica, como en la elaboración de dietas terapéuticas aplicables a diferentes patologías en el ámbito ambulatorio y hospitalario.

4. COMPETENCIAS

1.- COMPETENCIAS:

Código	Competencias Básicas y Generales
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado 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.
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CG1	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, creencias y culturas.
CG6	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
CG7	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención nutricional del dietista- nutricionista.
CG13	Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
CG14	Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación en la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
CG16	Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
CG17	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.
CG18	Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
CG26	Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

Código	Competencias Específicas
CE26	Aplicar las ciencias de los Alimentos y de la nutrición a la práctica dietética
CE32	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
CE34	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
CE35	Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
CE36	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
CE37	Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
CE38	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
CE39	Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
CE40	Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CE45	Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética
CE47	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

2.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Código	Resultados de Aprendizaje
RA110	Diseñar dietas y planes nutricionales para orientar y corregir deficiencias nutricionales inherentes a patologías específicas con sustrato nutricional.
RA111	Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
RA112	Diseñar dietas para servicios colectivos, hospitales y residencias que requieran un código de dietas.
RA113	Calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad.
RA114	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
RA115	Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietista-nutricionista.
RA116	Implementar programas de educación dietético-nutricional en sujetos enfermos.
RA117	Describir la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

5. ACTIVIDADES FORMATIVAS

1.- DISTRIBUCIÓN TRABAJO DEL ESTUDIANTE:

Total Horas de la Asignatura	150
------------------------------	-----

Código	Nombre	Horas Presenciales
AF4	Prácticas – Prácticas de Laboratorio	24
AF6	Otras	4
AF9	Tutoría docente	1
TOTAL, Horas Presenciales		29

Código	Nombre	Horas No Presenciales
AF0	Trabajo Autónomo del Estudiante	78
AF10	Estudio y comprensión de los materiales docentes	32
AF11	Resolución de problemas de las cuestiones planteadas	6
AF12	Taller	5

2.- DESCRIPCIÓN ACTIVIDADES FORMATIVAS:

Actividad	Definición
AF0	Trabajo autónomo del estudiante
AF4 Prácticas – Prácticas de Laboratorio	Actividad formativa ordenada preferentemente a la competencia de aplicación de los conocimientos, resolución de problemas, elaboración y defensa de argumentos (CB2 RD861/2010); prioriza la realización por parte del alumno de las actividades prácticas que supongan la aplicación de los conocimientos teóricos.
AF6 Otras	Actividades que el alumno debe desarrollar presencialmente en situación de evaluación.
AF9 Tutoría docente	Actividad formativa desarrollada por el profesor atendiendo a un estudiante para resolver dudas u orientar acerca del proceso de aprendizaje. Son objetivos de la tutoría docente: resolución de dudas, propuesta de casos prácticos, análisis de resultados obtenidos, revisión de ejercicios, proyectos, trabajos, prácticas, orientación docente sobre problemas planteados y cuantos otros contribuyan a que el estudiante avance en su proceso de aprendizaje.
AF10	Estudio y comprensión de los materiales docentes
AF11	Resolución de problemas de las cuestiones planteadas
AF12 Taller	Actividad formativa ordenada preferentemente a la competencia o capacidad de reunir, interpretar y juzgar información y datos relevantes para emitir juicios (CB3) y a la competencia de adquisición de habilidades de aprendizaje autónomo por parte del alumno (CB5). Asimismo, se ordena a la competencia de comunicación de conocimientos (CB4).

- (1) La documentación de la asignatura está disponible en el Campus Virtual de la Universidad (<https://intranet.ceu.es>). La comunicación entre alumno-profesor y profesor-alumno, se realizará por medio del campus virtual, siendo imprescindible el acceso al mismo periódicamente.

6. SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.- ASISTENCIA A CLASE:

- La asistencia a las clases prácticas es obligatoria en un 100%.

CONVOCATORIA ORDINARIA (Evaluación Continua) ¹			
Código	Nombre	Nota mínima ²	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	5	50
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos	5	10
SE3	Evaluación in situ de actividades diversas: seminarios, prácticas, talleres, trabajo aplicado, mediante observación directa del trabajo o desempeño del estudiante.	5	5
SE4	Resolución de ejercicios, problemas, supuestos	5	10
SE5	Casos prácticos o clínicos	5	15
SE7	Cuadernos de prácticas	5	10

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA ¹			
Código	Nombre	Nota mínima ²	Peso
SE1	Examen de preguntas tipo tema y/o test	5	50
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos	5	10
SE3	Evaluación in situ de actividades diversas: seminarios, prácticas, talleres, trabajo aplicado, mediante observación directa del trabajo o desempeño del estudiante.	5	5
SE4	Resolución de ejercicios, problemas, supuestos	5	15
SE5	Casos prácticos o clínicos	5	10
SE7	Cuadernos de prácticas	5	10

- En el caso excepcional del estudiante que por causa justificada no puede asistir a clase, mediante solicitud previa por escrito al profesor, el estudiante podrá presentarse al examen ordinario en el que será evaluado de las competencias de la asignatura y supondrá el 60% de la calificación final.
- El alumno que no se presente al examen final en convocatoria ordinaria o extraordinaria será calificado con "No Presentado", independientemente de que haya realizado cualquier actividad académica propia de la evaluación continua
- La superación de las prácticas con una nota mínima de 5 es condición necesaria para aprobar la asignatura.

- (4) La revisión de los exámenes de la convocatoria ordinaria y extraordinaria se realizará presencialmente o si no es posible por causas mayores justificadas o medidas extraordinarias en modalidad online, en el día y hora publicados en el campus virtual para la revisión del examen. No se realizará la revisión del examen vía telefónica o por correo electrónico

3.- DESCRIPCIÓN SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

Sistemas de Evaluación	Definición
SE1	Examen escrito de preguntas amplias, tipo tema, test
SE2	Examen escrito con ejercicios, problemas, supuestos prácticos
SE3	Evaluación in situ de actividades diversas: seminarios, prácticas, talleres, trabajo aplicado, mediante observación directa del trabajo o desempeño del estudiante. Examen escrito de preguntas de razonamiento
SE4	Resolución de ejercicios, problemas, supuestos
SE5	Casos prácticos o clínicos
SE7	Cuadernos de prácticas

7. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

1.- PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:

PROGRAMA TEÓRICO:

PRINCIPIOS DE DIETOTERAPIA

Tema 1. Introducción a la Dietoterapia. Concepto, objetivos y ámbito de aplicación de la Dietoterapia. Cuestiones éticas. Funciones del dietista-nutricionista.

Tema 2. El proceso de atención nutricional. Concepto. Aplicaciones. Metodología. Valoración, diagnóstico, intervención y monitorización nutricional.

Tema 3. Prescripción dietoterápica. Planteamiento general de la técnica dietoterápica. Tipos de planes alimentarios. Modelo de prescripción de una dieta abierta, cerrada y sistema de intercambios, raciones o equivalencias.

Tema 4. Introducción a la organización y planificación de la alimentación hospitalaria. Importancia del servicio de alimentación en centros sanitarios. Coordinación con otros servicios asistenciales.

Tema 5. Manual de dietas hospitalario. Conceptos de dieta basal y terapéuticas. Objetivos y características. Indicadores a considerar. Nomenclatura. Unificación de dietas.

Tema 6. Introducción a la alimentación oral en centros asistenciales. Inicio de tolerancia a la alimentación oral. Objetivos, características e indicaciones de las dietas de transición.

Tema 7. Secuencia de progresión de las dietas terapéuticas, progresivas o de transición. Dietas líquidas (incompleta y completa), dieta semisólida, dieta blanda y dieta blanda mecánica. Dieta basal hospitalaria. Objetivos, características e indicaciones terapéuticas de cada una de las dietas progresivas o de transición. Listado de alimentos y plan alimentario de cada tipo de dieta progresiva.

Tema 8. Alimentación básica adaptada. Concepto. Liofilizados comerciales. Modificadores de textura. Enriquecedores o módulos nutricionales. Objetivos, características e indicaciones terapéuticas.

Tema 9. Dietas exploratorias para pruebas diagnósticas concretas. test de tolerancia oral a la glucosa (despistaje de diabetes mellitus, y diabetes mellitus gestacional) sobrecarga oral de glucosa, cuantificación de grasa en heces, control del yodo.

DIETOTERAPIA EN SITUACIONES PATOLÓGICAS

SECCIÓN I: DIETAS CONTROLADAS EN ENERGÍA

Tema 10. La obesidad como integrante del síndrome metabólico. Guías clínicas en obesidad. Valoración nutricional en obesidad. Requerimientos de energía y nutrientes. Intervención nutricional de la obesidad. Fórmula dietoterápica. Modificaciones de macronutrientes. Pautas del tratamiento integral de la obesidad en el contexto del síndrome metabólico.

Tema 11. Dietas de muy bajo aporte calórico en el tratamiento de la obesidad. Concepto, indicaciones y contraindicaciones, características y tipos. Recomendaciones de las Guías clínicas. Balón intragástrico. Dietoterapia en las diferentes técnicas de la cirugía bariátrica. Indicaciones y criterios para la elección de las técnicas restrictivas y mixtas. Gastrectomía tubular. Bypass gástrico. Derivación biliopancreática. Cruce duodenal. Tratamiento nutricional en cada una de las técnicas. Suplementación nutricional.

Tema 12. Monitorización nutricional de los trastornos alimentarios y de la ingestión de alimentos. Anorexia nerviosa, Bulimia nerviosa. Conceptos, criterios diagnósticos e intervención nutricional en ámbito ambulatorio y hospitalario.

SECCIÓN II: DIETAS CONTROLADAS EN HIDRATOS DE CARBONO

Tema 13. Abordaje nutricional de la diabetes mellitus. Características fisiopatogénicas de la diabetes tipo 1 y 2. Recomendaciones nutricionales. Índice y carga glucémicos de los alimentos. Sistema de intercambios, raciones o equivalencias. Adaptaciones del plan alimentario en situaciones especiales (actividad física, procesos intercurrentes y complicaciones agudas).

Tema 14. Dietoterapia en patologías con alteración de los hidratos de carbono: enfermedades por depósito (glucogenosis), errores del metabolismo (galactosemia, intolerancia a la fructosa). Alteraciones de la digestión y absorción de hidratos de carbono (intolerancia lactosa).

Tema 15. Dieta controlada en fibra. Dieta alta en fibra. Dieta pobre en fibra y en residuos. Concepto, características e indicaciones terapéuticas de las dietas. Listados de alimentos y planes alimentarios.

SECCIÓN IV: DIETAS CONTROLADAS EN GRASAS

Tema 16. Dislipemias. Concepto y clasificación. Factores de riesgo modificables. Influencia de la alimentación en las dislipemias. Recomendaciones de las guías clínicas actuales. Papel de los ácidos grasos saturados, monoinsaturados, colesterol, esteroides vegetales, fitoquímicos y antioxidantes en la enfermedad cardiovascular. Recomendaciones de las guías clínicas actuales. Plan de intervención nutricional en dislipemias.

Tema 17. Dietas cetogénicas. Indicaciones terapéuticas y contraindicaciones. Características. Plan alimentario.

Tema 18. Trastornos congénitos del metabolismo de los lípidos: adrenoleucodistrofia. Concepto y clasificación. Metabolismo de los ácidos grasos de cadena larga. Intervención nutricional, monitorización y seguimiento en adrenoleucodistrofia.

Tema 19. Trastornos congénitos del metabolismo de los lípidos: adrenoleucodistrofia.

SECCIÓN III: DIETAS CONTROLADAS EN PROTEÍNAS Y/O AMINOÁCIDOS

Tema 19. Enfermedad renal. Concepto y clasificación. Recomendaciones de las guías clínicas de Nutrición actuales en enfermedad renal. Cribaje y valoración nutricional. Requerimientos nutricionales de la enfermedad renal crónica avanzada y en terapia renal sustitutiva (hemodiálisis y diálisis peritoneal). Intervención nutricional. Fórmula dietética y guía dietoterápica. Suplementación nutricional. Abordaje nutricional en el trasplante renal. Requerimientos e intervención nutricionales.

Tema 20. Esteatohepatitis alcohólica y no alcohólica. Hepatopatía crónica. Concepto y clasificación. Recomendaciones de las guías clínicas actuales de Nutrición en la enfermedad hepática. Factores de riesgo. Valoración nutricional. Requerimientos nutricionales. Intervención nutricional. Características de la dieta, fórmula dietética y guía dietética. Adaptación de la dieta en la encefalopatía hepática. Abordaje nutricional en el trasplante hepático. Requerimientos e intervención nutricionales.

Tema 21. Nutrición en los errores innatos del metabolismo de proteínas: fenilketonuria, homocistinuria, trastornos del ciclo de la urea. Concepto, objetivos e intervención nutricional en cada uno de los errores innatos del metabolismo de proteínas.

Tema 22. Dieta controlada en purinas. Metabolismo del ácido úrico y gota. Hiperuricemia. Concepto y clasificación. Intervención nutricional en la hiperuricemia.

SECCIÓN V: DIETAS CONTROLADAS EN MINERALES

Tema 23. Dietas con control de sodio y potasio. Metabolismo hidrosalino. Características indicaciones y contraindicaciones terapéuticas de la dieta con control de sodio y potasio. Efectos de los nutrientes en el control de la presión arterial. Recomendaciones nutricionales. Intervención nutricional en la hipertensión arterial

PROGRAMA DE PRÁCTICAS:

- Conocer y aplicar los principios básicos nutricionales en las diferentes situaciones fisiopatológicas.
- Planificación y elaboración de un manual de dietas hospitalario. Dieta basal y dietas terapéuticas. Unificación de dietas.
- Resolución de casos prácticos en las diferentes situaciones patológicas incluidos en el programa de la asignatura.
- Taller de disfagia. Tipos de espesantes. Mezcla de los espesantes con diferentes líquidos hasta obtener diferentes consistencias del líquido espesado. Análisis y comparativa de los espesantes de acuerdo al componente, homogeneización y la consistencia obtenida. Evaluación de las características organolépticas.
- Planificación y elaboración de dietas terapéuticas en las siguientes secciones:
- Elaboración de un manual de dietas en un centro asistencial. Fases de la secuencia de dietas de progresión o transición. Dieta basal, dietas de consistencia o textura modificada
- Elaboración de dietas por intercambios, raciones o equivalencias en diferentes patologías:
Obesidad: pre-cirugía y postcirugía. Diabetes mellitus. Dislipemia. Disfagia a sólidos y líquidos

8. BIBLIOGRAFÍA DE LA ASIGNATURA

1.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Oliveira G. Manual de Nutrición Clínica y Dietética (2023). 4a edición. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Salas-Salvadó J, y cols. (2019). Nutrición y Dietética Clínica. 4ª edición. Ed. Elsevier. Madrid.
- Ross A, Caballero B, Cousins RJ, Tucker KL., Ziegler TR, eds. Nutrición en la salud y en la enfermedad. 11ª edición (2014). Ed. Lippincott Williams and Wilkins-Wolters Kluwer Health. Madrid.
- Moreiras O y cols (2018). Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas (19ª Edición). Editorial Pirámide. Madrid

2.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Gil Hernández, Á. (2010). Tratado de nutrición (4 tomos), segunda edición, Ed. Panamericana, Madrid.
- León M, Celaya S, Álvarez J (2010). Recomendaciones nutricionales al alta hospitalaria. 2ª Edición. Editorial Glosa. Barcelona
- Mahan, L. K. & Escott-Stump, S. (2014): Nutrición y Dietoterapia de Krause, 13ª Edición, Editorial Elsevier. Barcelona.
- De Luis Román D, y cols (2010). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Astiasarán I, Martínez JA. Alimentos, composición y propiedades (1999). McGraw-Hill-Interamericana. Madrid.
- Bello Gutiérrez J. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid
- Vázquez C. y cols. Alimentación y Nutrición. 3ª Edición (2014). Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Rubio MA y cols. (2015). Manual de Obesidad Mórbida, 2ª edición. Ed. Panamericana. Madrid.
- Muñoz Hornillos M, y cols. Nutrición Aplicada y Dietoterapia, 2ª Edición (2004). Editorial EUNSA. Pamplona.
- Dolores Ruíz-López M y cols. (2019). Guía fotográfica de porciones de alimentos consumidos en España. Ed. Fundación Iberoamericana de la Nutrición.
- Farrán A y cols. (2003). Tablas de composición de alimentos del CESNID. Ed. Mc Graw Hill-interamericana (2003).
- Vargas-Gutiérrez D y cols. (2008). Alimentos comunes, medidas caseras y porciones. Guía visual y contenido nutricional de los alimentos Ed. Mc Graw Hill-interamericana.

4.- RECURSOS WEB DE UTILIDAD:

- Sociedad Europea de Nutrición Clínica y Metabolismo (ESPEN). Guías clínicas www.espen.org
- Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo: www.senpe.com
- Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad: <http://www.seedo.es/>
- FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación Dietética): www.fesnad.org/
- Fundación española de Nutrición: www.fen.org.es/
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria: www.nutricioncomunitaria.org
- Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.shtml

9. NORMAS DE COMPORTAMIENTO

1.- NORMAS:

Las faltas en la Integridad Académica (ausencia de citación de fuentes, plagios de trabajos o uso indebido/prohibido de información durante los exámenes), así como firmar en la hoja de asistencia por un compañero que no está en clase, implicarán la pérdida de la evaluación continua, sin perjuicio de las acciones sancionadoras que estén establecidas.

10. MEDIDAS EXTRAORDINARIAS

En el caso de producirse alguna situación excepcional que impida la impartición de la docencia presencial en las condiciones adecuadas para ello, la Universidad adoptará las decisiones oportunas, y aplicará las medidas necesarias para garantizar la adquisición de las competencias y los resultados de aprendizaje de los estudiantes establecidos en esta Guía docente, según los mecanismos de coordinación docente del Sistema Interno de Garantía de calidad de cada título.