



Información de la asignatura

Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética

Facultad: Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

Código: 1310401 **Nombre:** Dietoterapia

Créditos: 6,00 **ECTS Curso:** 4 **Semestre:** 1

Módulo: Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

Materia: Patología y Terapia **Carácter:** Obligatoria

Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud

Departamento: Nutrición

Tipo de enseñanza: Presencial

Lengua/-s en las que se imparte: Castellano

Profesorado:

1314A Sandra Carrera Julia (**Profesor responsable**)

sandra.carrera@ucv.es

131CAF5 Sandra Carrera Julia (**Profesor responsable**)

sandra.carrera@ucv.es



Organización del módulo

Módulo de Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud

Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Curso/semestre
Ética y deontología profesional	6,00	Moral Social. Deontología	6,00	4/1
Dietética	6,00	Dietética	6,00	2/2
Fundamentos de Nutrición	18,00	Nutrición en las Distintas Etapas de la Vida	6,00	3/1
		Nutrición Humana	6,00	2/1
		Nutrición Parenteral y Hospitalaria	6,00	3/2
Patología y Terapia	24,00	Dietoterapia	6,00	4/1
		Farmacología Aplicada a la Nutrición	6,00	3/1
		Fisiopatología	6,00	2/2
		Patología Nutricional	6,00	3/2
Documentación	6,00	Técnicas de Documentación e Investigación	6,00	4/1

Conocimientos recomendados

Es recomendable presentar conocimientos previos relacionados con la fisiopatología y patología nutricional.



Resultados de aprendizaje

Al finalizar la asignatura, el estudiante deberá demostrar haber adquirido los siguientes resultados de aprendizaje:

- R1 Comprensión y asimilación de los conceptos incluidos en el contenido de la asignatura.
- R2 Capacidad de resolución de problemas relacionados con dichos contenidos utilizando diferentes recursos.
- R3 Comprensión y utilización adecuada del lenguaje, así como una correcta redacción y presentación de datos.
- R4 Colaboración con el profesor y los compañeros a lo largo del proceso de aprendizaje: Asistencia a sesiones teóricas, prácticas o de tutorización; trabajo en equipo; respeto en el trato; cumplimiento de las normas de organización de la asignatura en beneficio de todos.



Competencias

En función de los resultados de aprendizaje de la asignatura las competencias a las que contribuye son: (valora de 1 a 4 siendo 4 la puntuación más alta)

	BÁSICAS	Ponderación			
		1	2	3	4
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.				X
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.				X

	GENERALES	Ponderación			
		1	2	3	4
CG13	Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.				X
CG14	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.				X
CG26	Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.				X

	ESPECÍFICAS	Ponderación			
		1	2	3	4
CE14	Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.		X		



CE25	Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.	X		
CE27	Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.			X
CE29	Participar en el diseño de estudios de dieta total.		X	
CE30	Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.			X
CE31	Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.			X
CE32	Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.		X	
CE33	Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.		X	
CE35	Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.			X
CE36	Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.			X
CE37	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.			X
CE42	Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.		X	
CE43	Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.	X		
CE44	Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.	X		
CE46	Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.			X



Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

Resultados de aprendizaje evaluados	Porcentaje otorgado	Instrumento de evaluación
R1, R4	5,00%	Evaluación del aprovechamiento de las clases prácticas en aula, de problemas o informática, seminarios y tutorías. Mediante la asistencia, y participación en las distintas actividades planteadas.
R1, R2, R3	65,00%	Evaluación escrita de los conocimientos y habilidades obtenidos. Dicha prueba puede constar de una serie de preguntas abiertas o bien tipo test sobre el contenido teórico de la materia y/o ejercicios prácticos (resolución de problemas).
R2, R3, R4	15,00%	Evaluación del trabajo práctico en laboratorio, o laboratorio taller de técnicas culinarias, a través del cual se deberán demostrar las competencias adquiridas y que se es capaz de utilizarlas para resolver las diferentes situaciones y problemas que se plantean en un laboratorio; dicha evaluación podrá llevarse a cabo mediante alguno de los siguientes métodos, o la combinación de varios de ellos: una prueba escrita individual, la realización individual o grupal de una experiencia de laboratorio, la entrega de un informe individual o grupal sobre el trabajo realizado en el laboratorio
R2, R3, R4	15,00%	Evaluación de prácticas o actividades individuales o en grupo, en las que se deba buscar y estructurar información relacionada con cada una de las materias, resolver casos o problemas. Ello se realiza mediante un sistema de evaluación continuo a lo largo del curso, que implica la entrega y/o exposición de trabajos, cuyos objetivos y contenidos serán propuestos por el profesor.



Observaciones

Para poder promediar se necesita obtener una nota mínima de 5 sobre 10 en el examen y tener un promedio mínimo de 5 sobre 10 en las actividades.

CRITERIOS PARA LA CONCESIÓN DE MATRÍCULA DE HONOR:

Según el artículo 22 de la Normativa Reguladora de la Evaluación y Calificación de las Asignaturas de la UCV, la mención de "Matrícula de Honor" podrá ser otorgada por el profesor responsable de la asignatura a estudiantes que hayan obtenido la calificación de "Sobresaliente". El número de menciones de "Matrícula de Honor" que se pueden otorgar no podrá exceder del cinco por ciento de los alumnos incluidos en la misma acta oficial, salvo que éste sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola "Matrícula de Honor".

Actividades formativas

Las metodologías que emplearemos para que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura serán:

- M1 Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula. Se tendrá el apoyo de la pizarra, el ordenador y el cañón para la exposición de textos, gráficos, etc.
- M2 Resolución de ejercicios prácticos y estudio de casos, análisis de los procedimientos de evaluación e intervención procesal. Todo ello con apoyo del profesor. Este aspecto es susceptible de ser controlado mediante la asistencia y la participación activa en las sesiones prácticas.
- M3 Sesiones de trabajo individual o grupal en grupos supervisados por el profesor que se realizan en espacios con equipamiento especializado.
- M4 Sesiones monográficas a lo largo del curso, orientadas a aspectos y aplicaciones de actualidad de la materia.
- M5 Estudio del alumno: preparación individual de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc. para su discusión o entrega en formato electrónico.
- M7 Atención personalizada y en pequeño grupo. Período de instrucción y/o orientación realizado por un tutor con el objetivo de revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, seminarios, lecturas, realización de trabajos, etc. Se evaluará la asistencia del alumno y su nivel de desarrollo paulatino en el conocimiento de las materias.



- M8 Conjunto de pruebas, escritas u orales, empleadas en la evaluación del alumno.
- M9 Preparación en grupo de lecturas, ensayos, resolución de problemas, seminarios, trabajos, memorias, etc... para su discusión o entrega.

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO PRESENCIAL

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
CLASES TEÓRICAS M1	R1, R2, R3	46,00	1,84
CLASES PRÁCTICAS M2	R1, R2, R3, R4	4,00	0,16
LABORATORIO M5	R1, R2, R3, R4	4,00	0,16
SEMINARIO M4	R1, R4	2,00	0,08
TUTORÍAS M7	R1, R4	2,00	0,08
EVALUACIÓN M8	R1, R2, R3	2,00	0,08
TOTAL		60,00	2,40

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	ECTS
TRABAJO AUTÓNOMO INDIVIDUAL M5	R1, R2, R3, R4	60,00	2,40
TRABAJO AUTÓNOMO EN GRUPO M9	R1, R2, R3, R4	30,00	1,20
TOTAL		90,00	3,60



Descripción de los contenidos

Descripción de contenidos necesarios para la adquisición de los resultados de aprendizaje.

Contenidos teóricos:

Bloque de contenido

Contenidos

**BLOQUE 1: BASES DE LA
DIETOTERAPIA**

Tema 1: Bases de la dietoterapia

- Importancia de la dieta en relación con la salud
- Concepto de dietoterapia
- Objetivo y aplicabilidad de la dietoterapia

Tema 2: Pautas en la valoración, confección y seguimiento de una prescripción dietética

- Definición y objetivos de una prescripción dietética
- Fases de la valoración clínica
 - Valoración de las necesidades nutricionales y hábitos dietéticos
 - Intervención
 - Seguimiento y evaluación



BLOQUE 2: ESTRATEGIAS NUTRICIONALES EN DIFERENTES PATOLOGÍAS

Tema 3: Estrategia nutricional en la obesidad

-Criterios de intervención terapéutica en el tratamiento de la obesidad según su grado

Tema 4: Estrategia nutricional en las dislipemias y enfermedades cardiovasculares

-Relación entre las alteraciones del metabolismo lipídico y enfermedades cardiovasculares

-Dislipemias: definición, clasificación y fisiopatología

-Influencia de los nutrientes sobre el perfil lipídico

-Características de la dieta en las dislipemias

-Enfermedades cardiovasculares: definición e influencia de la dieta

-Hipertensión arterial: características de la dieta hiposódica

-Arteriosclerosis

-Cardiopatía isquémica

-Insuficiencia cardíaca

Tema 5: Estrategia nutricional en la diabetes

-Características de la dieta en la diabetes

Tema 6: Estrategia nutricional en el Síndrome Metabólico

Metabólico

-Características de la dieta en el Síndrome Metabólico

Tema 7: Soporte nutricional en otras enfermedades metabólicas

-Trastorno del metabolismo de los aminoácidos: fisiopatología y características de la dieta

-Manejo dietético en: hiperfenilalaninurias, fenilcetonuria, homocistinuria, trastornos del metabolismo de la metionina, déficit de cistationina β -sintetasa.

-Trastorno del metabolismo de los ácidos grasos: fisiopatología y características de la dieta

-Dieta controlada en ácidos grasos de cadena larga

-Dieta controlada en ácidos grasos de cadena media

-Hiperuricemia y gota: fisiopatología y características de la dieta

Tema 8: Estrategia nutricional en osteoporosis y enfermedades reumáticas

-Manejo dietético en osteoporosis y enfermedades reumáticas

Tema 9: Estrategia nutricional en enfermedades del tiroides



-Manejo dietético en enfermedades del tiroides

Tema 10: Estrategia nutricional en enfermedades del aparato digestivo

-Manejo dietético en las principales enfermedades del aparato digestivo

Tema 11: Estrategia nutricional en enfermedades hepáticas, pancreáticas y biliares

-Manejo dietético en: patología hepática, pancreática y biliar

Tema 12: Estrategia nutricional en la enfermedad renal

-Manejo dietético en: insuficiencia renal crónica y aguda

Tema 13: Estrategia nutricional en enfermedades del sistema respiratorio

- Relación entre nutrición y sistema pulmonar

-Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC): definición, fisiopatología y características de la dieta

Tema 14: Estrategia nutricional en Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA)

-Manejo dietético en TCA: Anorexia Nerviosa, Bulimia Nerviosa

Tema 15: Estrategia nutricional en enfermedades de estrés metabólico

-Cáncer: definición, fisiopatología y características de la dieta

-SIDA: definición, fisiopatología y características de la dieta

-Hipermetabolismo y desnutrición proteico-energética: definición, fisiopatología y características de la dieta

Tema 16: Estrategia nutricional en enfermedades neurodegenerativas

-Manejo dietético en las principales enfermedades neurodegenerativas

Tema 17: Estrategia nutricional en cirugía bariátrica

-Indicaciones de la cirugía bariátrica

-Técnicas quirúrgicas

-Preparación del paciente para la cirugía bariátrica

-Manejo dietético poscirugía bariátrica

Tema 18: Estrategia nutricional en linfedema y lipedema

-Linfedema y Lipedema: definición, fisiopatología y manejo dietético

Tema 19: Estrategias nutricionales en las alteraciones



del gusto y la salivación

- Alteraciones del gusto: ageusia, hipogeusia, disgeusia
- Alteraciones de la salivación: sialorrea, hiposialia, asialia, xerostomía

BLOQUE 3: DIETAS ESPECÍFICAS

Tema 20: Intolerancias alimentarias y reacciones adversas

- Enfermedad celíaca
- Dieta controlada en lactosa
- Dieta controlada en fructosa y sorbitol
- Dieta controlada en sacarosa
- Dieta controlada en galactosa

Tema 21: Dietas controladas en residuos

- Dieta rica en residuos, dieta astringente

SEMINARIO

Realización de seminario en clase.

CLASES PRÁCTICAS

Clases prácticas.

Organización temporal del aprendizaje:

Bloque de contenido	Nº Sesiones	Horas
BLOQUE 1: BASES DE LA DIETOTERAPIA	2,00	4,00
BLOQUE 2: ESTRATEGIAS NUTRICIONALES EN DIFERENTES PATOLOGÍAS	17,00	34,00
BLOQUE 3: DIETAS ESPECÍFICAS	6,00	12,00
SEMINARIO	1,00	2,00
CLASES PRÁCTICAS	4,00	8,00



Referencias

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Alpers, D., Stenson, W., Taylor, B., & Bier, D. (2008). *Manual of Nutritional Therapeutics*. (5^o Ed.). Philadelphia, United States: Wolters Kluwer.
- Cuervo, M., & Ruiz de las Heras, A. (2004). Alimentación hospitalaria. 2. Dietas Hospitalarias. (1^o Ed.). Madrid, España: Díaz de Santos.
- De Luis, D.A., Bellido, D., García, PP., Oliveira, F. *Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo*. (2017). (3^o Ed.). Toledo, España: Aula Médica Formación en Salud
- Escott-Stump, S. (2005). *Nutrición, diagnóstico y tratamiento*. (5^o Ed.). México: McGraw-Hill, Interamericana.
- Gil, A. (2017). *Tratado de Nutrición. Tomo V. Nutrición y enfermedad*. (3^o Ed.). Madrid, España: Panamericana.
- Jáuregui, I. (2016). *Manual de Patología Nutricional del Adulto para Dietistas y Nutricionistas*. (1^o Ed.). Toledo, España: Grupo Aula Médica.
- Kathleen, L., Escott-Stump, S., & Raymond J.L. (2013). *Krause Dietoterapia*. (13^o Ed.). Barcelona, España: Elsevier.
- Mataix, J. (2002). *Nutrición y Alimentación Humana. Situaciones fisiológicas y patológicas*. Madrid, España: Ergon.
- Planas, M., & Pérez, C. (2006). *Fisiopatología aplicada a la nutrición*. (2^o Ed.). Barcelona, España: Mayo.
- Rodota, P.L. & Castro, M.E. (2019). *Nutrición clínica y Dietoterapia*. (2^o Ed.). Editorial Médica Panamericana.
- Rodriguez-Pozo, A. (2017). *Introducción a la nutrición y dietética clínicas*. Editorial Universitat de Lleida.
- Salas-Salvadó, J. (2014). *Nutrición y dietética clínica*. Editorial Elsevier Masson.
- Savino-Lloreda, P., Posada-Álvarez, C., & Lopez-Daza, D. (2019). *Nutrición aplicada en patologías crónicas*. CELAN. Centro Latinoamericano de nutrición.



Shils, M.E. (2002). *Nutrición en salud y enfermedad*. (9º Ed.). Vol I. México. McGraw-Hill, Interamericana.

Shils, M.E. (2002). *Nutrición en salud y enfermedad*. (9º Ed.). Vol II. México. McGraw-Hill, Interamericana.

Vidal, E. (2009). *Manual práctica de nutrición y dietoterapia*. (1º Ed.). A Coruña, España: Monsa Prayma.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Bellido, D., & De Luis, D.A. (2006). *Manual de nutrición y metabolismo*. Madrid, España: Díaz de Santos.

Campillo, J.E. (2007). *El mono obeso*. (2º Ed.). Barcelona, España: Drakontos Bolsillo.

Casanueva, E., Kaufer, M., Pérez, A.B., & Arroyo, P. (2015). *Nutriología médica*. (4º Ed.). México: McGraw-Hill, Interamericana.

González Svatetz, C.A. (2016). *Nutrición y cáncer. Lo que la ciencia nos enseña*. (1º Ed.). Madrid, España: Editorial Médica Panamericana.

Hernández, F. (2012). *Que tus alimentos sean tu medicina. El poder terapéutico de la alimentación inteligente*. Barcelona, España: RBA Integral.

Herrero, G., & Andrades, C. (2019). *Psiconutrición. Aprende a tener una relación saludable con la comida*. (4º Ed.). Arcopress ediciones.

Jiménez, L. (2014). *El cerebro obeso*. (1º Ed.). CreateSpace Independent Publishing Platform.

Matarese, L.E., & Gottschlich, M.M. (2004). *Nutrición Clínica Práctica*. (2º Ed.). Madrid, España: Elsevier.

Ortega, R. (2015). *Nutriguía. Manual de Nutrición Clínica*. (2º Ed.). Madrid, España: Editorial Médica Panamericana.

Rodota, L.P., & Castro, M.E. (2019). *Nutrición Clínica y Dietoterapia*. (2º Ed.). Madrid, España: Editorial Médica Panamericana.

Ruiz de las Heras, A., & Martínez, J.A. (2010). *Elementos de dietoterapia*. (1º Ed.). Pamplona, Navarra (España). Editorial: Eunsa. Astrolabio. Salud.



REVISTAS EN ESPAÑOL

Endocrinología, diabetes y nutrición
Nereis. Revista iberoamericana interdisciplinar de métodos, modelización y simulación
Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria
Nutrición Hospitalaria
Revista de la Sociedad Valenciana de Patología Digestiva
Revista Española de Nutrición Humana y Dietética
Revista Española de Obesidad
Revista Española de Nutrición Comunitaria
Terapeía. Estudios y propuestas en Ciencias de la Salud.

REVISTAS EN INGLÉS

Advances in nutrition
American Journal of Clinical Nutrition
Annual Review of nutrition
British journal of nutrition
Canadian Journal of dietetic practice and research
Clinical Nutrition
Critical reviews in food science and nutrition
European journal of clinical nutrition
Frontiers in Nutrition
International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity
International Journal of Food Science and Nutrition
Journal of eating disorders
Journal of Human Nutrition and Dietetics
Journal of nutrition
Journal of nutrition biochemistry
Journal of renal nutrition
Nature
Nutrients
Nutrition and Diabetes
Nutrition in clinical practices
Nutrition & Metabolism
Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases
Nutritional Neuroscience
Nutrition Research reviews
Nutrition reviews
Obesity Journal
Proceedings of the Nutrition Society
The Lancet



Adenda a la Guía Docente de la asignatura

Dada la excepcional situación provocada por la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 y teniendo en cuenta las medidas de seguridad relativas al desarrollo de la actividad educativa en el ámbito docente universitario vigentes, se procede a presentar las modificaciones oportunas en la guía docente para garantizar que los alumnos alcancen los resultados de aprendizaje de la asignatura.

Situación 1: Docencia sin limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es inferior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso no se establece ningún cambio en la guía docente.

Situación 2: Docencia con limitación de aforo (cuando el número de estudiantes matriculados es superior al aforo permitido del aula, según las medidas de seguridad establecidas).

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, se realizarán a través de la simultaneidad de docencia presencial en el aula y docencia virtual síncrona. Los estudiantes podrán atender las clases personalmente o a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En todo caso, los estudiantes que reciben la enseñanza presencialmente y aquellos que la reciben por videoconferencia deberán rotarse periódicamente.

En el caso concreto de esta asignatura, estas videoconferencias se realizarán a través de:

Microsoft Teams

Kaltura



Situación 3: Confinamiento por un nuevo estado de alarma.

En este caso se establecen las siguientes modificaciones:

1. Actividades formativas de trabajo presencial:

Todas las actividades previstas a realizar en un aula en este apartado de la guía docente, así como las tutorías personalizadas y grupales, se realizarán a través de las herramientas telemáticas facilitadas por la universidad (videoconferencia). En el caso concreto de esta asignatura, a través de:

Microsoft Teams

Kaltura

Aclaraciones sobre las sesiones prácticas:



2. Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones

MODALIDAD PRESENCIAL

En cuanto a los sistemas de evaluación:

- No se van a realizar modificaciones en los instrumentos de evaluación. En el caso de no poder realizar las pruebas de evaluación de forma presencial, se harán vía telemática a través del campus UCVnet.
- Se van a realizar las siguientes modificaciones para adaptar la evaluación de la asignatura a la docencia no presencial

Según la guía docente		Adaptación	
Instrumento de evaluación	% otorgado	Descripción de cambios propuestos	Plataforma que se empleará

El resto de instrumentos de evaluación no se modificarán respecto a lo que figura en la guía docente.

Observaciones al sistema de evaluación: