



Universidad
de Alcalá



cunimad
Centro de Educación Superior

GUÍA DOCENTE

DIETOTERAPIA

Grado en Nutrición Humana y Dietética
Centro de Educación superior CUNIMAD
Universidad de Alcalá

Curso Académico 2023/24
3^{er} Curso - 2^o Cuatrimestre

GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	Dietoterapia
Código:	571026
Titulación en la que se imparte	Grado Nutrición Humana y Dietética
Departamento y Área de Conocimiento:	Centro de Educación Superior CUNIMAD
Carácter:	Obligatoria
Créditos ECTS:	6 ECTS
Curso y cuatrimestre:	3º - 2º cuatrimestre
Profesorado:	Dr. Gilberto B. Pérez López
Horario de Tutoría:	Se establecerá el primer día de clase
Idioma en el que se imparte:	Español

1. PRESENTACIÓN

La *Dietoterapia* es una disciplina a caballo entre la *Nutrición Clínica* y la *Dietética*. Tanto la Nutrición Clínica como la Dietoterapia se ocupan de la asistencia nutricional a personas enfermas; ambas disponen de las mismas herramientas para detectar pacientes en riesgo de desnutrición y recopilan datos de la historia clínica para llegar al diagnóstico nutricional. Sin embargo, las estrategias que utilizan la Nutrición Clínica y la Dietoterapia para conseguir objetivos son distintas. Mientras la Dietoterapia y la Dietética utilizan alimentos como fuente de energía y nutrientes, la Nutrición Clínica emplea principalmente fórmulas químicamente definidas.

La Dietética se ocupa de la alimentación de personas sanas. La Dietoterapia modifica los componentes nutritivos de la dieta normal para adaptarla a los problemas nutricionales específicos de la persona enferma. Los objetivos de las dietas para enfermos son:

- Evitar o frenar la malnutrición en enfermedades agudas/subagudas. - Disminuir la carga metabólica sobre un órgano o sistema que ha disminuido su función, o aliviar la intensidad de sus síntomas. - Evitar la aparición de los síntomas de enfermedades cuya causa es principalmente genética.
- Curar enfermedades en las que el tipo de alimentación previa es parte del origen de la enfermedad (*rehabilitación* nutricional de la obesidad y malnutrición)
- Las dietas en las que se modifica el *contenido mineral*.
- Disminuir el estrés oxidativo y la inflamación sistémica de las enfermedades crónicas (dieta *antiinflamatoria*).
- Problemas nutricionales que se pueden encontrar en las personas con cáncer y Dietas para realizar pruebas diagnósticas.

2. COMPETENCIAS

Competencias generales:

1. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales en 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.
2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
3. 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 a la motivación por la calidad.
4. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
5. 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 la nutrición y hábitos de vida.
6. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la actividad profesional del Dietista-Nutricionista.
8. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
9. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
11. 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.
12. Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional identificando los factores de riesgo nutricional.
13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
14. 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.
15. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
16. Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.

Competencias específicas:

1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
2. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
3. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
4. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
5. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
6. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
7. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
8. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
9. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
10. Elaborar e interpretar la historia dietética, en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
11. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
12. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
13. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
14. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
15. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
16. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
17. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
18. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
19. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
20. Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y Dietética.
21. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
22. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
23. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

3. CONTENIDOS

Bloques de contenido	Total de clases, créditos u horas
Tema 1. Qué es la dietoterapia. Perspectiva general de asignatura.	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
Tema 2. Dietas para soporte nutricional	<ul style="list-style-type: none"> • 2h T • 1h Taller virtual
Tema 3. Dietas controladas (i) en proteínas. Dietas renales y hepáticas	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
Tema 4. Dietas controladas (ii): en carbohidratos.	<ul style="list-style-type: none"> • 2h T
Tema 5. Dietas controladas (iii): en lípidos	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
Tema 6. Dietas profilácticas. Errores congénitos del metabolismo y enfermedades genéticas que responden al tratamiento dietético.	<ul style="list-style-type: none"> • 2h T
Tema 7. Modificaciones del contenido mineral de la dieta.	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
Tema 8. Plan dietético para la rehabilitación nutricional.	<ul style="list-style-type: none"> • 2h T
Tema 9. Dieta antiinflamatoria/antioxidante en las enfermedades crónicas.	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
Tema 10. Dietoterapia en la prevención, el tratamiento y la supervivencia de las neoplasias	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T • 1h Taller virtual
Tema 11. Modificaciones dietéticas para pruebas diagnósticas.	<ul style="list-style-type: none"> • 1h T
TOTAL horas de clase	<ul style="list-style-type: none"> • 17h

4. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-ACTIVIDADES FORMATIVAS

4.1. Distribución de créditos (especificar en horas)

Número de horas presenciales:	Sesiones presenciales virtuales	15
	Talleres de prácticas virtuales	2
	Tutorías	5
	Realización del examen final presencial	2
	Total: 24 h	
Número de horas del trabajo propio del estudiantado:	Lecciones magistrales	6
	Estudio del material básico	50
	Lectura material complementario	25
	Trabajos, casos prácticos, test.	21
	Talleres de prácticas virtuales	6
	Tutorías	11
	Trabajo colaborativo	7
Total: 126 h		
Total horas	150 h	

4.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

En las actividades presenciales	<p>Grupo grande (T): clases expositivas y discusión virtuales síncronas con el alumnado. Se expondrán los contenidos de los temas, se explicarán los conceptos más importantes y se resolverán cuestiones que ayuden a la comprensión de los conceptos. Para favorecer la participación de los/las alumnos/as y la interacción con el profesor/a se podrán utilizar dinámicas participativas como chat y/o audio. El/La profesor/ar dispone de una pizarra electrónica que los/las alumnos/as visualizan en tiempo real.</p> <p>También se permite al/a alumno/a acceder a las grabaciones de las sesiones presenciales virtuales de las asignaturas, de manera que puede ver la clase en diferido.</p> <p>Asimismo, se realizarán Talleres de prácticas virtuales síncronos y con posibilidad de verlos en diferidos, en los que se trabajarán casos prácticos y resolución de problemas</p> <p>Materiales y recursos a utilizar para el desarrollo de cada actividad: material docente audiovisual preparado por el/la profesor/a (vídeos y presentaciones PowerPoint), de laboratorio (material específico para cada práctica y guiones de prácticas), materiales en red (Plataforma Canvas, Webs recomendadas para simulación y prácticas), etc.</p>
--	--

En las actividades no presenciales

Estudio autónomo. Análisis y asimilación de los contenidos de la materia, resolución de problemas, consulta bibliográfica, lecturas recomendadas, uso de aplicaciones virtuales de simulación, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

Utilización del chat y de los foros accesibles a través del campus virtual para favorecer el contacto de los/las alumnos/as con el profesorado de la asignatura fuera del aula, así como facilitar su acceso a información seleccionada y de utilidad para su trabajo no presencial.

5. EVALUACIÓN: Procedimientos, criterios de evaluación y de calificación

En cada curso académico el/la estudiante tendrá derecho a disponer de dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria. La convocatoria ordinaria estará basada en la evaluación continua, salvo en aquellos casos contemplados en la normativa de evaluación de la UAH en los que el/la estudiante podrá acogerse a un procedimiento de evaluación final. Para acogerse a este procedimiento de evaluación final, el/la estudiante tendrá que solicitarlo por escrito al/la Coordinador/a de la Titulación en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, explicando las razones que le impiden seguir el sistema de evaluación continua.

En el caso de aquellos/as estudiantes que por razones justificadas no tengan formalizada su matrícula en la fecha de inicio del curso o del periodo de impartición de la asignatura, el plazo indicado comenzará a computar desde su incorporación a la titulación. La solicitud será resuelta por la Dirección Académica, tras valorar la documentación aportada, y podrá ser aceptada o no.

Criterios de evaluación y de calificación:

- Participación activa en las clases y actividades propuestas.
- Conocimiento y comprensión de conceptos, fundamentos y metodologías.
- Aplicación e integración de los contenidos a situaciones y problemas concretos.
- Resolución comprensiva de ejercicios y cuestiones.
- Sentido crítico y argumentación coherente en las ideas.
- Estudio y planificación de las sesiones prácticas, previo a su realización.
- Cumplimiento de las normas de seguridad en el laboratorio.
- Destreza en la realización de las prácticas en el laboratorio, análisis de datos e interpretación razonada de los resultados.

Por tratarse de una materia de carácter marcadamente experimental y técnica, la realización y superación de los talleres prácticos virtuales es obligatoria

para todos los/las estudiantes/as que cursen la asignatura, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua como final) como en convocatoria extraordinaria.

Convocatoria Ordinaria

Evaluación Continua:

Se valorará la participación activa de los/las estudiantes en todas las actividades realizadas, así como las habilidades desarrolladas durante las enseñanzas prácticas. los/las estudiantes deberán demostrar un nivel mínimo (50% de la calificación total de las actividades) en la adquisición de las competencias correspondientes para superar la asignatura.

La realización y superación de los talleres prácticos virtuales se consideran imprescindibles, tanto en convocatoria ordinaria (evaluación continua y final) como extraordinaria

Si el/la estudiante no participa en el proceso de enseñanza-aprendizaje realizando y entregando todas las actividades obligatorias propuestas por el/la docente se considerará suspenso en la convocatoria ordinaria.

La prueba de evaluación final presencial debe ser aprobada por el/la estudiante para poder aplicar los porcentajes de ponderación establecidos en esta guía y superar la asignatura.

El aprendizaje de cada estudiante se valorará mediante datos objetivos procedentes de:

	PONDERACIÓN MIN	PONDERACIÓN MAX
<i>Actividades de evaluación continua</i>		
Participación en foros y otros medios participativos	5	10
Realización de trabajos, proyectos y casos	20	30
Realización de Talleres Virtuales	20	20
Test de autoevaluación	5	10
<i>Prueba de evaluación final presencial</i>	40	40

Participar en la evaluación continua supone consumir la convocatoria ordinaria.

Evaluación Final:

Evaluación final:

Se realizará una prueba presencial, que constará de las siguientes partes:

1. Parte teórica que consistirá en:
 - Un examen de preguntas de diferente tipología sobre el contenido teórico que supone un 40% de la nota final

-Un examen de preguntas de diferente tipología sobre las actividades obligatorias de la asignatura que supone un 40% de la nota.

Para aprobar la asignatura es necesario aprobar cada parte con una nota igual o superior a 5.

2. Parte práctica (20%). En el supuesto de que el/la estudiante haya realizado y no superado los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen que consistirá en una prueba, de diferente tipología, relativa a los talleres prácticos virtuales.

Para aprobar la prueba de evaluación final es necesario superar ambas partes con nota igual o superior a 5.

Convocatoria Extraordinaria

En el caso de que el/la estudiante, tras la evaluación en convocatoria ordinaria, no adquiera las competencias descritas en esta guía, podrá realizar la convocatoria extraordinaria que seguirá los mismos criterios de la evaluación y calificación que la convocatoria ordinaria (continua o final).

Consistirá en una prueba presencial con preguntas, problemas y/o ejercicios que permitan valorar la adquisición por parte del/la estudiante de las competencias de dicha asignatura.

Para optar a la convocatoria extraordinaria, los/las estudiantes habrán tenido que realizar todos los talleres prácticos virtuales.

Los/las estudiantes que hayan realizado y no superado los talleres prácticos virtuales deberán realizar una prueba específica de los contenidos correspondientes, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el supuesto de que el/la estudiante, por causas justas justificadas, no haya podido realizar los talleres prácticos virtuales, deberán realizar un examen práctico consistente en la realización de una prueba específica, que deberán superar con nota igual o superior a 5.

En el caso de que en la convocatoria ordinaria se haya aprobado la parte correspondiente a la evaluación continua se considera que el/la estudiante ha adquirido esas competencias, por lo que no es necesario que realice un examen correspondiente a esa parte.

6. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

Los textos necesarios para el estudio de la asignatura han sido elaborados por CUNIMAD y están disponibles en formato digital para consulta, descarga e impresión en el aula virtual.

Bibliografía complementaria

1. Krause. Dietoterapia, 14.^a ed., de L. Kathleen Mahan y Janice L. Raymond. 2017. Elsevier España, S.L.U.
2. Nutrition & Diet Therapy, 10th Edition. Ruth A. Roth, MS, RD. 2011. Cengage Learning. Estados Unidos de América.

7. OBSERVACIONES

Durante el desarrollo de las pruebas de evaluación han de seguirse las pautas marcadas en el Reglamento por el que se establecen las Normas de Convivencia de la Universidad de Alcalá, así como las posibles implicaciones de las irregularidades cometidas durante dichas pruebas, incluyendo las consecuencias por cometer fraude académico según el Reglamento de Régimen Disciplinario del Estudiantado de la Universidad de Alcalá.