

GUÍA DOCENTE

*Pendiente de actualización

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Dietoterapia II
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado de Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Tercero
SEMESTRE:	Segundo
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Español
PROFESORADO:	Dr. Iñaki Elío Pascual
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	inaki.elio@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
La asignatura de Dietoterapia II, sólo podrá ser cursada si se ha superado la asignatura de Dietética Aplicada.
CONTENIDOS:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tema 1. Dietas hospitalarias. <ul style="list-style-type: none"> - 1.1. Situación actual de las unidades de nutrición en los hospitales. - 1.2. Alimentación hospitalaria. - 1.3. Manual de dietas hospitalarias. 2. Tema 2. Tratamiento dietético-nutricional en las enfermedades y trastornos del aparato digestivo. <ul style="list-style-type: none"> - 2.1. Introducción. - 2.2. Epidemiología.

- 2.3. Tracto gastrointestinal superior.
 - 2.4. Tracto gastrointestinal inferior.
 - 2.5. Glándulas: Hígado, vesícula, páncreas.
3. Tema 3. Tratamiento dietético-nutricional en el paciente oncológico.
- 3.1. Introducción.
 - 3.2. Etiología.
 - 3.3. Pautas nutricionales en la prevención del cáncer.
 - 3.4. Tratamiento para el cáncer.
 - 3.5. Valoración nutricional en el paciente con cáncer.
 - 3.6. Efectos secundarios de los tratamientos: recomendaciones dietéticas y nutricionales en cada caso.
4. Tema 4. Tratamiento dietético-nutricional en enfermedades raras o poco comunes (autoinmunes y errores innatos del metabolismo).
- 4.1. Introducción.
 - 4.2. Epidemiología.
 - 4.3. Definición.
 - 4.4. Clasificación.
 - 4.5. Fenilcetonuria
 - 4.6. Homocistinuria.
 - 4.7. Leucinosis o enfermedad de la orina con olor a jarabe de arce.
 - 4.8. Fructosemia.
 - 4.9. Trastornos del ciclo de la urea.
5. Tema 5. Nutrición y VIH
- 5.1. Introducción.
 - 5.2. Epidemiología.
 - 5.3. Clasificación clínica de la enfermedad.
 - 5.4. Necesidades nutricionales en VIH.
 - 5.5. Aspectos a tener en cuenta en el tratamiento farmacológico.

Programa práctico.

- Elaboración de dietas para las diferentes patologías.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

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 profesional 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 a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

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.

CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

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.

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CG3 - 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.

CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG5 - 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 nutrición y hábitos de vida.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

CE8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.

CE26 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE28 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE30 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE31 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.

CE34 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con el tratamiento dietético y nutricional.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en caso de enfermedad e identificar aquellos macro y micro nutrientes más importantes para el tratamiento del paciente dependiendo del origen de la patología
- Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición y qué consecuencias pueden desencadenar en el estado nutricional del paciente
- Planificar la alimentación de los pacientes hospitalizados según el manual y el código de las dietas hospitalarias
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente relacionado con una patología crónica o aguda.
- Identificar los factores de riesgo de los pacientes para mediante la alimentación prevenirlos o modificarlos
- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos con alergias y/o intolerancias.
- Conocer las distintas fases del servicio de alimentación y ser capaz de entender la finalidad y funcionalidad de cada una de las partes.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Basado en Problemas.

- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas	
Actividades dirigidas	Clases expositivas
	Clases prácticas
	Seminarios y talleres
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades
	Tutorías (individual / en grupo)
Actividades autónomas	Preparación de clases
	Estudio personal y lecturas
	Elaboración de trabajos
	Trabajo individual en campus virtual

El primer día de clase, se proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

	Actividades de evaluación	Ponderación
Evaluación continua	2 Entregas de ejercicios	25%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 75% de la nota final de la asignatura. El

resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

Dietoterapia II. Material Didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2017.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

Salas Salvadó, J y cols. Nutrición y Dietética Clínica, 2ª ed., Ed. Elsevier, Madrid; 2008.

Gil Hernández, Á. Tratado de nutrición (4 tomos), 2ª ed., Ed. Panamericana, Madrid; 2010.

León, M.; Celaya, S. Recomendaciones nutricionales al alta hospitalaria, Novartis; 2001.

Muñoz Hornillos, M. y cols. Nutrición Aplicada y Dietoterapia, 2ª ed Ed. EUNSA, Pamplona; 2004.

WEBS DE REFERENCIA:

Codex Alimentarius: www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp

The European Food Information Council (EUFIC):
www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO/OMS):
www.fao.org/index_es.htm

International Food Information Council (IFIC): www.ific.org/sp/index.cfm

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino: www.marm.es

FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación Dietética):
www.fesnad.org



Fundación Española de Nutrición: www.fen.org.es

Asociación Española de Dietistas Nutricionistas: www.aedn.es

Sociedad Española de Nutrición: www.sennutricion.org

Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación: www.nutricion.org

Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada: www.senba.es

Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral: www.senpe.com

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria: www.nutricioncomunitaria.org

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad: www.seedo.es

Agencia Española de Seguridad Alimentaria: www.aesan.msc.es

OTRAS FUENTES DE CONSULTA: