

GUÍA DOCENTE 2020-2021

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Prescripción Dietética
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria
ECTS:	6
CURSO:	Cuarto
SEMESTRE:	Primero
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano
PROFESORADO:	Dra. Sandra Sumalla
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	sandra.sumalla@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
La asignatura de Prescripción Dietética sólo podrá cursarse si se han superado las asignaturas de Dietoterapia I y Dietoterapia II.
CONTENIDOS:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tema 1. Conceptos básicos <ul style="list-style-type: none"> • 1.1. Concepto de dietética • 1.2. Concepto de prescripción dietética 2. Tema 2. Suplementación nutricional basada en la evidencia <ul style="list-style-type: none"> • 2.1. Concepto de suplementación y alimento funcional • 2.2. Ingredientes bioactivos. Beneficios

<ul style="list-style-type: none">• 2.3. Suplementación mineral• 2.4. Suplementación vitamínica
<p>3. Tema 3. Fitoterapia</p> <ul style="list-style-type: none">• 3.1. Concepto de Fitoterapia, breve historia y ámbito de aplicación• 3.2. Grupos botánicos de interés medicinal• 3.3. Principios activos de las drogas vegetales. Propiedades• 3.4. Toxicidad aguda de las plantas• 3.5. Formas de preparación y administración de plantas medicinales• 3.6. Seguridad de los medicamentos fitoterápicos. Legislación
<p>4. Tema 4. Herramientas para la consulta dietética</p> <ul style="list-style-type: none">• 4.1. Exploración antropométrica en consulta• 4.2. Establecimiento de las necesidades energéticas• 4.3. Métodos de Valoración dietética en consulta• 4.4. Historia clínica• 4.5. Hematología y bioquímica. Modelos de analítica a solicitar según patología
<p>5. Tema 5. Enfoque global del tratamiento dietético-nutricional</p> <ul style="list-style-type: none">• 5.1. Recomendaciones nutricionales• 5.2. Guías alimentarias: consumo aconsejado de alimentos• 5.3. Pautas generales para una dieta correcta• 5.4. Consejos generales para el diseño de una dieta óptima
<p>6. Tema 6. Aplicaciones de la suplementación y la fitoterapia al tratamiento dietético-nutricional</p> <ul style="list-style-type: none">• 6.1. Alimentos funcionales en las etapas de la vida• 6.2. Aplicación de los alimentos funcionales en la enfermedad• 6.3. Fitoterapia aplicada
<p>Programa Práctico:</p> <p>Elaboración de casos con ordenador</p> <p>Simulaciones en el Centro de Atención Nutricional</p>

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- 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.
- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE30 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

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

- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital y en cualquier contexto socio-cultural.
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada) y lograr educar al paciente en ella, teniendo en cuenta los factores socio-culturales, su estado de salud y su ciclo vital.
- Participar en el diseño de estudios de dieta total para sujetos sanos localizando aquellos factores a estudiar más importantes en cada caso
- Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación y la dietética para el mejor desarrollo profesional
- Prescribir la pauta dietética específica para individuos sanos y en caso que fuera necesario valorar la aplicación de la suplementación en dicha pauta.
- Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista.

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 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	Elaboración y Exposición de 1 Trabajo	10%
	Entrega de 8 Ejercicios/Portfolios	15%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La asistencia y la superación de las prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del **50%** 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:

Rodríguez JA. Prescripción Dietética. 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.

- Castillo E, Martínez I. Manual de Fitoterapia. Barcelona: Elsevier. 2016.
- Lawrence J, Douglas P, Gandy J (eds.) Dietetic and Nutrition Case studies. Chichester: John Wiley & Son. 2016.
- Gil A. Tratado de Nutrición. 3ª edición. Vols. IV y V. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2017.
- Ortega RM, Requejo AM. Nutriguía. Manual de Nutrición Clínica. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2010.
- ESCOP Monographs. The Scientific Foundation for Herbal Medicinal Plants. 2ª ed., Thieme, Stuttgart, 2003, supl. 2009.
- Brown JE. Nutrición En Las Diferentes Etapas De La Vida. México: McGraw-Hill. 2014.
- Newall, C.A., Anderson, L.A., Phillipson, J.D. Herbal medicines. The Pharmaceutical Press, London, 1996.
- Vanaclocha. B., Cañigueral, S. Fitoterapia. Vademécum de prescripción, 4ª ed., Masson, Barcelona, 2003.

WEBS DE REFERENCIA:

- US National Library of Medicine National Institutes of Health. [Internet] Pubmed. Bethesda MD; 2018. Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>