

## GUÍA DOCENTE 2021-2022

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Dietoterapia I
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado de Nutrición Humana y Dietética
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Tercero
<b>SEMESTRE:</b>	Primero
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Español
<b>PROFESORADO:</b>	Dr. Iñaki Elío Pascual
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	lñaki.elio@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
La asignatura de Dietoterapia I, solo podrán ser cursadas si se ha superado la asignatura de Dietética Aplicada.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tema 1. Introducción general.</li><li>• Tema 2. Tratamiento nutricional médico en el sobrepeso y la obesidad.<ul style="list-style-type: none"><li>2.1. Introducción. Definición.</li><li>2.2. Valoración de la obesidad y tipos.</li><li>2.3. Factores involucrados en la obesidad.</li><li>2.4. Cronobiología y obesidad.</li><li>2.5. Problemas frecuentes en el tratamiento de la obesidad.</li><li>2.6. Tratamiento de la obesidad en el adulto.</li></ul></li></ul>

- 2.7. Intervención terapéutica.
- 2.8. Tratamiento de la obesidad.
- 2.9. Cirugía de la obesidad y otras opciones terapéuticas.
- 2.10. Educación nutricional en el paciente obeso y postcirugía bariátrica.
- 2.11. Nuevos enfoques: nutrigenética y coaching nutricional.
- Tema 3. Tratamiento nutricional médico en las enfermedades cardiovasculares.
  - 3.1. Introducción.
  - 3.2. Fisiología de la aterosclerosis.
  - 3.3. Enfermedades relacionadas con aterosclerosis.
  - 3.4. Hiperlipidemias genéticas. Tratamiento dietético.
  - 3.5. Infarto agudo de miocardio. Tratamiento dietético.
  - 3.6. Fallo cardíaco congénitos crónicos. Tratamiento dietético.
  - 3.7. Accidente cerebrovascular. Tratamiento dietético.
  - 3.8. Enfermedad vascular periférica. Tratamiento dietético.
  - 3.9. Insuficiencias cardíacas. Tratamiento dietético.
  - 3.10. Caquexia cardíaca. Tratamiento dietético.
  - 3.11. Trasplante cardíaco. Tratamiento dietético.
  - 3.12. Papel de la dieta en la prevención de las enfermedades cardiovasculares.
  - 3.13. Evidencia científica sobre la dieta mediterránea y riesgo cardiovascular.
  - 3.14. Hiperuricemia. Factores de riesgo cardiovascular. Implicaciones dietético-nutricionales.
- Tema 4. Tratamiento nutricional médico en la diabetes mellitus y la hipoglucemia de origen diabético.
  - 4.1. Introducción. Incidencia y prevalencia.
  - 4.2. Definición, clasificación y criterios diagnósticos.
  - 4.3. Tratamiento de la diabetes. Dieta por intercambios. Medicación.
  - 4.4. Trastornos metabólicos en la diabetes mellitus. Metabolismo de hidratos de carbono, lípidos y proteínas.
  - 4.5. Complicaciones en la diabetes mellitus.
  - 4.6. Prevención de la diabetes a través de hábitos de vida saludable.
  - 4.7. Educación nutricional del paciente diabético.
  - 4.8. Recomendaciones generales de nutrición enteral y parenteral en pacientes con diabetes mellitus.
- Tema 5. Tratamiento nutricional médico en las enfermedades renales.
  - 5.1. Introducción. Fisiología y función de los riñones.
  - 5.2. Desnutrición en la insuficiencia renal crónica.
  - 5.3. Diagnóstico y evaluación nutricional de la insuficiencia renal crónica.
  - 5.4. Enfermedades renales.

- 5.5. Tratamiento en enfermedad renal.
  - 5.6. Educación nutricional en el paciente con enfermedad renal.
  - Tema 6. Tratamiento nutricional médico en los trastornos neurológicos, enfermedades neurodegenerativas y enfermedades cerebrovasculares.
    - 6.1. Introducción. Aspectos éticos.
    - 6.2. Nutrición en la estructura y función del sistema nervioso.
    - 6.3. Relación entre enfermedades neurológicas y nutrición.
    - 6.4. Disfagia.
    - 6.5. Enfermedades neurológicas degenerativas.
    - 6.6. Enfermedades neurológicas no degenerativas.
    - 6.7. Dieta MIND en las enfermedades neurodegenerativas.
    - 6.8. Educación nutricional en el paciente neurológico.
- Programa práctico**
- Elaboración de dietas para las diferentes patologías a través de casos prácticos.

## 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 en campus virtual

El primer día de clase, el profesor 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%

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 (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba teórico/práctica con un valor del 50% 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:

- González C. Dietoterapia I. Material Didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2016.

### 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.

### WEBS DE REFERENCIA:

- Codex Alimentarius: [www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)
- The European Food Information Council (EUFIC): [www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es](http://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](http://www.fao.org/index_es.htm)



- International Food Information Council (IFIC): [www.ific.org/sp/index.cfm](http://www.ific.org/sp/index.cfm)
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino: [www.marm.es](http://www.marm.es)

#### **OTRAS FUENTES DE CONSULTA:**

- FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación Dietética): [www.fesnad.org](http://www.fesnad.org)
- Fundación Española de Nutrición: [www.fen.org.es](http://www.fen.org.es)
- Asociación Española de Dietistas Nutricionistas: [www.aedn.es](http://www.aedn.es)
- Sociedad Española de Nutrición: [www.sennutricion.org](http://www.sennutricion.org)
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación: [www.nutricion.org](http://www.nutricion.org)
- Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada: [www.senba.es](http://www.senba.es)
- Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral: [www.senpe.com](http://www.senpe.com)
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria: [www.nutricioncomunitaria.org](http://www.nutricioncomunitaria.org)
- Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad: [www.seedo.es](http://www.seedo.es)
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria: [www.aesan.msc.es](http://www.aesan.msc.es)