

Plan 305 Dip.Nutrición Humana y Dietética

Asignatura 44500 DIETOTERAPIA

Grupo 1

### Presentación

El objeto de la asignatura es aplicar los conocimientos de modificaciones terapéuticas de las dietas orales y del soporte nutricional artificial en el tratamiento de las diferentes patologías médico quirúrgicas.

### Programa Básico

### Objetivos

Para la elaboración del programa de la asignatura de Dietoterapia, nos centramos en los valores, habilidades y conocimientos que deben poseer los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética. Los objetivos del profesional en Nutrición y Dietética se centran en el ámbito clínico asistencial, así como en la restauración colectiva y salud pública, siempre integrado en un equipo multidisciplinar, con diferentes aproximaciones a la Nutrición Humana.

La asignatura de Dietoterapia, tiene como objetivo conocer las posibilidades de modificaciones de una dieta oral para tratar diferentes patologías específicas, así como conocer las diferentes posibilidades de soporte nutricionales en los pacientes. Esta asignatura pretende conseguir que el alumno obtenga competencias disciplinares (saber), habilidades (saber hacer) y actitudes (como debe ser y actuar).

Con el aprendizaje de esta asignatura, al final del programa el alumno debe ser capaz de:

- Conocer las bases fisiopatológicas, clínicas y de diagnóstico de las patologías nutricionales más frecuentes.
- Evaluar la situación nutricional de los pacientes ajustado al diagnóstico médico y planificar el protocolo de intervención nutricional de un paciente.
- Prevenir desajustes nutricionales en algunas situaciones patológicas específicas.
- Conocer y aplicar las modificaciones dietéticas que se pueden utilizar según las patologías del paciente, tanto en patologías médicas como quirúrgicas.
- Conocer y aplicar el soporte nutricional avanzado (indicaciones, complicaciones, seguimiento) en función de las patologías del paciente, así como poseer conocimientos sobre las diferentes vías de acceso.

### Programa de Teoría

#### BLOQUE I: DIETOTERAPIA BASICA

#### UNIDAD DIDACTICA 1: CONCEPTOS GENERALES

TEMA 1: Introducción: Conceptos

TEMA 2: Valoración nutricional I:

2.1. Técnicas antropométricas.

2.2. Técnicas de laboratorio.

TEMA 3: Valoración nutricional II:

3.1. Tests integrados. Utilidad. Desarrollo.

3.2. Clasificación del paciente.

TEMA 4: Dieta equilibrada:

4.1. Concepto.

4.2. Repaso a fuentes alimentarias.

4.3. Recomendaciones de diferentes Sociedades Científicas.

TEMA 5: Requerimientos nutricionales:

5.1. Recomendaciones internacionales.

5.2. Ingestas dietéticas de referencia.

5.3. Ingestas recomendadas. Ingestas adecuadas. Limite superior de ingesta tolerable.

TEMA 6: Planificación de la dieta hospitalaria:

6.1. Dietas para grupos. Criterios de las dietas hospitalarias.

6.2. Controles. Sistemas de evaluación.

6.3. Dietas Hospitalarias, ejemplos de un Hospital Terciario.

## UNIDAD DIDACTICA 2: DIETOTERAPIA BASADA EN MODIFICACION DE MACRONUTRIENTES

TEMA 7: ENERGIA I: Obesidad.

7.1. Valoración de la obesidad.

7.2. Repercusiones sobre la salud.

7.3. Tratamiento integral (dietético, farmacológico, quirúrgico).

TEMA 8: ENERGIA II: Anorexia nerviosa.

8.1. Etiopatogenia. Criterios diagnósticos.

8.2. Alteraciones secundarias. Criterios de ingreso.

8.3. Tratamiento dietético. Soporte nutricional artificial.

TEMA 9: HIDRATOS DE CARBONO I: Diabetes.

9.1. Importancia de la nutrición en el paciente diabético.

9.2. Objetivos y recomendaciones. Macronutrientes. Micronutrientes. Otras particularidades dietéticas.

9.3. Dietas por raciones. Dieta e insulina, modelo intensivo.

TEMA 10: HIDRATOS DE CARBONO II: Patologías con alteraciones en el procesamiento de hidratos de carbono.

10.1. Dieta controlada en lactosa.

10.2. Dieta controlada en fructosa.

10.3. Dieta controlada en sacarosa.

10.4. Dieta restringida en galactosa.

TEMA 11: PROTEINAS I: Dietoterapia en la Insuficiencia renal crónica.

11.1. Insuficiencia renal predialisis.

11.2. Insuficiencia renal en diálisis.

11.3. Trasplante renal.

11.4. Síndrome nefrótico.

TEMA 12: PROTEINAS II: Malnutrición y Hepatopatía crónica.

12.1. Evaluación y terapia nutricional en pacientes con hepatopatía.

12.2. Terapia nutricional pretrasplante y posttrasplante.

TEMA 13: PROTEINAS III: Importancia de las proteínas en la enfermedad de Parkinson.

13.1. Levodopa y alimentos.

13.2. Recomendaciones nutricionales generales.

13.3. Dieta con modificaciones horarias.

TEMA 14: PROTEINAS IV: Enfermedad celiaca.

14.1. Manifestaciones clínicas, impacto sobre la situación nutricional.

14.2. Evaluación diagnóstica y nutricional. Recomendaciones nutricionales.

14.3. Dieta controlada en gluten.

TEMA 15: PROTEINAS V: Fenilcetonuria.

15.1. Etiopatogenia. Manifestaciones clínicas y nutricionales.

15.2. Evaluación diagnóstica y nutricional.

15.3. Recomendaciones nutricionales.

15.4. Dieta controlada en fenilalanina. Suplementos artificiales.

TEMA 16: PROTEINAS VI: Homocistinuria y otros trastornos del metabolismo de la Metionina.

16.1. Causas. Manifestaciones clínicas y nutricionales.

16.2. Recomendaciones dietéticas. Suplementos artificiales.

TEMA 17: PROTEINAS VII: Dieta en la leucocinosis o de la enfermedad de la orina de jarabe de arce.

17.1. Causas. Manifestaciones clínicas y nutricionales.

17.2. Recomendaciones dietéticas. Suplementos artificiales.

TEMA 18: PROTEINAS VIII: Dieta en el trastorno del ciclo de la urea.

18.1. Causas. Manifestaciones clínicas y nutricionales.

18.2. Recomendaciones dietéticas. Suplementos artificiales.

TEMA 19: LIPIDOS I: Hiperlipemia:

19.1. Clasificaciones. Otros factores de riesgo cardiovascular.

19.2. Tratamiento dietético integral.

19.3. Dietas controladas en colesterol y grasas saturadas.

TEMA 20: LIPIDOS II: Adrenoleucodistrofia.

20.1. Causas. Manifestaciones clínicas y nutricionales.

20.2. Recomendaciones dietéticas. Suplementos artificiales.

20.3. Dieta controlada en ácidos grasos.

TEMA 21: LIPIDOS III: Linfedema y quilotorax..

21.1. Clasificación y manifestaciones.

21.2. Dietas modificadas en triglicéridos de cadena larga y de cadena media.

TEMA 22: LIPIDOS IV: Epilepsia.

22.1. Revisión del papel de las dietas en la epilepsia.

22.2. Dietas cetogénicas.

## UNIDAD DIDACTICA 3: DIETOTERAPIA BASADA EN MODIFICACION DE MICRONUTRIENTES

---

## TEMA 23: DIETAS MODIFICADAS EN MINERALES I: Sodio y Potasio

- 23.1. Dieta controlada en sodio.
- 23.2. Dieta controlada en potasio.
- 23.3. Modificaciones dietéticas en la Hipertensión arterial.

## TEMA 24: DIETAS MODIFICADAS EN MINERALES II: Osteoporosis:

- 24.1. Definición y epidemiología de la osteoporosis.
- 24.2. Tratamiento integral.
- 24.3. Dieta controlada en calcio.
- 24.4. Dieta controlada en fósforo.

## TEMA 25: DIETAS MODIFICADAS EN MINERALES III: Anemia y hemocromatosis.

- 25.1. Causas e incidencia de estas patologías.
- 25.2. Manifestaciones clínicas y nutricionales.
- 25.3. Evaluación diagnóstica y nutricional.
- 25.4. Dieta controlada en hierro.

## TEMA 26: DIETAS MODIFICADAS EN MINERALES IV :Cobre

- 26.1. Enfermedad de Wilson. Dieta controlada en cobre.
- 26.2. Déficit adquirido de cobre. Errores congénitos. Tratamiento dietético.

## TEMA 27: DIETAS MODIFICADAS EN MINERALES V: Nefrolitiasis.

- 27.1. Concepto y clasificación.
- 27.2. Dietoterapia en nefrolitiasis por oxalato.
- 27.3. Dietas controladas en purinas.

## BLOQUE II: DIETOTERAPIA ESPECIFICA DE PATOLOGIAS

### UNIDAD DIDACTICA: DIETOTERAPIA EN SITUACIONES ESPECIALES

#### TEMA 28: Diarrea y Estreñimiento:

- 28.1. Concepto, clasificación y clínica de la diarrea.
- 28.2. Tratamiento dietético. Probióticos.
- 28.3. Etiología y clasificación del estreñimiento.
- 28.4. Tratamiento dietético.

#### TEMA 29: Dietas con modificación de la textura:

- 29.1. Evaluación de la disfagia.
- 29.2. Valoración del estado nutricional del paciente.
- 29.3. Alimentación básica adaptada. Dietas progresivas.

#### TEMA 30: Dieta en la enfermedad inflamatoria intestinal:

- 30.1. Definición y síntomas.
- 30.2. Tratamiento dietético.

#### TEMA 31: Dietas en pacientes alérgicos:

- 31.1. Definición y diagnóstico de alergia alimentaria.
- 31.2. Ejemplos de alergias alimentarias.
- 31.3. Prevención y tratamiento dietético.
- 31.4. Dietas especiales.

#### TEMA 32: Dieta en infección VIH:

- 32.1. Importancia de la Malnutrición.
- 32.2. Controversias nutricionales.
- 32.3. Tratamiento dietético.

#### TEMA 33: Dieta y pancreatitis aguda:

- 33.1. Metabolismo de susstratos en la pancreatitis aguda.
- 33.2. Modificaciones dietéticas
- 33.3. Soporte nutricionales fases en la pancreatitis aguda.

#### TEMA 34: Dieta y pancreatitis crónica:

- 34.1. Manifestaciones clínicas y diagnóstico.
- 34.2. Tratamiento dietético.

#### TEMA 35: Dietas pintorescas:

- 35.1. Dietas vegetarianas.
- 35.2. Dietas macrobióticas.
- 35.3. Dietas disociadas.
- 35.4. Dietas hipergrasas.
- 35.5. Dietas hiperproteicas.
- 35.6. Otras dietas.

#### TEMA 36: Dietas y test diagnósticos:

- 36.1. Dieta para examen de sangre oculta en heces.
  - 36.2. Dieta para examen de hidroxiprolina.
  - 36.3. Dieta para el estudio del balance de calcio.
  - 36.4. Dieta para estudio de esteatorrea.
-

- 36.5. Dieta y detección de vanilmandélico.
- 36.6. Dieta 5 hidroxindolacético.
- 36.7. Dieta y sobrecarga de azúcar.
- 36.8. Dieta y estudio del metabolismo del yodo.

### BLOQUE III: SOPORTE NUTRICIONAL AVANZADO

#### UNIDAD DIDACTICA 1: GENERALIDADES DE LA NUTRICION ARTIFICIAL

##### TEMA 37: Indicación de nutrición enteral y parenteral:

###### 37.1. Definición

###### 37.2. Indicaciones de soporte enteral. Indicaciones de soporte parenteral.

##### TEMA 38: Nutrición enteral y parenteral, seguimiento y complicaciones:

###### 38.1. Complicaciones mecánicas, gastrointestinales, infecciosas y metabólicas de la nutrición enteral.

###### 38.2. Complicaciones metabólicas, infecciosas y mecánicas de la nutrición parenteral.

##### TEMA 39: Nutrición enteral y parenteral, vías de acceso.

###### 39.1. Sondas de nutrición enteral y accesos agresivos en nutrición enteral.

###### 39.2. Otros equipamientos en nutrición enteral.

###### 39.3. Vías de acceso en nutrición parenteral.

##### TEMA 40: Formulas de nutrición enteral y parenteral:

###### 40.1. Componentes de las fórmulas de nutrición enteral.

###### 40.1.1. Tipos de suplementos.

###### 40.1.2. Tipos de formulas de nutrición enteral.

###### 40.2. Componentes de las fórmulas de nutrición parenteral. Tipos de fórmulas de nutrición parenteral.

#### UNIDAD DIDACTICA 2: NUTRICION ARTIFICIAL EN SITUACIONES ESPECIALES

##### TEMA 41: Nutrición artificial en síndrome de intestino corto:

###### 41.1. Definición de intestino corto. Revisión del proceso digestivo.

###### 41.2. Soporte nutricional artificial del SIC.

##### TEMA 42: Nutrición artificial en nefropatía:

###### 42.2. Desnutrición y enfermedad renal.

###### 42.3. Soporte nutricional artificial.

##### TEMA 43: Nutrición y cirugía:

###### 43.1. Nutrición preoperatorio.

###### 43.1.1. Controversias.

###### 43.1.2. Requerimientos de energía. Requerimiento de nutrientes.

###### 43.2. Nutrición postoperatoria. Inmunonutrición.

##### TEMA 44: Nutrición artificial en cáncer:

###### 44.1. Causas de desnutrición y valoración nutricional en pacientes tumorales.

###### 44.2. Soporte nutricional artificial.

###### 44.3. Soporte nutricional en el caso particular del paciente con trasplante de médula ósea.

##### TEMA 45: Nutrición artificial en paciente séptico:

###### 45.1. Definición y metabolismo de sepsis. Respuesta al ayuno.

###### 45.2. Soporte nutricional artificial del paciente con sepsis.

##### TEMA 46: Nutrición artificial en paciente politraumatizado:

###### 46.1. Metabolismo del paciente politraumatizado.

###### 46.2. Soporte nutricional del paciente politraumatizado.

###### 46.3. Soporte nutricional del paciente con traumatismo craneoencefálico.

###### 46.4. Soporte nutricional del paciente quemado.

##### TEMA 47: Nutrición artificial en úlceras por presión y herida quirúrgica.

###### 47.1. Aporte de energía y nutrientes.

###### 47.2. Nutrientes especiales.

##### TEMA 48: Nutrición artificial en pacientes con diabetes:

###### 48.1. Guías internacionales.

###### 48.2. Comparación de diferentes fórmulas enterales. Nutrición parenteral.

##### TEMA 49: Nutrición enteral y parenteral domiciliaria:

###### 49.1. Importancia de la nutrición artificial domiciliaría.

###### 49.2. Nutrición enteral domiciliaria.

###### 49.3. Nutrición parenteral domiciliaria.

##### TEMA 50: Inmunonutrición, visión de la medicina basada en la evidencia.

###### 50.1. Inmunonutrientes. Situaciones clínicas especiales.

###### 50.2. Fórmulas inmunomoduladoras.

###### 50.3. Consenso y Metanálisis.

## Programa Práctico

Permitirán analizar temas de actualidad en el ámbito de la dietoterapia, analizando temas con interés cercano con otras disciplinas como al medicina, enfermería y tecnología alimentaria. También dará opción a los alumnos a realizar grupos de trabajo y foros de discusión. La proyección de videos preemitirán homogeneizar los conocimientos en determinados aspectos del soporte nutricional avanzado.

Se impartirán en forma de conferencia y/o video de 1-2 horas. (Hospital Universitario Rio Hortega, Sala de Juntas o aula 7), DE 12:00 HORAS A 14:00 HORAS con trabajo práctico.

1. Cerveza y salud. 10 OCTUBRE
2. Glutamina y cirugía 13 OCTUBRE(se cambia al dia 10 por festividad)
3. Influencia de los ácidos omega 3 en los tumores. 14 OCTUBRE
4. Hiperglucemia postprandial, un modelo de riesgo cardiovascular.15 OCTUBRE
5. Nutrición enteral vs parenteral, basada en la evidencia. 16 octubre
6. Factores de riesgo cardiovascular, actualización. 17 OCTUBRE
7. Albumina en nutrición 12 NOVIEMBRE
8. Deficits carenciales de micronutrientes 12 NOVIEMBRE
9. Principios de bioética en la nutrición 13 NOVIEMBRE
10. Nutrición e internet 13 NOVIEMBRE
11. Suplementos nutricionales, utilidad. 14 NOVIEMBRE
12. Videos nutrición artificial y vías de acceso especiales. 14 NOVIEMBRE

Los días son aproximados y serán susceptibles de modificación en función de la disponibilidad de aulas.

Se realizará un trabajo individual final tipo revisión, sobre un tema a elegir entre el profesor y el alumno, relacionado con la materia

## Evaluación

Se utilizará una evaluación continua, mediante el dialogo con los alumnos en el aula y en las horas de tutoría, la participación en las clases, en los seminarios y el desarrollo del trabajo de revisión durante el curso tendrán importancia en la evaluación del alumno.

El alumno que no acuda a los seminarios y que no entregue el trabajo de revisión no será evaluado.

1. Examen final (90% de la nota): Constará de 60 preguntas tipo test de opción múltiple, en la convocatoria de junio.
2. Examen parcial en forma de trabajo individual del alumno en el ciclo de seminarios (10 % de la nota), a entregar en la primera convocatoria de examen (1 abril). OBLIGATORIO la no presentación de este trabajo obliga al alumno a acudir a la convocatoria de septiembre, previa presentación del trabajo de revisión en agosto.

## Bibliografía

General:

De Luis et al, 2002. "Dietética aplicada a la práctica clínica". Ed. Universidad de Valladolid. Martínez, J. A., 1.999. "Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética". Ed. EUNSA.

Vázquez, C, y otros, 1.999. Alimentación y Nutrición. Manual teórico-práctico. Ed. Díaz-Santos.

Específica para Nutrición Oral:

De Luis et al, 2003. "Consejos nutricionales en el paciente con diabetes mellitus" Hernández Rodriguez, M. y otros. 1.999 Tratado de Nutrición Humana. Ed. Díaz de Santos.

Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME 2000. Nutrición y dietética clínica. Ed Masson.

Shils. Modern Nutrition in Health and disease. 1999. Ed. Williams and Wilkins. Berdanier S. Handbook of nutrition and food. 2000. CRS Press. Coulston. Nutrition in the prevention and treatment of the disease. 2001. Academic Press. Guías de alimentación nutricional. 2001. SENC

Específica para Nutrición artificial:

Celaya, S. 1.998 "Nutrición artificial hospitalaria".

Rombeau. 1.999. Enteral and tube feeding. Saunders.

Revistas:

Nutrición clínica. España.

Nutrición Hospitalaria. España

nutrition

Clinical

Tablas de composición de alimentos:

Mataix. 1.998 "Tablas de composición de alimentos". Instituto de Nutrición y Tecnología de alimentos. Universidad de Granada..

Novartis Nutrition. 1.999 "Tabla de composición de alimentos".

---