

**DIETOTERAPIA**

Asignatura	DIETOTERAPIA		
Materia	Alimentación, Nutrición y Patología		
Módulo	Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud		
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética		
Plan	Plan 2010	Código	45822
Periodo de impartición	Quinto semestre	Tipo/Carácter	Obligatorio
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	Tercero
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	Dra. Sandra de la Cruz Marcos		
Profesor/es participantes	Dra. Sandra de la Cruz Marcos Dra. P. Redondo del Río Dra. Sheila Molinero Abad		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	sandra.cruz@uva.es paz.redondo@uva.es sheila_mi@hotmail.es		
Horario de tutorías	Lunes y miércoles de 12:00 a 14:00h Martes de 19:00 a 20:00h; jueves de 17:00 a 18:00h		
Departamento	Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia.		

1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

Utilizando los fundamentos, conceptos y habilidades adquiridos en materias previas, se trata de adquirir la capacidad de planificar, desarrollar y evaluar dietas terapéuticas para individuos y grupos tanto en salud como en diferentes situaciones patológicas.

1.2 Relación con otras materias

- Fundamentos de Alimentación y Nutrición
- Equilibrio energético y valoración del estado nutricional
- Técnica dietética
- Dietética

1.3 Prerrequisitos

Los de acceso al Grado en Nutrición Humana y Dietética.

2. Competencias

2.1 Específicas de módulo

CE4.4. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE4.6. Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE4.10. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE4.11. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.

CE4.13. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE4.15. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE4.16. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE4.20. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE4.21. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE4.23. Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE4.24. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.

CE4.25. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.

2.2 Específicas UVa

CE4.26. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE4.Dt.1. Identificar y evaluar situaciones fisiopatológicas subsidiarias de modificación dietética y nutricional.

CE4.Dt.2. Diseñar y evaluar un código de dietas.

CE4.Dt.3. Manejar y utilizar distintos suplementos y productos dietéticos útiles en la práctica dietoterápica.

3. Objetivos

- Reconocer situaciones fisiopatológicas subsidiarias de modificación dietético-nutricional
- Realizar las modificaciones dietéticas y dietoterápicas oportunas para adaptar los requerimientos nutricionales en situaciones patológicas
- Programar dietas terapéuticas
- Conocer los suplementos y dietéticos especiales útiles en la práctica clínica
- Diseñar un código de dietas
- Evaluar y valorar dietas terapéuticas
- Desarrollar planes de transición dietética y nutricional
- Incorporar dietéticos especiales y suplementos nutricionales en la planificación de dietas terapéuticas.
- Manejar herramientas para el diseño de dietas terapéuticas en diferentes situaciones.

4. Contenidos y/o bloques temáticos

4.1. Bloques teóricos

Bloque 1.1T: DIETOTERAPIA BASICA

Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,24

a. Contextualización y justificación

En este bloque teórico se introducen los conceptos básicos necesarios para desarrollar posteriormente las modificaciones utilizadas para elaborar dietas terapéuticas. Se profundiza en la aplicación de la dietoterapia en el medio hospitalario, conociendo las implicaciones del código de dietas en hospitales.

b. Objetivos de aprendizaje

- Establecer las bases para realizar las modificaciones dietéticas y dietoterápicas oportunas para adaptar los requerimientos nutricionales en situaciones patológicas
- Definir el código de dietas

c. Contenidos

1. Introducción a la dietoterapia. Objetivos. Concepto de dietoterapia. Técnicas de dietoterapia.
2. Planificación de dieta hospitalaria. Importancia de la VEN. Dietas hospitalarias. Código de dietas. Dietas con modificación de textura y consistencia. Dietas líquidas, semiblandas y de fácil masticación. Dietas progresivas.

d. Métodos docentes

- Actividad Introdutoria. Presentación.
- Exposición y presentación de contenidos en clases magistrales apoyadas en distintos recursos y materiales de apoyo (textos, revistas especializadas, webs, píldoras...).

e. Plan de trabajo

- Jueves (18:00-20:00 horas) del 1º cuatrimestre (de acuerdo al cronograma)

f. Evaluación

- Participación en clase
- Resolución de supuesto práctico de valoración y planificación dietoterápica.

g. Bibliografía básica

- Salas-Salvadó J. Nutrición y dietética clínica. Barcelona: Elsevier, D.L. 2019 (4ª ed.)

Bibliografía complementaria

- Kathleen L, Escott-Stump. Krause dietoterapia. 12ª edición. Barcelona: Masson, 2009.
- Gil Angel, Alvarez J., Culebras J., García de Lorenzo A. Tratado de Nutrición. 3ª edición. Madrid: Médica Panamericana, 2017.
- De Luis, Bellido y García Luna. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Madrid: Ed. Díaz de Santos. 2010

h. Recursos necesarios

- Ordenador, proyector, pizarra
- Campus Virtual (Moodle)

i. Temporalización

CARGA ECTS (presencial)	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Clases teóricas (0,16 ECTS T)	1º cuatrimestre, semanas 1-2

Bloque 1.2T: DIETAS CONTROLADAS EN ENERGÍA Y MACRONUTRIENTES**Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,66****a. Contextualización y justificación**

Se trata de definir y explicar cuáles son las modificaciones dietéticas que debemos realizar, partiendo del patrón habitual de alimentación, para conseguir una dieta controlada en un determinado macronutriente, o en su contenido energético global.

b. Objetivos de aprendizaje

- Reconocer situaciones fisiopatológicas subsidiarias de modificación dietético-nutricional
- Realizar las modificaciones dietéticas y dietoterápicas oportunas para adaptar los requerimientos nutricionales en situaciones patológicas
- Programar dietas terapéuticas

- Desarrollar planes de transición dietética y nutricional
- Manejar herramientas para el diseño de dietas terapéuticas en diferentes situaciones.

c. Contenidos

3. Dietas controladas en energía: Dietas hipocalóricas. Dietas hipercalóricas.
4. Dietas controladas en hidratos de carbono I: Diabetes mellitus: Dietas por intercambios. Dietas por raciones de hidratos de carbono
5. Dietas controladas en hidratos de carbono II. Dieta controlada en fructosa. Dieta controlada en lactosa. Dieta controlada en sacarosa. Dieta controlada en galactosa. Dieta cetogénica.
6. Dietas controladas en grasas
7. Dietas controladas en proteínas. Dietas hiperproteicas. Dietas hipoproteicas.
8. Dietas controladas en aminoácidos
9. Dieta sin gluten

d. Métodos docentes

- Exposición y presentación de contenidos en clases magistrales apoyadas en distintos recursos y materiales de apoyo (textos, revistas especializadas, direcciones de páginas web, píldoras...).

e. Plan de trabajo

- Jueves (18:00-20:00 horas) del 1º cuatrimestre (de acuerdo al cronograma)

f. Evaluación

- Participación en clase
- Resolución de supuesto práctico de valoración y planificación dietoterápica.

g. Bibliografía básica

- Salas-Salvadó J. - Nutrición y dietética clínica. Barcelona, Elsevier, D.L. 2019 (4ª ed.)

Bibliografía complementaria:

- Kathleen L, Escott-Stump. Krause dietoterapia. 12ª edición. Barcelona: Masson, 2009.
- Gil Angel, Alvarez J., Culebras J. García de Lorenzo A. Tratado de Nutrición. 3ª edición. Madrid: Médica Panamericana, 2017.
- De Luis, Bellido y García Luna. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Madrid: Ed. Díaz de Santos. 2010
- Kahn et al. Joslin´s Diabetes mellitus. Lippincott Williams & Wilkins. Boston, 2005. Edición en español: Adis internacional Ediciones Médicas SA

h. Recursos necesarios

- Ordenador, proyector, pizarra
- Campus Virtual (Moodle)

i. Temporalización

CARGA ECTS (presencial)	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Clases teóricas (0,44 ECTS T)	1º cuatrimestre, semanas 3-8

Bloque 1.3T: DIETAS CONTROLADAS EN MICRONUTRIENTES Y FIBRA

Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,3

a. Contextualización y justificación

Identificamos los cambios dietéticos en determinados micronutrientes o en fibra, necesarios para conseguir una adaptación de las recomendaciones dietéticas a las necesidades generadas por diversas patologías.

b. Objetivos de aprendizaje

- Reconocer situaciones fisiopatológicas subsidiarias de modificación dietético-nutricional
- Realizar las modificaciones dietéticas y dietoterápicas oportunas
- Programar dietas terapéuticas
- Evaluar y valorar dietas terapéuticas

c. Contenidos

10. Dietas controladas en fibra I. Dieta rica en fibra. Dieta baja en fibra. Dieta sin residuos.

11. Dietas modificadas en minerales I. Dieta rica en hierro. Dieta restringida en hierro. Dieta controlada en calcio. Dieta controlada en fósforo. Dieta controlada en sodio. Dieta controlada en potasio.

12. Dietas restringidas en purinas y oxalatos.

d. Métodos docentes

- Exposición y presentación de contenidos en clases magistrales apoyadas en distintos recursos y materiales de apoyo (textos, revistas especializadas, direcciones de páginas web, píldoras...).

e. Plan de trabajo

- Jueves (18:00-20:00 horas) del 1º cuatrimestre (de acuerdo al cronograma)

f. Evaluación

- Participación en clase
- Resolución de supuesto práctico de valoración y planificación dietoterápica.

g. Bibliografía básica

- Salas-Salvadó J. Nutrición y dietética clínica. Barcelona: Elsevier, D.L. 2019 (4ª ed.)

Bibliografía complementaria:

- Kathleen L, Escott-Stump. Krause dietoterapia. 12ª edición. Barcelona: Masson, 2009.

- Gil Angel, Alvarez J., Culebras J, García de Lorenzo A. Tratado de Nutrición. 3ª edición. Madrid: Médica Panamericana, 2017.

- De Luis, Bellido y García Luna. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Madrid: Ed. Díaz de Santos. 2010

h. Recursos necesarios

- Ordenador, proyector, pizarra
- Campus Virtual (Moodle)

i. Temporalización

CARGA ECTS (presencial)	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Clases teóricas (0,2 ECTS)	1º cuatrimestre, semanas 9-10

4.2. Bloques prácticos

Carga de trabajo en créditos ECTS: 3,2

a. Contextualización y justificación

En este bloque práctico se aplican los conceptos teóricos aprendidos para desarrollar las modificaciones necesarias para elaborar dietas terapéuticas. Se profundiza en la aplicación de la dietoterapia en el medio hospitalario, conociendo las implicaciones del código de dietas en distintos ámbitos asistenciales.

b. Objetivos de aprendizaje

- Evaluar los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- Identificar y evaluar situaciones fisiopatológicas subsidiarias de modificación dietética y nutricional.
- Planificar, desarrollar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- Diseñar y evaluar un código de dietas.
- Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- Utilizar distintos suplementos y productos dietéticos útiles en la práctica dietoterápica.

c. Contenidos

Planteamiento general en dietoterapia

Organización del trabajo práctico

Introducción al manejo de software específico: Planificación y calibración de dietas terapéuticas. Planificación y calibración por sistema de menús (gramajes). Planificación y calibración por sistema de intercambios.

Bloque práctico 1: Dietas progresivas, modificaciones en consistencia y energía.

- PA 1. Dietas progresivas.
- L1. Adaptaciones de una dieta basal. Dieta de consistencia modificada.
- L2. Dietas controladas en energía. Diseño y calibración dietas balanceadas. Dieta hipercalórica y dieta hipocalórica

Bloque práctico 2: Dietas controladas en hidratos de carbono y grasas.

- PA 2. Dietas controladas en HCO. Adaptación de menús para intolerancia a la lactosa, fructosemia y galactosemia: Elaboración de listas de alimentos. (Semi-cuantitativo).
- PA 3. Dietas controladas en grasa. Revisión de las recomendaciones. Dietas cardiosaludables. Elaboración de listas de alimentos. (Semi-cuantitativo).
- L3. Dietas con perfiles de macronutrientes predeterminados. Dietas controladas en hidratos de carbono (DM).

Bloque práctico 3: Dietas controladas en proteínas, minerales y fibra.

- PA 4. Dietas controladas en proteínas, aminoácidos (PKU) y dieta sin gluten: Elaboración de listas de alimentos. (Semi-cuantitativo).
- PA 5. Dietas controladas en fibra. Dieta sin residuos. Elaboración de listas de alimentos. (Semi-cuantitativo).
- PA 6. Dietas controladas en minerales: Elaboración de listas de alimentos. (Semi-cuantitativo).
- L3. Dietas controladas en proteínas. Diseño y calibración.
- L4. Dietas controladas en minerales. Diseño y calibración.

Bloque práctico 4: Controversias en Nutrición.

- PA 7. Controversias en Nutrición.

c. Métodos docentes

- Aprendizaje basado en problemas.
- Prácticas de aula: sesiones interactivas a desarrollar en aula con exposición y debate de casos y supuestos prácticos.
- Laboratorio de planificación dietoterápica: en sesiones dirigidas, con apoyo multimedia, utilizando software específico útil en la planificación y calibración de dietas terapéuticas: Easy Diet.
- Sesiones de debate

d. Plan de trabajo (*según cronograma)

Bloque práctico 1: Dietas progresivas, modificaciones en consistencia y energía.

- Viernes 1 y 8 de octubre.

- Entrega de la memoria del trabajo grupal vía moodle: lunes 11 de octubre.
- Presentación oral del trabajo grupal: jueves 14 de octubre.
- Prueba de evaluación continua individual: jueves 14 de octubre.

Bloque práctico 2: Dietas controladas en hidratos de carbono y grasas.

- Martes 26, miércoles 27 y jueves 28 de octubre.
- Entrega de la memoria del trabajo grupal vía moodle: lunes 1 de noviembre.
- Presentación oral del trabajo grupal: miércoles 3 de noviembre.
- Prueba de evaluación continua individual: miércoles 3 de noviembre.

Bloque práctico 3: Dietas controladas en proteínas, minerales y fibra.

- Miércoles 17 y jueves 18 de noviembre.
- Entrega de la memoria del trabajo grupal vía moodle: viernes 26 de noviembre.
- Presentación oral del trabajo grupal: miércoles 1 de diciembre.
- Prueba de evaluación continua individual: miércoles 1 de diciembre.

Bloque práctico 4: Controversias en Nutrición.

- Jueves 25 de noviembre y jueves 2 de diciembre de 18:00 a 20:00 h.

e. Evaluación

Participación en las sesiones y en las prácticas de aula.

Resolución de casos y supuestos prácticos. Presentación oral.

Resolución de casos de manejo de suplementos nutricionales y dietéticos especiales. Presentación oral.

Prueba de evaluación continua individual (PEC)

g. Bibliografía

Básica

- Salas-Salvadó J. Nutrición y dietética clínica, 4ª edición. Barcelona: Elsevier, 2019.

Complementaria:

- Kathleen L, Escott-Stump. Krause dietoterapia. 12ª edición. Barcelona: Masson, 2009 Nutrición y dietética clínica. Jordi Salas-Salvadó. Barcelona, Elsevier, D.L. 2008 (2ª ed.)
- Tratado de nutrición. Director: Angel Gil. Coordinador: Fermín Sánchez de Medina Contreras. Madrid, Médica-Panamericana, D.L. 2017 (3ª ed.)
- Kahn et al. Joslin's Diabetes mellitus. Lippincott Williams & Wilkins. Boston, 2005. Edición en español: Adis internacional Ediciones Médicas SA
- De Luis Daniel A., Bellido Diego. García Luna. Pedro P. Dietoterapia, Nutrición clínica y metabolismo. Ed: Díaz de Santos, 2010, 2ª edición.

Revistas y/o publicaciones nacionales:

- Nutrición Hospitalaria: <http://www.nutricionhospitalaria.com>
- Nutrición y obesidad: <http://www.db.doyma.es/>
- Endocrinología y Nutrición: <http://www.elsevier.es/es/revista/endocrinologia-nutricion-12>

- Revista española de Nutrición Comunitaria: <https://www.nutricioncomunitaria.com>

Revistas y/o publicaciones internacionales:

- American Journal of Clinical Nutrition: <http://www.ajcn.org>

- European Journal of Clinical Nutrition: <http://www.nature.com/ejcn/>

- Journal of the Academy of Nutrition and dietetics: <http://www.adajournal.org/>

- Annals of Nutrition and Metabolism: <http://www.karger.com/journals/anm>

- Journal of Nutrition: <http://www.nutrition.org>

- Clinical Nutrition: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/02615614?oldURL=y>

Recursos web:

- FESNAD (Federación española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética): <http://www.fesnad.org>

- Sociedad española para el estudio de la obesidad: <http://www.seedo.es>

- Sociedad española de Endocrinología y Nutrición: <http://www.seen.es>

- Sociedad española de diabetes: <http://www.sediabetes.org>

- ADA (American Diabetes Association): <http://www.diabetes.org>

- ASPEN (American Society for Parenteral and Enteral Nutrition): <http://www.nutritioncare.org>

- American dietetic association: <http://www.eatright.org>

h. Recursos necesarios

- Ordenador y proyección, pizarra

- Aula multimedia, software específico de análisis de dietas: Easy Diet.

- Vademécum de suplementos y dietéticos especiales.

- Campus Virtual

i. Temporalización

CARGA ECTS (presencial)	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
BP1 (0,48 ECTS)	1º cuatrimestre, semanas 4-5-6
BP2 (0,64 ECTS)	1º cuatrimestre, semanas 8-9
BP3 (0,48 ECTS)	1º cuatrimestre, semanas 11 y 13

5. Métodos docentes y principios metodológicos

- Actividad introductoria-Presentación: al iniciar las clases se explican claramente al alumno las metas y los objetivos que se pretenden conseguir, vinculando los contenidos formativos con el futuro desempeño profesional. De esta manera se pretende despertar la curiosidad y el interés de los estudiantes, mejorar las condiciones de aprendizaje y ayudar al alumno a comprender mejor la utilidad de la materia, motivándole en sentido positivo.

- Lección Magistral.
- Metodologías activas en el aula: técnicas y métodos docentes de naturaleza asociativa como seminarios, prácticas de aula, sesiones de resolución de casos y trabajos en pequeños grupos. Todo ello con el apoyo de alguna de las posibilidades que ofrecen las tecnologías para el trabajo en red (debates, foros...). Básicamente, se utilizará la plataforma Moodle para transmitir los contenidos formativos antes de las sesiones mediante materiales didácticos on line (presentaciones pdf, material textual, píldoras y/o pequeños videos) que los estudiantes deben trabajar y preparar.
- Se utilizará el aprendizaje basado en problemas (ABP) ya que este método permite integrar conocimientos adquiridos en asignaturas básicas (fisiología, bioquímica, dietética...) con la clínica. De esta forma, se emplea el aprendizaje en contexto, se ejercita el razonamiento clínico y se facilita el trabajo en equipo. En este caso, se plantea el problema o situación clínico-nutricional que hay que explicar y resolver y se propone un abordaje de forma sistematizada. El estudiante deberá interpretar los resultados obtenidos, como estrategia didáctica para sacar conclusiones, valorar consecuencias y así poder formular planes dietoterápicos adaptados para el manejo de la situación.
- Se fomentará el trabajo autónomo para la adquisición de destrezas y habilidades. También se fomentará el trabajo en grupo mediante discusión de los resultados en foros establecidos para ese fin y/o debates estructurados (controversias en nutrición).

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES o PRESENCIALES A DISTANCIA	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	20	Estudio y trabajo autónomo sobre contenidos teóricos y prácticos (individual y grupal)	70
Prácticas de aula (PA)	20	Estudio, retroalimentación y preparación destinada a la evaluación (PECs, evaluación formativa y sumativa)	20
Prácticas de laboratorio (L)	20		
Total presencial	60	Total no presencial	90
TOTAL presencial + no presencial			150

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Evaluación continua - Resolución de supuestos prácticos y elaboración de dietas terapéuticas. Participación activa en el aula, especialmente en las prácticas. - Pruebas de evaluación continuadas individuales.	20% 20%	Evaluación secuencial a lo largo del curso y final
Evaluación final - Prueba objetiva escrita	60%	Evaluación final

Es necesaria la asistencia a las sesiones prácticas, la entrega de los trabajos y ejercicios de prácticas y la realización de las PECs para poder acceder a la prueba objetiva final de la asignatura. Para aprobar la asignatura es necesario sacar al menos una puntuación igual a 5 sobre 10 en la prueba objetiva escrita; esta la condición necesaria para poder ponderar la nota global con las calificaciones de las prácticas y PECs.

Las prácticas se guardan un año.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Se mantienen los **mismos criterios en convocatoria ordinaria y en convocatoria extraordinaria** tal y como refleja la tabla anterior: 40% evaluación continua (20% PECs, 20% resolución de casos y supuestos prácticos) + 60% prueba final

En función de posibles circunstancias especiales, se adoptará el siguiente criterio:

- Cuando más del 50% de los días lectivos del cuatrimestre transcurran en normalidad, se asumirán como criterios de evaluación los indicados en la guía docente.
- Cuando más del 50% de los días lectivos del cuatrimestre transcurran en situación de contingencia, se asumirán como criterios de evaluación los indicados en la adenda.

8. Consideraciones finales

Es recomendable una base suficiente de conocimientos teóricos y prácticos en fisiopatología, equilibrio energético y valoración del estado nutricional y dietética.