

**Guía/Proyecto docente de la asignatura**

<b>Asignatura</b>	<b>ALIMENTACIÓN BÁSICA ADAPTADA. DIETÉTICOS ESPECIALES.</b>		
<b>Módulo</b>	Alimentación		
<b>Titulación</b>	Máster en nutrición geriátrica		
<b>Plan</b>	713	<b>Código</b>	55185
<b>Periodo de impartición</b>	Primer semestre	<b>Tipo/Carácter</b>	Optativo
<b>Nivel/Ciclo</b>	Máster	<b>Curso</b>	Primero
<b>Créditos ECTS</b>	3		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Castellano		
<b>Profesor responsable</b>	Sandra de la Cruz Marcos		
<b>Profesor/es que imparten la asignatura</b>	Sandra de la Cruz Marcos Laura Carreño Enciso Sheila Molinero Abad		
<b>Datos de contacto</b>	<a href="mailto:sandra.cruz@uva.es">sandra.cruz@uva.es</a> <a href="mailto:laura.carreno@uva.es">laura.carreno@uva.es</a> <a href="mailto:sheila.molinero@uva.es">sheila.molinero@uva.es</a>		
<b>Departamento</b>	Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición-Bromatología, Psiquiatría e Historia de la Ciencia		



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

---

### 1.1 Contextualización

---

El estado nutricional determina en gran medida la calidad de vida del adulto mayor. Es frecuente encontrar pacientes geriátricos en los que su situación fisiopatológica suponga un aumento de los requerimientos, una disminución de la ingesta y/o problemas de malabsorción. El abordaje dietético-nutricional en estos pacientes, suele requerir de ayudas externas a la dieta habitual que ayuden a cubrir sus requerimientos nutricionales. Es fundamental que el alumno conozca las diferentes estrategias dietéticas de adaptación y/o complementación de la dieta para realizar una adecuada pauta que permita prevenir o revertir dicha situación carencial.

### 1.2 Relación con otras materias

---

- Fisiología.
- Herramientas de cribado y métodos protocolarizados de VEN
- Requerimientos nutricionales en las personas mayores.
- Alimentación en el adulto mayor.
- Síndromes geriátricos: “Los Grandes de la Geriátria”.
- Nuevos alimentos e Ingredientes funcionales.
- Alimentación y Nutrición en Patologías crónicas y enfermedades más frecuentes
- Polifarmacia y estado nutricional
- Neuroprotección a través de la dieta
- Formación práctica.

### 1.3 Prerrequisitos

---

Los de acceso al Máster en Nutrición Geriátrica.

## 2. Competencias

---

### 2.1 Generales

---

G1. Adquirir conocimientos avanzados a través de una comprensión detallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en el ámbito de la Nutrición Geriátrica, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada.

G2. Integrar conocimientos, su fundamentación científica y la capacidad de resolución de problemas en el entorno de la Nutrición Geriátrica.

G3. Seleccionar las fuentes de información y la metodología más adecuada en el ámbito de la Nutrición Geriátrica en base a la evidencia y con carácter innovador.

G4. Valorar la necesidad de colaboración en relación con la Alimentación y la Nutrición Geriátrica en contextos multidisciplinares con motivación por la calidad.

G5. Desarrollar habilidades de comunicación, transmitir de manera efectiva y sin ambigüedades y formular juicios reflexivos y responsables en el ámbito de la Nutrición Geriátrica.

### 2.2 Específicas

---

E6.1. Valorar la relación entre la alimentación y la nutrición en diversas condiciones patológicas en el adulto mayor, destacando la importancia de la desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE) en Geriátrica.

E6.2. Revisar y contrastar los avances fisiopatológicos y semiogénicos relacionados con los aspectos nutricionales en patologías crónicas y en los grandes síndromes geriátricos.

E6.3. Analizar los avances en nutrición clínica y su aplicación a la dietoterapia y al soporte nutricional en el anciano frágil y en el paciente geriátrico, con especial atención a los límites éticos y legales de la práctica.

E6.4. Valorar la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes en población geriátrica, integrando estos datos farmacológicos en la valoración nutricional y en el tratamiento dietético-nutricional.

### 2.3 Transversales

---

T1. Ser capaz de observar y escuchar activamente.

T2. Motivación por la calidad de la actuación.

T3. Tomar decisiones y asumir la responsabilidad de dicha decisión.

T4. Trabajo en equipo.

T5. Compromiso ético.

T6. Autonomía y regulación de su propio aprendizaje.

T10. Resolución de problemas.

T11. Razonamiento crítico.

T12. Capacidad de análisis y síntesis.

T13. Manejar las nuevas tecnologías de la comunicación y la información.

T14. Iniciativa y espíritu emprendedor.

T15. Capacidad de gestión de la información.



### 3. Objetivos

- Analizar situaciones fisiopatológicas subsidiarias de modificación dietético-nutricional.
- Valorar los suplementos y dietéticos especiales especialmente diseñados para población geriátrica y de utilidad en la práctica clínica.
- Identificar los pacientes geriátricos que requieren suplementación nutricional.
- Incorporar dietéticos especiales (ABA) y suplementos nutricionales en los casos necesarios para cubrir los requerimientos nutricionales del paciente geriátrico.



#### 4. Bloques temáticos

##### Bloque 1: Suplementación en geriatría. Generalidades

Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,35

##### a. Contextualización y justificación

La situación fisiopatológica del adulto mayor y su capacidad para cubrir sus requerimientos nutricionales a través de la dieta, determinan la necesidad o no de utilizar otras formas de alimentación complementarias. Conocer las condiciones en las que paciente es subsidiario de utilizar estrategias de alimentación más especializadas resulta fundamental para el profesional que trabaja en el ámbito geriátrico. En el presente módulo se definirán los principios básicos de la suplementación en el paciente geriátrico.

##### b. Objetivos de aprendizaje

- Definir las situaciones fisiológicas en las que se recomienda utilizar técnicas específicas de suplementación y/o adaptación en población geriátrica.

##### c. Contenidos

1. PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA SUPLEMENTACIÓN EN EL PACIENTE GERIÁTRICO.

##### d. Métodos docentes

- Lecturas dirigidas
- Píldoras de conocimiento
- Reproducción de materiales
- Participación en foros y correo electrónico
- Cuestionario

##### e. Plan de trabajo (Actividades Formativas y de Evaluación)

Actividades no Presenciales	Horas
Lecturas dirigidas, visionado de píldoras de conocimiento, reproducción de materiales.	4
Participación en actividades: Foros, correo electrónico	1
Tutorización por videoconferencia y correo electrónico	1
Cuestionario formativo	2,75
<b>TOTAL</b>	<b>8,75</b>

Evaluación	% Calificación
Participación en actividades: foros	2%
Actividades evaluables: Cuestionario	8%
<b>TOTAL</b>	<b>10%</b>



### h. Recursos necesarios

---

- Campus virtual (Moodle):
  - Manual del estudiante.
- Herramientas de comunicación:
  - Asíncronos: foros, emails, videoconferencia grabada.
  - Síncronos: videoconferencias en directo.

### i. Temporalización

---

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,35 ECTS	Semana 9



**Bloque 2: La Alimentación Básica Adaptada (ABA)****Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,65****a. Contextualización y justificación**

Se utiliza el concepto de alimentación básica adaptada (ABA) para englobar todas aquellas formas de alimentación que se modifican para tratar de hacerla apta en determinadas condiciones clínicas. Este tipo de alimentación surge con los objetivos de cubrir los requerimientos, facilitar la preparación de comidas complejas y tratar de conservar el placer de comer al paciente. Es por tanto una estrategia dietética específica que puede ser de gran utilidad en el paciente geriátrico. En este bloque se abordarán los diferentes tipos de ABA, sus características y usos en el adulto mayor.

**b. Objetivos de aprendizaje**

- Identificar qué es la Alimentación Básica Adaptada y sus posibles aplicaciones en población geriátrica.
- Conocer los diferentes tipos de dietas trituradas de alto valor nutricional y las ventajas e inconvenientes de su uso en geriatría.
- Describir y evaluar la prescripción de complementos nutricionales en la dieta del paciente geriátrico.
- Analizar los tipos y usos de los espesantes que pueden encontrarse en el mercado.

**c. Contenidos****2. ALIMENTACIÓN BÁSICA ADAPTADA:**

- 2.1. Dietas trituradas de alto valor nutricional.
- 2.2. Complementos nutricionales
- 2.3. Modificadores de la textura.

**d. Métodos docentes**

- Lecturas dirigidas
- Píldoras de conocimiento
- Reproducción de materiales
- Participación en foros y correo electrónico
- Caso práctico

**e. Plan de trabajo (Actividades Formativas y de Evaluación)**

Actividades no Presenciales	Horas
Lecturas dirigidas, visionado de píldoras de conocimiento, reproducción de materiales.	7
Participación en actividades: Foros, correo electrónico.	1
Tutorización por videoconferencia y correo electrónico.	1
Trabajo autónomo del alumno: Resolución de problemas.	7,25
<b>TOTAL</b>	<b>16,25</b>



Evaluación	% Calificación
Participación en actividades: foros	2%
Actividades de evaluación: Resolución de problemas	18%
<b>TOTAL</b>	<b>20%</b>

### g. Recursos necesarios

- Campus virtual (Moodle):
  - Manual del estudiante.
- Herramientas de comunicación:
  - Asíncronos: foros, emails, videoconferencia grabada.
  - Síncronos: videoconferencias en directo.

### h. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,65 ECTS	Semana 11 y 12



### **Bloque 3: Alimentación enteral y parenteral en el paciente geriátrico.**

**Carga de trabajo en créditos ECTS: 2**

#### **a. Contextualización y justificación**

La nutrición artificial es el tipo de alimentación con mayor grado de especialización y coste. Sin embargo, en determinadas ocasiones fisiopatológicas, es la única forma viable de cubrir los requerimientos del paciente geriátrico. En este último bloque se profundizará en la nutrición enteral, los tipos de fórmulas, características de administración y se analizará desde un punto de vista ético su uso en población geriátrica.

#### **b. Objetivos de aprendizaje**

- Identificar los diferentes tipos de fórmulas de alimentación enteral utilizadas en geriatría.
- Conocer las diferentes vías de acceso y sistemas de administración de la alimentación enteral.
- Analizar las diferentes pautas y protocolos definidos para la ~~pauta~~ de la alimentación enteral en geriatría.
- Evaluar y saber abordar las posibles complicaciones de la alimentación enteral en la población geriátrica.
- Ser capaz de pautar una alimentación enteral en población geriátrica desde un punto de vista ético y basado en la evidencia científica.
- Conocer los aspectos básicos de la nutrición parenteral en el paciente geriátrico.
- Incorporar dietéticos especiales (ABA) y suplementos nutricionales en los casos necesarios para cubrir los requerimientos nutricionales del paciente geriátrico.

#### **c. Contenidos**

##### 3. ALIMENTACIÓN ENTERAL:

- 3.1. Fórmulas de alimentación enteral en geriatría.
- 3.2. Vías de acceso y sistemas de administración
- 3.3. Pautas y protocolos
- 3.4. El día a día de la NE.

##### 4. ALIMENTACIÓN PARENTERAL: Generalidades.

##### 5. ÉTICA Y SOPORTE NUTRICIONAL EN EL PACIENTE GERIÁTRICO

#### **d. Métodos docentes**

- Lecturas dirigidas
- Píldoras de conocimiento
- Reproducción de materiales
- Participación en foros y correo electrónico
- Cuestionarios
- Sesiones de aprendizaje dirigido
- Actividad de simulación
- Casos prácticos
- Evaluación final

### e. Plan de trabajo (Actividades Formativas y de Evaluación)

Actividades no Presenciales	Horas
Lecturas dirigidas, visionado de píldoras de conocimiento, reproducción de materiales.	12
Participación en actividades: Foros, correo electrónico	3
Tutorización por videoconferencia y correo electrónico.	3
Sesiones de aprendizaje dirigido	10
Trabajo autónomo del alumno: Resolución de problemas y casos prácticos	17
Actividades de evaluación: cuestionario	2
Actividad de evaluación final	3
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>

Evaluación	% Calificación
Participación en actividades: foros	6%
Trabajo autónomo del alumno: Resolución de problemas y casos prácticos. Sesión de aprendizaje dirigido	22%
Actividades de evaluación: cuestionario	12%
Actividad de evaluación final	30%
<b>TOTAL</b>	<b>70%</b>

### g. Recursos necesarios

- Campus virtual (Moodle):
  - Manual del estudiante.
- Herramientas de comunicación:
  - Asíncronos: foros, emails, videoconferencia grabada.
  - Síncronos: videoconferencias en directo.

### h. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
2 ECTS	Semanas 12, 13 y 14

## 5. Bibliografía

### 5.1. Bibliografía básica

Título	Autor	Año	Editorial	ISBN
Krause. Dietoterapia (14ª ed.)	Kathleen Mahan, L Escott-Stump, S	2017	Elsevier	978-8491130840
Nutrición enteral y parenteral	Anaya Prado, R Arenas Márquez, H Arenas Myoa, D	2012	McGRAW-HILL	978-607-15-0716-7

### 5.2. Bibliografía complementaria

Título	Autor	Año	Editorial	ISBN
Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo	De Luis, D Bellido, D García Luna, P	2010	Díaz de Santos	978-8479789640
DISFAGIA. De la evidencia científica a la práctica clínica.	Paniagua Monreal, J Susanibar Chávez, F Giménez Barriga, P Murciego Rubio, P García Ezquerro, R	2019	Giuntieos Psicología España	978-84-9727-855-3
Fundamentos de nutrición parenteral	Delgado López, NE Díaz, JA	2005	Panamericana	958-9181-92-9
Soporte Nutricional en el paciente quirúrgico	Abdel.lah Mohamed, A Álvarez Hernández, J	2009	Nestlé Nutrition	978-84-7429-399-9

### 5.3. Webs de referencia

Nombre	Dirección Web	Descripción
ASPEN	<a href="http://www.nutritioncare.org">www.nutritioncare.org</a>	American Society for Parenteral and Enteral Nutrition
ESPEN	<a href="https://www.espen.org/">https://www.espen.org/</a>	European Society for Clinical Nutrition and Metabolism
FESNAD	<a href="http://www.fesnad.org">www.fesnad.org</a>	Federación española de sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética
SENPE	<a href="https://senpe.com/">https://senpe.com/</a>	Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo
FELANPE	<a href="http://www.felanpeweb.org/">http://www.felanpeweb.org/</a>	Federación latinoamericana de terapia nutricional, nutrición clínica y metabolismo
MSCBS	<a href="https://www.mscbs.gob.es/">https://www.mscbs.gob.es/</a>	Ministerio de sanidad, consumo y bienestar social de España
ESSD	<a href="http://www.myessd.org/">http://www.myessd.org/</a>	European Society of swallowing disorders
ASHA	<a href="https://www.swallowingdisorders.org/">https://www.swallowingdisorders.org/</a>	American Board of Swallowing and Swallowing Disorders
SEGG	<a href="https://www.segg.es/">https://www.segg.es/</a>	Sociedad Española de geriatría y gerontología
MAS-NUTRIDOS	<a href="https://www.alianzamasnutridos.es/">https://www.alianzamasnutridos.es/</a>	Alianza más nutridos, desnutrición cero en el SNS. España.

### 5.4. Recursos bibliográficos

<https://biblioguias.uva.es/bibliotecacienciasdelasalud>



Título	Autor	Año	ISBN
Protocolos para la prescripción de nutrición parenteral y enteral	SENPE	1998	Doc. 2-A-EP-1998 Doc. 2-B-EP-1998 Doc. 2-C-EP-1998
Guía de nutrición enteral domiciliaria en el Sistema Nacional de Salud	Ministerio de sanidad y consumo	2008	NIPO papel: 351-08-014-6
Guía descriptiva de la prestación con productos dietéticos del SNS	Ministerio de sanidad, servicios sociales e igualdad	2015	NIPO EN LÍNEA: 680-15-107-X
Protocolo de valoración y seguimiento nutricional en centros sociosanitarios en Castilla y León	Junta de Castilla y León. Consejería de Sanidad. Gerencia Regional de Salud	2019	Disponible en: <a href="https://www.saludcastillayleon.es/portalmedicamento/es/cim-sacyl/guias-terapeuticasprotocolos/protocolo-valoracion-seguimiento-nutricional-centros-socios">https://www.saludcastillayleon.es/portalmedicamento/es/cim-sacyl/guias-terapeuticasprotocolos/protocolo-valoracion-seguimiento-nutricional-centros-socios</a>
Discusiones sobre dietoterapia y nutrición clínica Nutrición enteral y fi-bra: problemas y soluciones	Vegenat		Disponible en: <a href="http://www.discusionesennutricion.com">www.discusionesennutricion.com</a>
Malnutrition Screening Tool	Abbott	2021	Disponible en: <a href="https://static.abbottnutrition.com/cms-prod/abbottnutrition-2016.com/img/Malnutrition%20Screening%20Tool_FINAL_tcm1226-57900.pdf">https://static.abbottnutrition.com/cms-prod/abbottnutrition-2016.com/img/Malnutrition%20Screening%20Tool_FINAL_tcm1226-57900.pdf</a>
Nutrition Intervention and Complications: Clinical Reference List	Abbott	2021	Disponible en: <a href="https://static.abbottnutrition.com/cms-prod/abbottnutrition-2016.com/img/Clinical%20Reference%20List_Complications_tcm1226-57810.pdf">https://static.abbottnutrition.com/cms-prod/abbottnutrition-2016.com/img/Clinical%20Reference%20List_Complications_tcm1226-57810.pdf</a>

## 6. Métodos docentes y principios metodológicos

- Clases magistrales: Mediante retransmisión online y en directo usando videoconferencia, mediante el visionado en diferido de las mismas a través de grabaciones colgadas en el entorno virtual de docencia o mediante materiales elaborados (archivos ppt, doc, pdf o similares) que permitan la explicación y exposición de los contenidos.
- Sesiones de aprendizaje dirigido: Mediante el uso del chat o de videoconferencias se podrán realizar seminarios y tutorías.
- Creación de foros: Como método para fomentar la participación y el aprendizaje colaborativo. Esta actividad, además de ser un mecanismo de dinamización, permitirá valorar la participación de los estudiantes en la asignatura.
- Tutorías Usando los medios electrónicos disponibles como correo electrónico o videoconferencia.
- Estudio y trabajo autónomo del alumno: lecturas y trabajos
- Estudio y trabajo en grupo, para favorecer al aprendizaje
- Presentación de trabajos tanto de forma oral (usando videoconferencia o grabaciones de video) como escrita.

## 7. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES	HORAS
Lecturas dirigidas. Visionado de píldoras de conocimiento. Reproducción de materiales. Sesiones de aprendizaje dirigido.	20,25
Participación en actividades: Foros, correo electrónico, RRSS, cuestionarios, debates	5
Trabajo autónomo del alumno: Preparar argumentaciones, Resolución de problemas y casos prácticos.	37
Tutorización por videoconferencia (síncrona) y correo electrónico (asíncrona)	5
Actividades de evaluación: cuestionarios, presentaciones, debates, entrega de cuadernos de actividades.	4,75
Cuestionario de evaluación final	3
<b>Total no presencial</b>	<b>75</b>

## 8. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Participación en los foros, debates y actividades dirigidas con entrega de documentación.	10%	Entrega de documento justificativo.
Cuestionarios evaluables mediante la plataforma.	20%	
Actividades evaluables mediante rúbricas: Cuadernos de actividades, presentaciones, casos prácticos, búsquedas bibliográficas...	40%	Es necesaria la entrega de los cuadernos de prácticas.
Prueba final de evaluación llevada a cabo a través de la plataforma.	30%	Se debe contar con al menos un 5/10.

\*Se realizará un seguimiento de las actividades garantizándose además la participación del alumno en todas y cada una de las tareas propuestas mediante la entrega de materiales en los que se documenten las diferentes intervenciones de este.

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria:**

El alumno para superar la asignatura deberá entregar adecuadamente en tiempo y forma las actividades propuestas por medio de la plataforma Moodle.

Dada la metodología activa que se seguirá en la asignatura, la participación en los foros será evaluable y deberá entregarse un documento al finalizar la asignatura en el que se recojan todas las interacciones realizadas por el alumno en foros y/o RRSS, que supondrá un 10% en la nota final de la asignatura.

La realización de los cuestionarios será obligatoria y deberá enviarse en tiempo y forma a través de la plataforma Moodle. Supondrá el 20% de la nota.

Las actividades propuestas a lo largo de la asignatura consistirán en pruebas de ejecución de tareas reales o simuladas evaluadas mediante rúbrica y supondrán un 40% de la nota final. Para que puntúen en la nota final se debe obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de ellas.

La actividad o prueba final supondrá el 30% de la nota final y estará compuesta por dos partes: una prueba objetiva con orientación práctica (40%) y un parte de contenido teórico (60%). Es imprescindible obtener una puntuación de 5 sobre 10 para hacer media con el resto de los apartados de evaluación.



- **Convocatoria extraordinaria:**

Para la convocatoria de extraordinaria, se guardará tanto la puntuación de los trabajos entregados a lo largo del transcurso de la asignatura como de la participación activa en foros y/o RRSS, siendo su puntuación idéntica a la de la convocatoria ordinaria, salvo aquellos casos en los que no se haya llegado a la puntuación mínima en este apartado (puntuación mínima de 5 sobre 10).

La prueba escrita de la convocatoria extraordinaria contará con las mismas partes que la realizada en la convocatoria ordinaria: una prueba objetiva con orientación práctica (40%) y un parte de contenido teórico (60%)

Los alumnos que no hubiesen entregado o superado todas las actividades propuestas durante el transcurso de la asignatura contarán con un periodo de gracia, previo a la prueba final, durante el cual podrán entregar aquellas actividades que les faltasen o en las que no hubiesen obtenido un resultado satisfactorio.

*Esta planificación de evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo.*

## 9. Consideraciones finales

No hay.