

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

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

- 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. Compilaciones 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 | | Horas |
|---------------------------|----------------------------------|-------|
| Actividades dirigidas | Clases de Teoría | 20 |
| | Clases prácticas | 20 |
| | Seminarios y talleres | 8 |
| Actividades supervisadas | Supervisión de actividades | 6 |
| | Tutorías (individual / en grupo) | 4 |
| Actividades autónomas | Preparación de clases | 20 |
| | Estudio personal y lecturas | 30 |
| | Elaboración de trabajos | 30 |
| | Trabajo en campus virtual | 6 |
| Actividades de evaluación | Actividades de evaluación | 6 |

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/Portafolios | 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
- The European Food Information Council (EUFIC): 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
- International Food Information Council (IFIC): www.ific.org/sp/index.cfm
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino: www.marm.es

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

- FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación Dietética): www.fesnad.org
- Fundación Española de Nutrición: www.fen.org.es
- Asociación Española de Dietistas Nutricionistas: www.aedn.es
- Sociedad Española de Nutrición: www.sennutricion.org
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación: www.nutricion.org

- Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada: www.senba.es
- Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral: www.senpe.com
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria: www.nutricioncomunitaria.org
- Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad: www.seedo.es
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria: www.aesan.msc.es