

## GUÍA DOCENTE 2024-2025

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Prescripción Dietética
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en 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>	Cuarto
<b>SEMESTRE:</b>	Primero
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Dra. Sandra Sumalla
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	sandra.sumalla@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
La asignatura de Prescripción Dietética sólo podrá cursarse si se han superado las asignaturas de Dietoterapia I y Dietoterapia II.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tema 1. Conceptos básicos             <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Concepto de dietética</li> <li>1.2. Concepto de prescripción dietética</li> </ul> </li> <li>● Tema 2. Suplementación nutricional basada en la evidencia             <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Concepto de suplementación y alimento funcional</li> <li>2.2. Ingredientes bioactivos. Beneficios</li> <li>2.3. Suplementación mineral</li> <li>2.4. Suplementación vitamínica</li> </ul> </li> <li>● Tema 3. Fitoterapia</li> </ul>

- 3.1. Concepto de Fitoterapia, breve historia y ámbito de aplicación
- 3.2. Grupos botánicos de interés medicinal
- 3.3. Principios activos de las drogas vegetales. Propiedades
- 3.4. Toxicidad aguda de las plantas
- 3.5. Formas de preparación y administración de plantas medicinales
- 3.6. Seguridad de los medicamentos fitoterápicos. Legislación

- Tema 4. Herramientas para la consulta dietética

- 4.1. Estandarización del Proceso Asistencial Dietético-Nutricional
- 4.2 Evaluación del Estado Nutricional
- 4.2. Elaboración Planes Dietéticos
- 4.3. La Entrevista dietético-nutricional
- 4.5. Otras herramientas

- Tema 5. Aplicaciones de la suplementación y la fitoterapia al tratamiento dietético-nutricional

- 6.1. Alimentos funcionales en las etapas de la vida
- 6.2. Aplicación de los alimentos funcionales en la enfermedad
- 6.3. Fitoterapia aplicada

- Tema 6. Enfoque global del tratamiento dietético-nutricional

- 6.1. Casos clínicos

**PROGRAMA PRÁCTICO:**

- Elaboración de casos clínicos con ordenador y software informático
- Simulaciones en el Centro de Atención Nutricional

## COMPETENCIAS

**COMPETENCIAS GENERALES:**

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

- 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.
- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE30 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE45 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE48 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud en cualquier etapa del ciclo vital y en cualquier contexto socio-cultural.
- Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada) y lograr educar al paciente en ella, teniendo en cuenta los factores socio-culturales, su estado de salud y su ciclo vital.

- Participar en el diseño de estudios de dieta total para sujetos sanos localizando aquellos factores a estudiar más importantes en cada caso
- Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la alimentación y la dietética para el mejor desarrollo profesional
- Prescribir la pauta dietética específica para individuos sanos y en caso que fuera necesario valorar la aplicación de la suplementación en dicha pauta.
- Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista.

## 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 expositivas	13
	Clases prácticas	12
	Seminarios y talleres	10
	Clases de Problemas/Casos Prácticos	10
Actividades supervisadas	Presentación de Trabajos	2
	Tutorías (individual / en grupo)	6
Actividades autónomas	Preparación de clases	18
	Estudio personal y lecturas	21
	Resolución de Problemas/Casos Prácticos	15
	Elaboración de trabajos	21
	Trabajo en campus virtual	15
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	7

El primer día de clase, se 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	Elaboración y Exposición de 1 Trabajo	10%
	Entrega de 5 Ejercicios/Portfolios	15%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La asistencia y la superación de las prácticas son obligatorias y necesarias para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

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% de 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:

- Rodríguez JA. Prescripción Dietética. Santander: Universidad Europea del Atlántico. 2017.

### 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.

- Castillo E, Martínez I. Manual de Fitoterapia. Barcelona: Elsevier. 2021.
- Lawrence J, Douglas P, Gandy J (eds.) Dietetic and Nutrition Case studies. Chichester: John Wiley & Son. 2016.

- Gandy J (ed.) Manual of Dietetic Practice. Wiley-Blackwell. 2019
- Gil A. Tratado de Nutrición. 3ª edición. Vols. IV y V. Madrid: Editorial Médica Panamericana. 2017.
- Vanaclocha. B., Cañigueral, S. Fitoterapia. Vademécum de prescripción, 5ª ed., Masson, Barcelona, 2019.

#### **WEBS DE REFERENCIA:**

- US National Library of Medicine National Institutes of Health. [Internet] Pubmed. Bethesda MD; 2018. Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

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

-