

Guía Docente

Modalidad Semipresencial

Dietoterapia

Curso 2024/25

Grado en Nutrición Humana y Dietética



UCAV
www.ucavila.es



Nombre:	DIETOTERAPIA
Carácter:	FORMACIÓN OBLIGATORIA
Código:	20208GJ
Curso:	3º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	6
Prerrequisitos:	ACONSEJABLE TENER CONOCIMIENTOS DE NUTRICIÓN
Responsable docente:	Ángela Pardo Risco Graduada en Farmacia Graduada en Nutrición Humana y Dietética Doctorando en Programa “Nutrición Humana y Patologías Asociadas”
Email:	angela.pardo@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo IV:	CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN, LA DIETÉTICA Y LA SALUD
Materia:	DIETÉTICA

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- ✓ CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- ✓ CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio;
- ✓ CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética;
- ✓ CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado;
- ✓ CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- ✓ 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.
- ✓ CG7. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- ✓ CG8. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- ✓ CG10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- ✓ CE25. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- ✓ CE27. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- ✓ CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- ✓ CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- ✓ CE31. Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- ✓ CE32. Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- ✓ CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- ✓ CE34. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- ✓ CE35. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- ✓ CE36. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- ✓ CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- ✓ CE42. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- ✓ CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

2.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- ✓ El alumno será capaz de diseñar dietas adaptándolas a las características personales y al estado de salud del individuo y del colectivo.

3

Contenidos de la asignatura

3.1. PROGRAMA

Unidad didáctica 1. Diseño y planificación de dietas

- ✓ Tema 1. Características de la dieta equilibrada. Herramientas y conocimientos para diseñar una dieta.
- ✓ Tema 2. Atención nutricional. Métodos para el diseño y planificación de dietas. Aspectos generales para el diseño y planificación de dietas.

Unidad didáctica 2. Dietas con control de la energía

- ✓ Tema 3. Dieta hipocalórica. Dieta altamente hipocalórica.

Unidad didáctica 3. Dietas con control del contenido en hidratos de carbono

- ✓ Tema 4. Manejo nutricional de la Diabetes Mellitus. Dieta controlada en otros hidratos de carbono: lactosa, fructosa, sacarosa y galactosa.

Unidad didáctica 4. Dietas con control del contenido en proteínas

- ✓ Tema 5. Manejo nutricional de la Enfermedad Renal Crónica.
- ✓ Tema 6. Dieta con control del contenido en gluten.

Unidad didáctica 5. Dietas con control del contenido en lípidos

- ✓ Tema 7. Manejo nutricional de las dislipemias.

Unidad didáctica 6. Dietas con control del contenido en fibra

- ✓ Tema 8. Manejo nutricional del estreñimiento y del síndrome diarreico.

Unidad didáctica 7. Dietas con control del contenido en minerales

- ✓ Tema 9. Manejo nutricional de la hipertensión arterial.
- ✓ Tema 10. Manejo nutricional de la anemia ferropénica y de la hemocromatosis.

TALLERES PRÁCTICOS

- ✓ Diseño y planificación de dietas en las diferentes patologías.

3.2. BIBLIOGRAFÍA

Libros de referencia

- ✓ Gil A. Tratado de Nutrición (Tomos I al IV). 3ª edición. Madrid: Médica Panamericana; 2017.
- ✓ Salas-Salvadó J. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª edición. Barcelona: Elsevier Masson; 2019.
- ✓ Rodota LP, Castro ME. Nutrición clínica y Dietoterapia. 2ª edición. Madrid: Médica Panamericana; 2019.
- ✓ de Luís D, Bellido D, García P. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 2ª edición. Díaz de Santos; 2013.

Tratados o libros de consulta

- ✓ Moreiras O, Carbajal A, Cabrera L, Cuadrado C. Tablas de composición de alimentos. Guía de prácticas. 19ª edición. Madrid: Pirámide; 2018.
- ✓ Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD). Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR) para la población española. Pamplona: EUNSA, 2010.
- ✓ Mahan LK, Raymond JL. Krause Dietoterapia. 14ª edición. Barcelona: Elsevier; 2017.
- ✓ Ruiz MD, Artacho R. Guía para estudios dietéticos. Álbum fotográfico de alimentos. Editorial Universidad de Granada. 2010.
- ✓ Russolillo G, Marqués I. Álbum fotográfico de porciones de alimentos. 2011.

- ✓ Russolillo G, Marqués I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús. 2011.
- ✓ Martínez JM, Marques I, Sospedra I, Menal S, Norte A (editores). Manual práctico para la elaboración de dietas y menús. Publicaciones Universidad de Alicante. 2019.

Enlaces recomendados

- ✓ Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm.

- ✓ European Food Safety Authority. [Online]. [cited 2019 julio 18. Available from: <http://www.efsa.europa.eu/>.
- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>
- ✓ Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA). [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.bedca.net/>
- ✓ Fundación Iberoamericana de Nutrición. Recopilación de enlaces a institucionales, organizaciones, etc., relacionadas con la Nutrición. [En línea]. [citado 2019 julio 18. Disponible en: <http://www.finut.org/enlaces-de-interes/>.

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

- ✓ **Clases virtuales:** mediante la clase magistral virtual el profesor de la asignatura expondrá y explicará a los alumnos los contenidos principales de la misma, fomentando la participación y la opinión crítica de los alumnos.
- ✓ **Tutoría académica virtual:** El profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la

materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.

- ✓ **Actividades de evaluación**
- ✓ **Prácticas de laboratorio:** Se habilitará un periodo para la realización de prácticas presenciales en la universidad.
- ✓ **Prácticas virtuales:** Se habilitará un periodo para la realización de prácticas virtuales.
- ✓ **Actividades de la plataforma virtual:** el alumno elaborará los diferentes trabajos según las competencias y actividades correspondientes que deba trabajar durante el semestre.
- ✓ **Estudio autónomo del alumno**



Evaluación

La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media ponderada del examen (30% de la calificación final) y la evaluación continua (con valor del 70%).

- ✓ **Examen (30 % de la nota final)**

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 5 sobre 10 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico. No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

Este examen constará de preguntas tipo test de opción múltiple y/o de preguntas a desarrollar. Los errores en las respuestas tipo test puntuarán de forma negativa a criterio del profesor.

- ✓ **Evaluación continua (70% de la nota final)**

No se admitirán trabajos de evaluación continua fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. Los trabajos de la evaluación continua que no se presenten se considerarán suspensos con una calificación cualitativa de cero.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Ejercicios o examen práctico	60%
Participación en las diferentes actividades de la plataforma virtual	10%
Examen escrito	30%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación de las actividades correspondientes a la evaluación continua se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Contenidos generales	10%
Temas de especialidad	75%
Otras aportaciones	15%
TOTAL	100%

Los criterios para la evaluación de la evaluación continua son los siguientes:

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSTIVAS						CARACT. NEGATIVAS
		1	0,75	0,5	0,25	0	
Estructura (orden lógico)	Bien organizado						Sin orden, índice o esquema
Formato	Adecuado						Inadecuado
Objetivos	Fundamentados y claros						No se especifican
Expresión escrita	Corrección gramatical y ortografía						Incorrección y faltas
Metodología	Bien expuesta						Mal o no se explica
Bibliografía	Se utiliza la necesaria						No hay indicios de ello
Terminología	Adecuado uso						Uso inadecuado
Análisis	Corrección						Incorrección
Interpretación	Rigurosa						Defectuosa o inexistente
Conclusión	Existe, clara y correcta						Confusa, errada o ausente
Argumentación	Coherente y acertada						Afirmaciones poco coherentes



Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- ✓ **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
- ✓ **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

✓ **Horario de tutorías de la asignatura:**

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual.

Herramientas para la atención tutorial: Plataforma Blackboard, atención telefónica.

7  **Horario de la asignatura y Calendario de temas**

Horario de clases: El alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la UCAV: www.ucavila.es. Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación, se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

UNIDADES DIDÁCTICAS	UNIDAD DE TIEMPO	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1	16	24 HORAS
Unidad 2	14	21 HORAS
Unidad 3	14	21 HORAS
Unidad 4	14	21 HORAS
Unidad 5	14	21 HORAS
Unidad 6	14	21 HORAS
Unidad 7	14	21 HORAS
TOTAL	100	150

El plan de trabajo y las semanas son orientativos, pudiendo variar ligeramente, dependiendo de la evolución del alumno durante las distintas sesiones.