

**Información del Plan Docente**

<b>Año académico</b>	2018/19
<b>Asignatura</b>	29215 - Dietoterapia
<b>Centro académico</b>	229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte
<b>Titulación</b>	441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética
<b>Créditos</b>	9.0
<b>Curso</b>	3
<b>Periodo de impartición</b>	Anual
<b>Clase de asignatura</b>	Obligatoria
<b>Módulo</b>	---

**1. Información Básica**

**1.1. Objetivos de la asignatura**

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

El objetivo general de la Dietoterapia es diseñar cualquier tipo de dieta destinada al tratamiento o prevención de uno o varios trastornos biológicos, teniendo además en cuenta los requerimientos nutricionales de la persona a la que va destinada. De este modo la Dietoterapia podría definirse como la interpretación y aplicación de los principios científicos de la nutrición del ser humano en condiciones de enfermedad.

*El tratamiento dietético de cualquier enfermedad debe cumplir los siguientes objetivos:*

1. Garantizar la suficiencia nutricional para mantener al paciente en buen estado de salud y prevenir la aparición de otras enfermedades bien por defecto o por exceso de nutrientes.
2. En algunos casos curar, en otros contribuir a la buena evolución de la enfermedad y en otros prevenir la aparición de complicaciones.
3. Adaptarse a gustos y posibilidades del enfermo para mantener la función placentera de comer, teniendo en cuenta sus requerimientos, estado físico y mental, su edad, su religión y sus antecedentes étnicos y culturales.

**La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:**

1. Aplicar los fundamentos científicos de la nutrición, sobre todo en lo que a los requerimientos nutricionales se refiere y en diferentes situaciones patológicas, con el objetivo de mantener o mejorar el estado de salud, curar o mejorar la evolución de la enfermedad y prevenir las complicaciones de la misma.
2. Conocer las enfermedades más comunes o síndromes cuyo tratamiento precisa de un plan dietético aplicando las bases de la prescripción dietética así como las recomendaciones dietéticas y nutricionales al alta hospitalaria.

3. Distinguir los diferentes niveles sanitarios de intervención dietética terapéutica, con el objeto de dar a conocer la acción terapéutica de la dieta según el fin perseguido, que será, llegado el caso, de carácter preventivo, coadyuvante o paliativo y esencial o curativo de la enfermedad.

4. Determinar y valorar la importancia de los parámetros de evaluación de la calidad de la asistencia al enfermo en lo que se refiere a aspectos nutricionales y de la alimentación, como es el caso del mantenimiento o recuperación del estado nutricional, resolución del proceso patológico y adecuación a los hábitos y gustos del paciente, todo ello sin olvidar la función del dietista en la educación y la promoción de la salud con relación a la nutrición.

5. En consonancia con lo anterior el futuro dietista deberá adquirir las habilidades y destrezas en el manejo de las herramientas necesarias para planificar y elaborar dietas terapéuticas, tales como conocer fórmulas antropométricas, índices de composición corporal, curvas y tablas de referencia de peso y talla, metodología y soporte informático para elaborar dietas, así como instrumental y otros parámetros antropométricos.

## **1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación**

La Dietoterapia, en el contexto del Grado en Nutrición Humana y Dietética, tiene como objetivo complementar los conocimientos adquiridos en asignaturas cursadas previamente, como son la Nutrición y la Dietética, teniendo en cuenta que otros conocimientos previos o al mismo tiempo de Fisiopatología y de Patología Nutricional, pueden ser necesarios para aplicar con cierta garantía los contenidos de esta disciplina a diferentes trastornos fisiopatológicos y entidades clínicas que necesitan de soporte nutricional y de tratamiento dietoterápico adecuados.

Por otro lado la Dietoterapia desempeña un papel esencial en el mantenimiento de la salud y en mejorar la calidad asistencial en los hospitales, de modo que esta asignatura mantiene estrecha relación con la asignatura de Nutrición Clínica y Farmacología que se estudiará posteriormente en 4º curso del Grado. Esta última abarcará contenidos que, junto a los tratados en la asignatura de Dietoterapia, contribuyen al propósito de disminuir las tasas de mortalidad así como de la prevalencia de complicaciones como la malnutrición.

La formación complementaria en otras asignaturas como son la Promoción y educación para la salud, la Nutrición y alimentación en el deporte, Nutrición y alimentación infantil y la Bioética y deontología completan el desarrollo curricular del módulo en "Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud" que capacitan al futuro egresado para ejercer funciones como dietista-nutricionista en el ámbito de la salud pública o privada y en el ámbito comunitario.

## **1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura**

La *Dietoterapia* es la parte de la dietética dedicada al estudio y la elaboración de pautas de alimentación relacionadas con las diferentes enfermedades. El diseño de cualquier tipo de dieta destinada al tratamiento o prevención de uno o varios trastornos biológicos, tiene en cuenta los requerimientos nutricionales de la persona a la que va destinada y aplica los principios científicos de la nutrición del ser humano en la salud y en la enfermedad. Con estas premisas para superar esta asignatura es condición obligatoria tener aprobada la asignatura de Nutrición y la asignatura de Dietética, así como recomendable tener conocimientos previos o al mismo tiempo de Fisiopatología de la nutrición, de Patología nutricional y de Promoción y educación para la salud.

## **2. Competencias y resultados de aprendizaje**

### **2.1. Competencias**

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

a. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

- b. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad.
- c. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- d. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- e. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos enfermos.
- f. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- g. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- h. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- i. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- j. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- k. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- l. 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.
- m. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- n. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- o. Saber elaborar y poner en práctica el manual de dietas hospitalarias.

## **2.2.Resultados de aprendizaje**

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- 1. Elaborar planes dietéticos, dietas y menús terapéuticos para sujetos enfermos, aplicando los conocimientos de alimentación y la nutrición clínica.
- 2. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

3. Describir y poner en práctica el manual de dietas hospitalarias.
4. Calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad.
5. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
6. Llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos enfermos.
7. Describir la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
8. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en la planificación dietética de sujetos enfermos.
9. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
10. Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
11. Mantener y actualizar la competencia profesional.
12. Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la nutrición y dietética clínica.
13. Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietista-nutricionista.

### **2.3. Importancia de los resultados de aprendizaje**

Teniendo en cuenta el contexto y sentido de la asignatura en la titulación, la Dietoterapia resulta imprescindible para

poder desarrollar la práctica profesional del dietista, tanto en el ámbito de la atención primaria como en el ámbito hospitalario, planificando, valorando e implantando dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos, previo conocimiento de la organización hospitalaria y funcionamiento de un servicio de alimentación o de una unidad de nutrición clínica.

Para implicar al graduado en Nutrición Humana y Dietética en el ejercicio de su trabajo es necesario comenzar por definir los campos de acción sobre los cuales puede interactuar. Para estos titulados deben existir inevitablemente unos campos de acción relacionados con el sector de la sanidad pública, la práctica privada, comedores industriales, nutrición hospitalaria, nutrición en el deportista, nutrición comunitaria, investigación, docencia, comedores colectivos (escolares, asilos, guarderías, orfanatos, cuarteles, internados penitenciarios, etc.). El perfil del titulado en Nutrición Humana y Dietética capacita sobradamente a este profesional y le implica en todas las áreas mencionadas, pues va a ser capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, implicar la nutrición en la educación, realizar tareas de investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinares, para incidir significativamente en la situación alimentaria y nutricional mediante acciones de prevención, atención nutricional y promoción de la salud, prestando importancia relevante a los contenidos de la asignatura de Dietoterapia, en el contexto de la nutrición clínica, como orientación que recibe el estudiante en sus estudios y que le permitirá ejercitarse, formando parte del personal sanitario, en las llamadas "Unidades Asistenciales de Nutrición Clínica y Dietética" de los hospitales (tanto regionales como comarcales), centros de atención primaria, geriátricos, etc.

### 3. Evaluación

#### **3.1. Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba**

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

##### **1. Prueba individual escrita que constará de dos partes:**

a. Una parte individual de 5 preguntas sobre los contenidos teórico-prácticos.

Esta parte versará sobre el contenido teórico y práctico de la asignatura. Tendrá un valor del 50% de esta parte escrita. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5 para un máximo de 10.

b. Una parte individual con resolución de un caso clínico.

Consistirá en responder a 5 preguntas de índole clínico-dietético, en relación con los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura. Tendrá un valor del 50% de esta parte escrita. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5 para un máximo de 10.

En la calificación global de la asignatura la suma de ambas partes (a y b) tendrá un valor del 70% de la calificación final.

##### **2. Informe escrito de las prácticas realizadas.**

Tendrá un valor hasta el 20% de la calificación final. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5 para un máximo de 10. Por su carácter de recomendables se tendrá en cuenta el porcentaje de asistencia a las mismas (mínimo un 80%), así como el nivel de participación y exigencia individual de cada estudiante demostrado a lo largo del curso. El cuaderno podrá realizarse individualmente o en pequeños grupos de 2 o 3 estudiantes.

##### **3. Trabajo en grupos pequeños.**

Tendrá un valor hasta el 20% de la calificación final. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5 para un máximo de 10. Este trabajo consistirá en la presentación, en pequeños grupos de 2 o 3 estudiantes, de una dieta terapéutica elegida por el alumno y aceptada por el profesor que servirá para revisar el grado de implicación y de efectividad en la resolución de las mismas.

**Pruebas para estudiantes que hayan optado por la evaluación global .**

Se realizará una prueba única de conjunto, que tendrá lugar en una única sesión y que tendrá las mismas consideraciones que en el apartado número 1 de la evaluación presencial.

En el punto número 2, además de entregar un cuaderno individual con la propuesta y resolución justificada de 3 dietas terapéuticas en relación con 3 entidades clínicas o patologías crónicas de destacada prevalencia e incidencia en nuestro entorno geográfico, se hará una prueba específica para valorar los conocimientos de las prácticas en el caso de no haber cumplido con el 80% de asistencia a las mismas. El valor de este apartado para la calificación global será hasta el 20%. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5 para un máximo de 10.

En el punto número 3, el estudiante deberá entregar de forma obligatoria un trabajo individual, en relación con la planificación y elaboración de una dieta terapéutica, propuesta por el profesor con tiempo suficiente de antelación, y que tendrá un valor hasta el 20% de la calificación final. Para aprobar será necesaria una calificación mínima de 5 para un máximo de 10.

**Pruebas para estudiantes que se presenten en convocatorias distintas a la primera.**

Se realizará una prueba única de conjunto, que tendrá lugar en una única sesión y que tendrá las mismas consideraciones que el apartado primero. Se sobreentiende que el estudiante habrá entregado previamente el informe escrito de las prácticas y que ha realizado y presentado el trabajo del punto número 3 a lo largo del curso. Caso de no haberlo hecho al momento de la convocatoria distinta a la primera, no podrá superar la asignatura.

**Calificación global de la asignatura.**

Para aprobar globalmente la asignatura será necesaria una calificación mínima de 5 puntos sobre un máximo de 10.

**Sistema de calificaciones.**

*La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional". Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.*

**4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos**

**4.1. Presentación metodológica general**

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

**1. Modelo de enseñanza y aprendizaje progresivos:** Dar a conocer la asignatura mediante un modelo de enseñanza

basado en la progresividad de los conocimientos, de modo que empezamos con conocimientos previos relacionados con los modelos dietéticos utilizados en dietoterapia, como son las dietas progresivas y las dietas modificadas en nutrientes, para terminar con un bloque dedicado a las patologías más relevantes y su tratamiento dietoterápico.

Este bloque consta de 40 horas de clases teóricas participativas, repartidas en 20 horas el primer semestre y 20 horas el segundo semestre del curso, en sesiones de 1 hora.

**2. Aprendizaje basado en problemas y casos clínicos tutelados:** Desarrollar un modelo de aprendizaje práctico basado en el "desarrollo y resolución de casos clínicos" planteados como problemas en la práctica clínica y dietética diaria. Se tiene en cuenta el modelo del llamado "aprendizaje retroalimentado", con docencia basada en grupos pequeños y que combina la adquisición de conocimientos con el desarrollo de habilidades y actitudes genéricas como trabajar en equipo. En ningún caso se planteará un caso clínico sin haber explicado antes el procedimiento adecuado para la resolución del mismo.

Este bloque consta de 50 horas de clases prácticas, repartidas en 20 horas para el primer semestre y de 30 horas para el segundo semestre del curso.

**3. Autoaprendizaje externalizado:** El alumno dispondrá de material suficiente como para ser "autónomo en el autoaprendizaje externalizado", pero siempre sustentado por el apoyo tutorizado que el profesor le proporcionará y que le guiará en las tareas organizadas para tal fin. En este bloque el alumno podrá realizar cuantas tareas le sean propuestas por el profesor y dispondrá de un tiempo de dedicación acorde con el propuesto en el currículo de la asignatura.

## 4.2. Actividades de aprendizaje

**El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades:**

**A. En relación con los contenidos de desarrollo teórico de la asignatura.** Duración total de 40 horas. La docencia de este apartado se desarrolla mediante clases magistrales y sesiones en aula dedicadas a exponer y explicar los contenidos básicos y necesarios para la comprensión de la asignatura.

**1. Prescripción dietética. Dietas progresivas de transición y dietas modificadas en textura.** Duración aproximada de 7 horas. Para ello se tratarán previamente el diseño y planificación de dietas hospitalarias dando a conocer el llamado código de dietas hospitalarias y el manual de dietas hospitalarias, desarrollando estándares que se basan en las necesidades de los pacientes y las características propias del hospital.

**2. Dietas terapéuticas modificadas en energía y en nutrientes.** Duración aproximada de 13 horas. Estas dietas resultan de modificar o controlar la energía o alguno de los nutrientes (proteínas, hidratos de carbono, lípidos, vitaminas y minerales) bien de modo cualitativo o bien de modo cuantitativo.

**3. Tratamiento dietoterápico y pautas nutricionales en patologías diversas.** Duración aproximada de 20 horas. Estos tratamientos se clasifican por órganos y aparatos, y tienen en cuenta los aspectos más importantes de las recomendaciones dietéticas al alta hospitalaria en personas con patologías crónicas prevalentes y patologías crónicas específicas. Algunos de estos apartados serán tratados en profundidad con los contenidos prácticos de la asignatura a desarrollar durante todo el curso académico.

**B. En relación con los contenidos de desarrollo práctico de la asignatura.** Duración total de 50 horas. La docencia de este apartado se desarrolla mediante sesiones y seminarios en aula, así como en laboratorio de informática,

dedicados a exponer y explicar los contenidos básicos y necesarios para la comprensión de la asignatura, fomentando la participación del alumno y el trabajo en grupo. En este apartado se tratan contenidos con relación a la resolución de casos y problemas y de prácticas en laboratorio informático dirigidas a planificar y elaborar dietas terapéuticas.

**C. En relación con el trabajo autónomo y el estudio personal** (135 horas no presenciales). Algunos de los contenidos de este apartado pueden tener relación con los contenidos prácticos de la asignatura y con los contenidos de desarrollo teórico, además de servir para la preparación de trabajos y exámenes, obtención y análisis de datos, así como para la búsqueda de información y lecturas complementarias.

**D. En relación con las pruebas de evaluación** (5 horas presenciales). Se realizarán diferentes pruebas para verificar y comprobar la adquisición tanto de conocimientos teóricos como prácticos, así como la adquisición de competencias.

### 4.3. Programa

#### DESARROLLO TEÓRICO de la asignatura:

##### **1. Prescripción dietética. Dietas progresivas de transición y dietas modificadas en textura.**

- Introducción general a la dietoterapia: Estudio de la relación entre salud y enfermedad con la alimentación. Bases de la prescripción dietética: Diseño y planificación de dietas.
- La planificación dietética hospitalaria. Manual y código de dietas hospitalarias. Metodología para elaborar un manual de dietas hospitalario.
- Dietas con modificación de la textura y la consistencia. Dietas progresivas o dietas de transición hospitalarias: Dieta hídrica o dieta líquida completa e incompleta, dieta semisólida o semilíquida, dieta blanda de fácil digestión y dieta blanda de fácil masticación, características generales y fases de aplicación de las dietas progresivas, dieta basal o dieta estándar hospitalaria.
- Dietas especiales y exploratorias. Modificaciones dietéticas "*pretest diagnóstico*".

##### **2. Dietas terapéuticas modificadas en energía y en nutrientes.**

- Dietas controladas en el aporte energético: Dietas hipocalóricas. Características y tipos de dietas hipocalóricas. Dieta moderadamente hipocalórica, dieta muy baja en calorías o dieta VLCD (*Very Low Calorie Diet*), dieta hipercalórica.
- Dietas controladas en el aporte de nutrientes: Dietas controladas en hidratos de carbono, dietas controladas en lípidos, dietas controladas en proteínas y/o aminoácidos, dietas controladas en fibra o en residuos, dietas controladas en minerales.

##### **3. Tratamiento dietoterápico y pautas nutricionales en patologías diversas.**

- Tratamiento dietoterápico en la patología cardiovascular.
- Tratamiento dietoterápico en la patología esofagogástrica.

- Tratamiento dietoterápico en la patología intestinal.
- Tratamiento dietoterápico en la patología renal.
- Tratamiento dietoterápico en la patología hepatobiliar y pancreática.
- Tratamiento dietoterápico en la patología endocrinometabólica (I): Obesidad. Delgadez y adelgazamiento.
- Tratamiento dietoterápico en la patología endocrinometabólica (II): Diabetes mellitus.
- Pautas nutricionales de prevención y control en otras patologías y circunstancias especiales.

**DESARROLLO PRÁCTICO de la asignatura:**

**1. Resolución de casos y problemas (20 horas).** Exposición de casos y problemas que los estudiantes deben dar solución con ayuda del profesor, fomentando el trabajo de aula en grupos. Algunas de estas actividades pueden complementarse con el trabajo autónomo del estudiante y el fomento del estudio personal.

**2. Prácticas en laboratorio de informática (30 horas).** Sesiones prácticas con apoyo personalizado, en grupos reducidos de estudiantes, dirigidas a planificar y elaborar dietas terapéuticas mediante el uso de software informático y de material de apoyo documental apropiados para tal menester. Algunas de estas actividades pueden complementarse o tener relación con el trabajo autónomo del estudiante y el fomento del estudio personal.

**4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave**

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

A lo largo del curso académico se expondrá de forma visible (vía Moodle: <http://add.unizar.es/add/campusvirtual>) el calendario de las actividades académicas, el lugar de realización de las mismas y el reparto y planificación de los grupos establecidos para las sesiones presenciales.

Los trabajos en relación con el informe de las prácticas se podrán entregar hasta el final de curso en la fecha que indique el profesor de la asignatura.

Dicha información se hará visible en el tablón correspondiente a principios de curso y en el "Anillo Digital Docente" a lo largo del curso.

Esta asignatura, de curso anual, comienza en septiembre y termina en junio del curso siguiente. Las clases magistrales y las prácticas se pretende que tengan reparto proporcional a lo largo del curso, si bien por cuestiones de tipo académico y organizativo de la asignatura habrá un contenido mayor de las segundas durante el segundo semestre. Las prácticas serán evaluadas a lo largo del curso y al final mediante la entrega de un cuaderno o informe escrito con la resolución de las mismas.

Los exámenes tendrán lugar en las fechas previstas a tal efecto, siendo conveniente la realización de una prueba a mitad del curso, enero o febrero, que permitirá eliminar materia para el examen final de junio o julio.

**4.5.Bibliografía y recursos recomendados**