



Asignatura: Dietoterapia
Código: 18445
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

ASIGNATURA / COURSE TITLE

Dietoterapia

1.1. Código / Course number

18445

1.2. Materia / Content area

Nutrición y Salud

1.3. Tipo / Course type

Formación obligatoria / Compulsory subject

1.4. Nivel / Course level

Grado / Bachelor (first cycle)

1.5. Curso / Year

3º / 3rd

1.6. Semestre / Semester

2º / 2st semester

1.7. Número de créditos / Credit allotment

6 créditos ECTS / 6 ECTS credits

1.8. Requisitos previos / Prerequisites

Es recomendable haber cursado las asignaturas Fisiología Humana y Fisiopatología---
/ Some previous knowledge of --- is highly advisable.

Asimismo se requiere un nivel de inglés que permita al alumnado leer bibliografía de consulta en este idioma.



Asignatura: Dietoterapia
Código: 18445
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

1.9. Requisitos mínimos de asistencia a las sesiones presenciales / **Minimum attendance requirement**

La asistencia es muy recomendable/Attendance is highly advisable

1.10. Datos del equipo docente / **Faculty data**

Docente(s) / **Lecturer(s)** Alberto Simal Antón
Departamento de Medicina / **Department of Medicine**
Facultad de Medicina / **Faculty of Medicine**
Despacho - Módulo / **Office - Module** Puerta de Hierro (Majadahonda)
Teléfono / **Phone**: +34 91 1917212
Correo electrónico/**Email**: alberto.simal@uam.es

Horario de atención al alumnado/**Office hours**:

El estudiante dispondrá de tutorías individuales que se deberán solicitar con antelación y acordadas directamente con el profesor.

Colaboradores Docente(s) / **Lecturer(s) assistant**:

1.11. Objetivos del curso / **Course objectives**

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

C10. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

C13. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

C16. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

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.



Asignatura: Dietoterapia
Código: 18445
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

CE37. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE41. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE42. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE46. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

CE47. 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

- Explicar las necesidades nutricionales de las personas con desviación del estado de salud.
- Elaborar criterios de resultados para evaluar el grado de adquisición y mantenimiento de conductas alimentarias responsables.
- Explicar el mecanismo de producción de los problemas de salud relacionados con la nutrición.
- Identificar las manifestaciones que indican la existencia de una desviación de la salud nutricional.
- Justificar las acciones a llevar a cabo, para lograr el seguimiento correcto de una dieta terapéutica por parte del paciente.
- Fundamentar la necesidad de proporcionar información comprensible y suficiente al paciente y la familia que les permita tomar decisiones relacionadas con la situación de salud nutricional.
- Describir las características de las dietas terapéuticas.
- Elaborar dietas terapéuticas en relación a las enfermedades que lo precisen.
- Diseñar, en el medio hospitalario, dietas terapéuticas a partir de las modificaciones establecidas en la dieta basal.
- Confección de dietas terapéuticas individualizadas.

1.12. Contenidos del programa / Course contents

BLOQUE I.

1. Introducción a la asignatura.



2. Dietética. Dietoterapia.

- Clasificación de las dietas.
- Dieta basal
- Dietas terapéuticas

3. Dietas progresivas. Modificaciones de la textura y de la consistencia.

- Dietas líquidas incompletas
- Dietas líquidas completas
- Dieta semisólida.
- Dieta blanda.
- Dieta de fácil masticación.

BLOQUE II. Modificaciones de los macronutrientes.

Modificaciones de la energía.

4. Dieta hipoenergética. Sobrepeso y Obesidad.

- Definición y clasificación. Prevalencia. Etiología. Implicaciones clínicas de la obesidad.
- Tratamiento: dietético, actividad física, conductual, farmacológico, quirúrgico. Dietas “milagro”.

Modificaciones en el tipo y el contenido de los carbohidratos y de fibra.

5. Dieta rica y pobre en fibra. Dieta pobre en residuos.

- Objetivos. Indicaciones. Características de la dieta.

6. Dieta en la Diabetes.

- Objetivos nutricionales. Características de la dieta. Tipos de dietas .Dietas por intercambio.

Modificaciones en el tipo y el contenido de las proteínas.

7. Dieta hiperenergética e hiperproteica. Dieta hipoproteica.

- Concepto. Objetivos nutricionales. Indicaciones. Características de la dieta.

Modificaciones en el tipo y el contenido de los lípidos.

8. Dieta en las Dislipemias.

- Definición. Criterios diagnósticos. Epidemiología. Factores de riesgo.
- Efecto de los ácidos grasos sobre el riesgo cardiovascular. Influencia de otros factores dietéticos.
- Recomendaciones dietéticas.

9. Dieta con modificaciones en los triglicéridos de cadena larga y media.

- Objetivos nutricionales. Indicaciones. Contraindicaciones.
- Utilización de los triglicéridos de cadena media.
- Características de la dieta.

10. Otras modificaciones de los lípidos.

- Deficiencia enzimática del sistema de la carnitina.
- Abetalipoproteinemia.
- Dietas cetogénicas.
- Adrenoleucodistrofia.

BLOQUE III.

Modificaciones en el contenido de los minerales.

11. Dieta controlada en sodio

- Necesidades. Objetivos. Indicaciones. Contraindicaciones. Efectos indeseables.
- Características de la dieta.

12. Dieta controlada en potasio.

- Necesidades. Objetivos. Indicaciones.
- Características de la dieta.
- Tratamiento culinario para reducir el potasio.

13. Dieta controlada en calcio y en fósforo.

- Dieta alta en calcio. Indicaciones. Características.
- Dieta baja en calcio. Indicaciones. Características.
- Dieta alta y baja en fósforo. Indicaciones. Características.
- Dieta e hiperuricemia.
- Dieta y oxalatos

14. Dieta controlada en hierro.

- Metabolismo del hierro. Regulación del balance de hierro.
- Deficiencia de hierro.
- Características de la dieta rica en hierro. Suplementos.

15. Dieta controlada en cobre. Dieta en la enfermedad de Wilson.

- Metabolismo del cobre.
- Dieta en la enfermedad de Wilson.

BLOQUE IV.

Dietoterapia en las enfermedades gastrointestinales

16. Dieta en las enfermedades de la cavidad bucal y del esófago.

- Alteración de la salivación. Causas y características de la dieta.
- Mucositis. Causas y características de la dieta.
- Reflujo gastroesofágico. Características de la dieta y recomendaciones.

17. Dieta en las enfermedades del estómago.

- Úlcera péptica. Recomendaciones dietéticas.
- Retraso del vaciamiento gástrico. Recomendaciones dietéticas.
- Gases abdominales y meteorismo. Causas y recomendaciones dietéticas.

18. Dieta en el Estreñimiento y en la Diarrea.

- Estreñimiento. Causas. Tratamiento higiénico-dietético.

- Diarrea. Recomendaciones dietéticas. Alimentos aconsejados. Realización de la dieta.
- 19. Dieta en el Síndrome de Intestino irritable.**
 - Definición. Tratamiento. Recomendaciones dietéticas.
- 20. Dieta en la Enfermedad Inflamatoria Intestinal.**
 - Definición.
 - Causas de desnutrición.
 - Tratamiento dietético. Apoyo nutricional. Nutrientes específicos.
- 21. Dieta en la cirugía del esófago y del estómago. Dieta en la cirugía de la obesidad.**
 - Síndrome postprandrial precoz y tardío.
 - Maldigestión. Malabsorción.
 - Tratamiento nutricional.
- 22. Dietas en la resección intestinal; colostomía, colectomía, ileostomía y fístulas.**
 - Localización de la resección y absorción.
 - Postoperatorio.
 - Dietas en resección de yeyuno, ileon, colectomías o colostomías.
 - Dieta en las fístulas intestinales.
- 23. Dieta en el Síndrome de Intestino Corto.**
 - Grado de resección y complicaciones.
 - Tratamiento nutricional. Intestino delgado más colon. Intestino delgado solo.
 - Fases: nutrición parenteral, enteral, oral.
- 24. Dieta en la Insuficiencia pancreática.**
 - Tratamiento. Características de la dieta.
- 25. Dieta en la Insuficiencia Hepática y en la Colestasis.**
 - Causas de malnutrición.
 - Tratamiento nutricional en la hepatopatía no complicada, hepatitis vírica, medicamentosa, aguda alcohólica y cirrosis.
 - Tratamiento médico y dietético en la encefalopatía hepática.
 - Dieta en la colestasis.

BLOQUE V.

Dietoterapia en las enfermedades renales y pulmonares.

- 26. Dieta en la enfermedad renal.**
 - Malnutrición en la insuficiencia renal. Causas.
 - Tratamiento nutricional en la insuficiencia renal aguda.
 - Tratamiento nutricional en la insuficiencia renal crónica: predialisis, hemodiálisis y diálisis peritoneal.
 - Tratamiento nutricional en el síndrome nefrótico
- 27. Dieta en la Enfermedad Pulmonar.**
 - Causas de malnutrición.



Asignatura: Dietoterapia
Código: 18445
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

- Efectos de la malnutrición sobre la respiración.
- Recomendaciones dietéticas.

BLOQUE VI. Otras dietas.

28. Dieta en la Disfagia.

- Causas.
- Características de la dieta.
- Recomendaciones dietéticas.

29. Dieta en los pacientes inmunodeprimidos.

- Dieta de baja carga bacteriana. Indicaciones y justificación.
- Características de la dieta de baja carga bacteriana.
- Norma de higiene de los alimentos.

30. Dieta vegetariana.

- Definición. Tipos.
- Problemas nutricionales.
- Alimentación vegetariana y salud. Recomendaciones.

31. Alimentos funcionales.

- Definiciones.
- Condiciones de un alimento funcional.
- Probiótico. Prebiótico. Simbiótico.
- Alimentos beneficiosos en la prevención y tratamiento de la enfermedad cardiovascular.

1.13. Referencias de consulta / Course bibliography

a) (Artículos y libros editados en papel)

- Gil Hernández A. Tratado de Nutrición. 2ª ed Madrid: Panamericana; 2010.
- Mataix J. Nutrición y Alimentación Humana I - Nutrientes y Alimentos. II - Situaciones Fisiológicas y Patológicas. Ed. Ergon: 2002.
- Mahan K, Escott-Stump S, editores. Nutrición y Dietoterapia de Krause. 13ª ed. Madrid: Elsevier; 2013.
- León M, Celaya S, Álvarez J. Manual de Recomendaciones Nutricionales al Alta Hospitalaria 2ª ed. Barcelona: Editorial Glosa; 2010.
- Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME. Nutrición y Dietética Clínica. 2ª ed. Barcelona: Elsevier; 2008.



Asignatura: Dietoterapia
Código: 18445
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

b) Recursos digitales

- FEN. [Fundación Española de la Nutrición.](#)
- [Base de Datos Española de Composición de Alimentos.](#)
- Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad (SEEDO). Documentos de Consenso. <http://www.seedo.es/index.php/que-hacemos/documentacion-de-consenso>
- American Dietetic Association: <http://www.eatright.org/>

2. Métodos docentes / Teaching methodology

- Clases teóricas:
Las clases teóricas se expondrán en el aula asignada y consistirán en la exposición, por parte del profesor, de los contenidos fundamentales de la asignatura, de forma esquemática y con el apoyo de los medios audiovisuales propios del centro (presentaciones PowerPoint, transparencias...).
En cualquier caso, las presentaciones que el profesor facilite a los alumnos son esquemas del tema tratado. Estos no pueden sustituir a las lecturas obligatorias para la preparación y el estudio del tema.
Tipo de agrupamiento: gran grupo.
Temporalización: 26 horas.
- Seminarios, talleres y grupos de discusión que consistirán en sesiones monográficas sobre aspectos del temario.
 - Seminarios.
Dieta del paleolítico: análisis comparativo con las recomendaciones e ingestas actuales.
Diseño y confección de dietas terapéuticas.
 - Talleres: Elaboración de dietas por intercambio.
 - Grupos de discusión: Análisis de las dietas populares o "milagro"
- Estudio de casos: los casos clínicos serán presentados por el profesor, explicando la fisiopatología de cada proceso, así como la actitud diagnóstica y terapéutica en cada caso. El estudiante elaborará un esquema de discusión de dicho caso, con una propuesta dietética, que se debatirá en el aula.

Tipo de agrupamiento: gran o pequeño grupo.
Temporalización: 9h.
- Lecturas críticas:
Se facilitarán artículos de especial interés, en inglés, relacionados con la asignatura, con el fin de que el estudiante se familiarice, interprete y responda a los interrogantes propuestos por el profesor.
Temporalización: 4h.



Asignatura: Dietoterapia
Código: 18445
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

- Tutorías programadas:
Proceso de interacción profesor estudiante para seguimiento y solución de dudas.
Tipo de agrupamiento: individual o en pequeño grupo.
Temporalización: 2 h.
- Docencia en Red, acceso a documentación y realización de actividades dirigidas a través de la plataforma Moodle.

3. Tiempo de trabajo del estudiante / **Student workload**

		Nº de horas	Porcentaje
Presencial	Clases teóricas	27 h	35% = 53 horas
	Lecturas críticas	5 h	
	Seminarios y trabajo en grupo	12 h	
	Tutorías programadas	6 h	
	Realización del examen final	3 h	
No presencial	Trabajo autónomo del estudiante	25 h	65% = 97 horas
	Docencia en red	15 h	
	Estudio semanal (3 horas x 14 semanas)	42 h	
	Preparación del examen	15 h	
Carga total de horas de trabajo: 25 horas x 6 ECTS		150 h	



Asignatura: Dietoterapia
Código: 18445
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

4. Métodos de evaluación y porcentaje en la calificación final / Evaluation procedures and weight of components in the final grade

Evaluación Continua

Seminarios, grupos de discusión, talleres, lecturas críticas y resolución de casos clínicos.

Criterios de evaluación:

- Se realizarán cuestionarios con preguntas de opción múltiple a través de la plataforma moodle, a partir de la temática tratada en cada uno de los seminarios, grupos de discusión, talleres y lecturas críticas.
- Para evaluar los casos clínicos se considerará tanto la calidad del documento elaborado como el proceso de trabajo, individual y grupal, realizado. Los criterios de evaluación son: presentación, contenido, análisis y síntesis, lenguaje utilizado y revisión bibliográfica.

Evaluación Final

Prueba objetiva con preguntas de respuesta múltiple y/o un caso práctico o preguntas abiertas.

Calificación final

La calificación se obtendrá de la suma de los porcentajes adjudicados a cada una de las actividades de evaluación. Todas las partes que componen dicha evaluación se puntuarán de 0 a 10, considerándose aprobado una puntuación de 5 o superior. No se realizará dicha suma si en alguna de las dos partes de la prueba final la puntuación obtenida es inferior a tres, siendo esta última la nota que constará en acta.

DISTRIBUCIÓN DE PORCENTAJES EN LA CALIFICACIÓN FINAL	
Seminarios, talleres, grupos de discusión	20 %
Lectura crítica	10 %
Resolución de casos clínicos	20 %
Prueba final	50%

Convocatoria extraordinaria

En esta convocatoria el alumnado realizará aquellas actividades que no haya superado en la convocatoria ordinaria. En la calificación se considerará también la nota obtenida en las actividades superadas en la evaluación ordinaria, adjudicándose los mismos porcentajes.



Asignatura: Dietoterapia
Código: 18445
Titulación: Nutrición Humana y Dietética
Nivel: Grado
Tipo: Formación obligatoria
Nº de créditos: 6 ECTS

Revisión de exámenes

Se llevará a cabo en horario determinado, una vez publicada las calificaciones.

La revisión se hará exclusivamente con el alumno interesado, de manera individual y nunca por teléfono ni correo electrónico.

5. Cronograma* / Course calendar

Semana Week	Contenido Contents	Horas presenciales Contact hours	Horas no presenciales Independent study time
1 - 3	Bloque I y II Lectura crítica	10	15
4 - 5	Bloque III Seminario	10	15
6-10	Bloque IV Lectura crítica	20	35
11-15	Bloque V y VI Seminario	10	15
16 - 17	Examen	3	17

*Este cronograma tiene carácter orientativo. Las casillas se pueden subdividir para dar cabida a distintas sesiones a lo largo de una misma semana. En la casilla de horas no presenciales conviene indicar con precisión el trabajo que deben realizar los estudiantes durante su tiempo de estudio personal («antes de la sesión los estudiantes deberán...»; «entrega de...»; «lectura de...»)