

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación:	DIETOTERAPIA	
Código:	103230	
Plan de estudios:	MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA	Curso: 1
Créditos ECTS:	4.0	Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad:	30.0%	Horas de trabajo no presencial: 70
Plataforma virtual:		

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MOLINA RECIO, GUILLERMO (Coordinador)
Departamento: ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA
Área: ENFERMERÍA
Ubicación del despacho: Facultad de Medicina y Enfermería, Edificio Sur, 1ª Planta
E-Mail: gmolina@uco.es Teléfono: 957218096

Nombre: MOLINA LUQUE, RAFAEL
Departamento: ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA
Área: ENFERMERÍA
Ubicación del despacho: Facultad de Medicina y Enfermería, Edificio Sur, 1ª Planta
E-Mail: p72molur@uco.es Teléfono: 957218096

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Contar con conocimientos sobre nutrición básica y sobre la fisiopatología de las enfermedades crónicas más prevalentes (diabetes, hipertensión, hiperlipidemias, etc.)

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB8	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CE1	Capacidad para definir la importancia de los alimentos, los componentes de los alimentos y los distintos modelos de dieta en la regulación de los mecanismos implicados en el metabolismo del ser humano
CE10	Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas
CE15	Capacidad para demostrar el impacto de los constituyentes de la dieta sobre el proceso del envejecimiento y su potencial utilidad para amortiguar el impacto de su desarrollo, su importancia en la prevención y en el mantenimiento de la calidad de vida
CE2	Capacidad para describir las enfermedades relacionados con la nutrición inadecuada, siendo capaces de diseñar modelos de dieta para su prevención y tratamiento en el adulto
CE22	Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana
CE23	Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud
CE24	Capacidad de aplicar una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo
CE26	Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana
CE8	Capacidad para reconocer la importancia de la dieta en el desarrollo de la arteriosclerosis, en especial en el entorno del síndrome metabólico, y la importancia de la Dieta Mediterránea en la prevención cardiovascular
CE9	Capacidad para evaluar e identificar los principales trastornos de la conducta alimentaria, la necesidad de la derivación a otros profesionales y las medidas terapéuticas que se deben tomar
CG1	Demostrar habilidades para la correcta comunicación oral, escrita y gráfica. Saber realizar una presentación oral y discusión pública, y elaborar una crítica/autocrítica constructiva
CG2	Aplicar habilidades básicas para el empleo aplicaciones operativas
CG5	Conocer y manejar bases de datos relacionadas con fuentes del conocimiento
CG6	Demostrar el manejo de las fuentes de información científica y recursos útiles para el estudio, la investigación y el planteamiento de hipótesis
CG7	Capacidad para aplicar estrategias para obtener información, diseñar experimentos e interpretar los resultados obtenidos.
CT1	Capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica
CT2	Capacidad de planificar y fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento
CT3	Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el

GUÍA DOCENTE

uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información

OBJETIVOS

*Conocer los conceptos básicos en dietoterapia, incluyendo los principales tipos de dietas, las bases en la elaboración de regímenes dietéticos, así como los principios y avances científicos que rigen el tratamiento dietético de las enfermedades crónicas más prevalentes (diabetes, hipertensión, dislipemias, síndrome metabólico, etc.).

*Adquirir los conocimientos y competencias necesarias para la prescripción, planificación y administración de nutrición enteral y parenteral, tanto en nutrición comunitaria como en la clínica y demostrando el manejo de los distintos dispositivos y fórmulas usadas más habitualmente.

*Ser capaz de identificar los principales trastornos de la conducta alimentaria (TAC), conocer los distintos recursos terapéuticos y afrontar desde el punto de vista dietético este problema, estando capacitado para derivar a otros profesionales (psicólogos, psiquiatras, etc.) y abordar estas enfermedades desde una perspectiva interdisciplinar.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

1. Principios de Dietoterapia. Principales tipos de regímenes alimenticios en el ámbito clínico y en el comunitario.
2. La dietoterapia en el paciente crónico. Cómo explicar las dietas a los usuarios. Métodos de planificación y avances en el tratamiento dietético de la diabetes, la hipertensión y las dislipemias.
3. Abordaje integral de los trastornos de la conducta alimentaria (TCA). Bases terapéuticas. La importancia del trabajo multidisciplinar.
4. Cuidados nutricionales en el paciente oncológico. Desnutrición relacionada con la enfermedad. Disfagia.

2. Contenidos prácticos

1. Manejo del equipo y cuidados del usuario de alimentación enteral.
2. Diagnóstico y tratamiento de la disfagia. El uso de espesantes.
3. Elaboración de la dieta por raciones.
4. Razonamiento crítico en la información sobre nutrición en enfermedades cardiovasculares.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Hambre cero
Salud y bienestar

GUÍA DOCENTE

METODOLOGÍA

Aclaraciones

En caso de que se genere una situación de alarma sanitaria que impida el desarrollo de la docencia en la modalidad presencial, se requerirá a los coordinadores de las asignaturas afectadas que elaboren una adenda a la guía docente según el modelo establecido para el curso académico correspondiente. Esta adenda deberá ser aprobada por el Consejo de Departamento y publicada en la web del título y en la plataforma Moodle de la asignatura. Para la elaboración de esta adaptación se atenderá a lo dispuesto en el acuerdo de Consejo de Gobierno Extraordinario de 14 de marzo de 2020.

Los alumnos a tiempo parcial deberán solicitar, en caso de requerirlo, una tutoría específica en la que se abordarán distintas alternativas para facilitar el trabajo y la adquisición de competencias.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis de documentos</i>	4
<i>Comentarios de texto</i>	2
<i>Conferencia</i>	1
<i>Estudio de casos</i>	2
<i>Lección magistral</i>	16
<i>Trabajos en grupo (cooperativo)</i>	5
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Análisis</i>	10
<i>Búsqueda de información</i>	5
<i>Consultas bibliográficas</i>	20
<i>Estudio</i>	30
<i>Trabajo de grupo</i>	5
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Ejercicios y problemas
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas

GUÍA DOCENTE

Aclaraciones

Estudio de la bibliografía, material audiovisual y artículos y aportados a través de la plataforma moodle

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Examen tipo test	70%
Portafolios	15%
Trabajos en grupo	15%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Las calificaciones serán válidas durante las distintas convocatorias del mismo curso académico.

Aclaraciones:

Los alumnos a tiempo parcial deberán ponerse en contacto con el profesor responsable de la asignatura a fin de adaptar las tareas y actividades lo mejor posible a cada situación específica.

El examen final será tipo test y los alumnos que hayan faltado a una clase teórica o práctica, deberán responder a una pregunta corta específica del tema explicado en la clase a la que se faltó.

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Todos los artículos actualizados y específicos sobre cada tema en la plataforma moodle.

Vázquez García M. Fitness revolucionario. Lecciones ancestrales para una salud salvaje. Segunda Edición. Oberón, 2019

Gil Hernández, A. et al. Tratado de nutrición. Tercera Edición. Panamericana, 2017.

Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica. Tercera Edición. Elsevier Masson, 2014.

Rodota L., Castro MA. Nutrición Clínica y Dietoterapia. Panamericana, 2012.

De Luis Román, D. et al. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. Díaz de Santos, 2010

Vidal García, E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Monsa-Prayma, 2009.

Mataix Verdú J. Nutrición y alimentación humana. 2ª Edición. Ergon. Madrid, 2009.

Cervera, et al. Alimentación y Dietoterapia. 4ª Edición. McGraw-Hill Interamericana, 2004.

Martín Salinas, C. et al. Nutrición y Dietética. DAE (Grupo Paradigma), 2000

Alimentación y nutrición. Manual teórico práctico. Díaz de Santos, 2005.

Bellido Guerrero, D. et al. Manual de nutrición y metabolismo. Díaz de Santos, 2006.

Brown, J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 2ª Edición. Mc Graw-Hill, 2006

2. Bibliografía complementaria

REVISTAS OPEN ACCESS:

Nutrición hospitalaria: <http://www.nutricionhospitalaria.org>

Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria: <http://revista.nutricion.org/>

GUÍA DOCENTE

BLOGS DE NUTRICIÓN:

<https://www.fitnessrevolucionario.com>

www.midietacojea.com

<http://juanrevenga.com>

www.danzadefogones.com

www.dimequecomes.com

www.scientiablog.com

www.fitfoodmarket.es

www.juliobasulto.com

El otro lado del plato

www.elcomidista.elpais.com

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.