

Curso académico 2018-2019

Identificación y características de la asignatura			
Asignatura	DIETETICA Y DIETOTERAPIA		
Materia	ALIMENTACION Y CUIDADOS		
Módulo			
Titulación	GRADO EN ENFERMERÍA		
Plan	479	Código	46506
Período de impartición	2º Semestre	Tipo/Carácter	OB
Nivel/Ciclo	GRADO	Curso	2º
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	ESPAÑOL		
Profesor/es responsable/s	D ^ª IMELDA ABARQUERO ABARQUERO		
Profesor coordinador (si hay más de uno)			
Datos de contacto	iabarquero@diputaciondepalencia.es		

1. Situación y sentido de la asignatura

1.1. Contextualización

La presente asignatura establece las bases para la actuación enfermera en la prevención de la enfermedad a través de la dieta saludable y la atención desde el punto de vista de la dieta a personas enfermas, en aquellos casos en que la enfermedad es susceptible de mejorar a través de la alimentación, o que esta se manifiesta como coadyuvante en el tratamiento de la misma.

1.2. Relación con otras materias

Relacionada directamente con Nutrición Humana, que cursada con anterioridad sirve de base para ésta y con Enfermería en todas las etapas del ciclo vital y en las Alteraciones de la salud

1.3. Prerrequisitos

Los alumnos matriculados en esta asignatura, pueden tener un mejor aprovechamiento si previamente han adquirido competencias específicas en las asignaturas de primer curso, fundamentalmente Bioquímica, Estructura y función del cuerpo Humano, Nutrición Humana y Alteraciones de la salud.

2. Competencias

2.1. Generales

- C.G. 1. Deben demostrar poseer y comprender conocimientos en el área de enfermería y que incluyan también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia del campo de enfermería
- C.G. 2. Serán capaces de aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y poseer las competencias que demuestren por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro del área de enfermería.
- C.G. 3. Deben demostrar la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (dentro del área de enfermería) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- C.G. 4. Deben ser capaces de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- C.G. 5. Serán capaces de desarrollar aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

2.2. Específicas

- C.E. 6. Conocer y valorar las necesidades nutricionales de las personas sanas y con problemas de salud a lo largo del ciclo vital, para promover y reforzar pautas de conducta alimentaria saludable.
- C.E.7. Identificar los nutrientes y los alimentos en que se encuentran.
- C.E.8. Identificar los problemas nutricionales de mayor prevalencia y seleccionar las recomendaciones dietéticas adecuadas.
- C.E.26. Aplicar los métodos y procedimientos necesarios en su ámbito para identificar los problemas de salud más relevantes en una comunidad.
- C.E.29. Conocer las alteraciones de salud del adulto, identificando las manifestaciones que aparecen en sus distintas fases
- CE 53. Individualizar el cuidado considerando la edad, el género, las diferencias culturales, el grupo étnico, las creencias y valores

2.3. Transversales

- C. T. 1. Capacidad para trabajar en equipo
- C. T. 5. Capacidad para comunicarse adecuadamente de forma verbal y no verbal y establecer relaciones interpersonales
- C. T. 8. Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones
- C. T. 13. Capacidad de aprender

3. Objetivos

Al finalizar la materia el estudiante será capaz de:

- Actuar como agente de cambio para lograr un hábito alimentario más saludable en la población
- Elaborar protocolos de atención nutricional
- Llevar a cabo intervenciones nutricionales de eficacia terapéutica
- Manejar la dieta de forma que se adecue a las situaciones fisiológicas y alteraciones de la salud
- Reconocer aquellas enfermedades para las que la dieta se convierte en elemento imprescindible de terapia.
- Ofrecer consejo dietético en los problemas de salud de mayor prevalencia.
- Elaborar menús para dietas teniendo en cuenta su eficacia como elemento de interés en el cuidado
- Administrar correctamente dietas terapéuticas en actuaciones extra e intrahospitalarias.
- Manejar técnicas de soporte nutricional

4. Contenidos

4.1. Bloque Teórico

Tema 1. Papel de la enfermería en la alimentación de personas sanas y enfermas. Reglas generales para prescribir una dieta. Leyes para la prescripción de una alimentación sana. Directrices para una alimentación en salud.

Tema 2. Alimentación y comportamiento alimentario. Recomendaciones de consumo. Consejos para el diseño de una dieta.

Tema 3. Dietas terapéuticas. Modificaciones en la composición de las dietas: modificaciones dietéticas en el aporte energético: Dieta hipercalórica, dieta hipocalórica, dieta altamente hipocalórica. Modificaciones dietéticas en el aporte de hidratos de carbono. Control de la fibra. Síndrome de dumping.

Tema 4. Modificaciones en las proteínas y/o aminoácidos. Dietas alta en proteínas y energía, dietas hipoproteicas; indicaciones. Dieta controlada en proteínas, sodio, potasio, fósforo y fluidos en la insuficiencia renal. Dieta en hemodiálisis. Intolerancias proteicas: el gluten y la enfermedad celiaca. Distribución horaria del aporte proteico en la enfermedad de Parkinson.

Tema 5. Modificaciones dietéticas en el aporte de grasa. Modificaciones cuantitativas; dieta hipograsa: cirrosis, vesícula y vías biliares, pancreopatías. Modificaciones cualitativas: Hipercolesterolemia, hipertrigliceridemia.

Tema 6. Modificaciones dietéticas en la consistencia: problemas mecánicos, disfagia. Dieta líquida. Dieta por túrmix. Dieta pastosa. ABA. Dietas progresivas de tolerancia. Dieta blanda.

Tema 7. Alimentación hospitalaria. Prácticas hospitalarias que favorecen la desnutrición. Factores que pueden afectar a la conducta hospitalaria. Importancia de la valoración del estado nutricional. Código de dietas. Factores que condicionan el código de dietas. Dieta basal.

Tema 8. Dieta y enfermedad cardiovascular. Factores de riesgo en la enfermedad cardiovascular. Tabaquismo, sedentarismo, estrés, hipertensión. Hiperlipemias: Clasificación y tratamiento dietético. Síndrome plurimetabólico.

Tema 9. Obesidad: tratamiento dietético. Definición de obesidad. Obesidad como factor de riesgo. Tipos de obesidad. Tratamiento de la obesidad. La dieta hipocalórica. Otras dietas de adelgazamiento. Prevención de la obesidad. Obesidad mórbida. Pautas alimentarias post cirugía bariátrica.

Tema 10. Dieta en la Diabetes, abordaje terapéutico. Clasificación de la diabetes. Tratamiento dietético de la diabetes. Normas para la instauración del tratamiento dietético. Índice glucémico de los carbohidratos, factores que influyen en él. Aspectos a tener en cuenta en el tratamiento con insulina. Dieta y situaciones de emergencia. Alcohol y diabetes. Dieta y ejercicio físico. Tablas de equivalencias para diabéticos.

Tema 11. Alimentación y osteoporosis. Factores que favorecen la osteoporosis en las mujeres. Prevención y tratamiento de la osteoporosis: Dieta, ejercicio físico y estilo de vida.

Tema 12. Dieta en el paciente oncológico. Desnutrición y cáncer. Terapéuticas en oncología. Terapia nutricional. Intervención dietética. Alimentación en los procesos cancerosos.

Tema 13. Dietética en cirugía: Dieta en el preoperatorio. Dieta en el postoperatorio. Dieta en las gastrectomías. Dieta en cirugía colorrectal.

Tema 14. Tratamiento nutricional de los trastornos de la conducta alimentaria: Anorexia y bulimia nerviosa. Etiología, diagnóstico, tratamiento nutricional.

Tema 15. Nutrición Enteral. Indicaciones. Vías de administración. Tipos de sondas. Formas de administración. Nutrientes empleados. Complicaciones. Cuidados.

Tema 16. Nutrición parenteral. Indicaciones de la nutrición parenteral. Tipos de nutrientes apropiados en Nutrición parenteral. Administración de la Nutrición Parenteral Complicaciones. Cuidados.

Bibliografía básica

- P. Cervera, J. Clapés, R. Rigolfas. Alimentación y dietoterapia. Interamericana 4ª edición 2004.
- C. Vázquez, A.I. de Cos, C- Lopez-Nomdedeu. Alimentación y Nutrición. Díaz de Santos. 2ª edición 2005.
- Mercé Planas, Cleofé Pérez- Portaballa. Fisiopatología aplicada a la Nutrición. Ediciones Mayo. 2002.
- Rojas Hidalgo. Dietética. Principios y aplicaciones. Aula Médica. 1998
- Carmen Gómez Candela, Ana I de Cos Blanco. Nutrición en atención Primaria. Jarpyo editores. 2001
- Jordi Salas-Salvadó, Anna Bonada, Roser Trallero, M. Engràcia Saló. Nutrición y Dietética clínica. DOYMA. 2000.
- Gómez C, Sastre A: Soporte nutricional en el paciente oncológico. Madrid, You & Us, 2002
- Mataix J: Tabla de composición de alimentos 4ª ed. Granada, Universidad de Granada. Instituto de Nutrición y tecnología de alimentos, 2003.
- Mataix J. Nutrición y alimentación humana, 2ª ed. Madrid: Ergon, 2009
- Manual de Nutrición y Dietética Angeles Carbajal:
www.ucm.es/info/nutri1/carbajal/manual/manual.htm

- Sociedad española de nutrición comunitaria: <http://www.nutricioncomunitaria.org>
- Gobierno de España. Ministerio de sanidad y Consumo. Protección de los ciudadanos: <http://www.msc.es/eu/ciudadanos/proteccionsalud/infancia/alimentacion/tema2.htm>

Bibliografía complementaria

KRAUSE. Nutrición y Dietoterapia. Interamericana 8ª edición 1995.

Helio Romero Fernández. Dietética en Atención Primaria. Junta de Castilla y León. 1996.

Celaya S: Tratado de Nutrición Artificial. Madrid, grupo Aula Médica, 1998.

4.2. Bloque Práctico

Al finalizar cada tema el alumno analizará y resolverá casos clínicos relacionados con el tema tratado.

5. Métodos docentes y principios metodológicos

5.1. Actividades presenciales

- **Clases expositivas** dirigidas a introducir y tratar los temas teóricos mediante la presentación, análisis y reflexión de los contenidos fundamentales
- **Prácticas de aula y seminarios guiados**, dedicados al trabajo Colaborativo, al aprendizaje basado en problemas...
- **Tutorías:** Se asesorará y/o dirigirá a los alumnos durante todo el proceso de enseñanza aprendizaje de manera que se les facilite la consecución de los objetivos y el alcance de las competencias.

5.2. Actividades no presenciales

- Estudio, análisis y comprensión de la materia, búsqueda y selección de bibliografía o bases de datos relacionados con la materia, resolución de problemas, casos clínicos propuestos y autoevaluaciones.
- Plataforma virtual:
Consultas a los documentos que se incorporan como son:
 - Guía docente.
 - Artículos y textos para trabajos de grupo y comentarios.
 - Ejercicios a resolver por los estudiantes.
 - Guías de actividades.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	48	Estudio y trabajo autónomo individual	60
Clases prácticas de aula (A)	12	Estudio y trabajo autónomo grupal	28
Laboratorios (L)			
Seminarios (S)			
Prácticas externas, clínicas o de campo	2		
Tutorías grupales			
Evaluación			
Total presencial	62	Total no presencial	88

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Examen final escrito (Convocatorias ordinaria y extraordinaria)	70%	Nota mínima de 3,5 sobre 7. Las notas de las otras tareas evaluables se conservan tanto para la convocatoria ordinaria como extraordinaria.
Trabajos individuales	15%	Nota de corte: 1,25 puntos. Calificación independiente del apartado teórico, no compensable. Imprescindible obtener esta nota mínima para superar la asignatura
Trabajos en grupo	15%	
Informe de prácticas de laboratorio		

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria:
Evaluación continua (30%)-Evaluación final (70%)
- Convocatoria extraordinaria:
Evaluación continua (30%)-Evaluación final (70%)

Las calificaciones se aplicarán con arreglo al RD 1125/2003 de 5 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

8. Consideraciones finales