

Curso académico 2020-2021

Identificación y características de la asignatura			
Asignatura	DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA		
Materia	Alimentación y Cuidados		
Módulo			
Titulación	Grado en Enfermería		
Plan	479 (2011 mod 2014)	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			
Profesor coordinador (si hay más de uno)			
Datos de contacto	Vacante (a expensas concurso profesorado convocado BOP 20/05/2020)		

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. Competencias 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. Competencias transversales

C. T.1. Capacidad para trabajar en equipo.

C. T.2. Capacidad para aplicar el razonamiento crítico.

C. T.3. Capacidad de análisis y síntesis.

C. T.5. Capacidad para comunicarse adecuadamente de forma verbal y no verbal y establecer relaciones interpersonales.

C. T.7. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

C. T.8. Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones.

C. T.10. Capacidad para desarrollar la creatividad.

C. T.13. Capacidad de aprender.

C. T.14. Capacidad para planificar y evaluar.

2.3. Competencias 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. 29. Conocer las alteraciones de salud del adulto, identificando las manifestaciones que aparecen en sus distintas fases.

C.E. 33. Seleccionar las intervenciones encaminadas a tratar o prevenir los problemas derivados de las desviaciones de salud.

C.E. 34. Tener una actitud cooperativa con los diferentes miembros del equipo.

C.E. 53. Individualizar el cuidado considerando la edad, el género, las diferencias culturales, el grupo étnico, las creencias y valores.

3. Resultados de aprendizaje

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.
- Identificar 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

Bloque temático 1- Dietética

- **Tema 1.** Papel de la enfermería en la alimentación de personas sanas y enfermas. Planificación dietética. Directrices para una alimentación en salud.
- **Tema 2.** Alimentación y comportamiento alimentario. Recomendaciones nutricionales.

Bloque temático 2.- Dietoterapia: alimentación hospitalaria.

- **Tema 3.** Conceptos básicos en dietoterapia. Desnutrición hospitalaria: definición y tipos de desnutrición, consecuencias de la desnutrición, desnutrición en el ámbito hospitalario. Alimentación hospitalaria: servicio de dietética y nutrición hospitalaria, planificación de la dieta hospitalaria.
- **Tema 4.** 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 5.** 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 6.** Modificaciones dietéticas en el aporte de grasa: dieta en la cirrosis hepática, dieta de protección biliar y en colecistectomía, dieta en pancreopatías.
- **Tema 7.** Modificaciones dietéticas en la consistencia y dietas progresivas.

Bloque temático 3.- Dietoterapia: alimentación en la enfermedad.

- **Tema 8.** Obesidad: definición, epidemiología, etiopatogenia, comorbilidades, diagnóstico y tratamiento.
- **Tema 9.** Dieta en la Diabetes. Diabetes mellitus: definición y tipos, diagnóstico, epidemiología, complicaciones asociadas, tratamiento. Objetivos del tratamiento dietético en pacientes con diabetes. Recomendaciones nutricionales. Diseño individualizado de la dieta en la diabetes mellitus. Alimentación durante enfermedades intercurrentes. Educación diabetológica.
- **Tema 10.** Dieta y enfermedad cardiovascular. Enfermedad cardiovascular: definición y clasificación, epidemiología, fisiopatología y factores de riesgo, prevención y control, dieta en la enfermedad cardiovascular. Dieta en la hipertensión arterial. Dieta en las dislipemias. Síndrome metabólico.
- **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: malnutrición en el paciente oncológico, objetivos del tratamiento nutricional, valoración del estado nutricional y manejo nutricional del paciente oncológico.
- **Tema 13.** Dietética en cirugía: Dieta en el preoperatorio. Dieta en el postoperatorio. Dieta en las gastrectomías. Dieta en cirugía colorrectal.
- **Tema 14.** Trastornos de conducta alimentaria: prevalencia y características, tipos de trastornos de conducta alimentaria, etiología, diagnóstico, características de los hábitos de alimentación en pacientes con trastornos de conducta alimentaria, complicaciones médicas, tratamiento nutricional.

- **Tema 15.** Nutrición Enteral: concepto, indicaciones y contraindicaciones, fórmulas de nutrición enteral, seguimiento de la nutrición enteral, complicaciones y vías de acceso.
- **Tema 16.** Nutrición parenteral: concepto, indicaciones y contraindicaciones, clasificación de la nutrición parenteral, fórmulas y composición de la nutrición parenteral, monitorización, complicaciones y administración.

Bibliografía básica

- de Luís D, Bellido A, García P, editores. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 2010.
- Mahan LK, Raymond JL eds. Krause. Dietoterapia. 14ª Ed. Barcelona: Elsevier; 2017.
- Salas-Salvadó, Bonada i Sanjaume A, Trallero Casañas R, Saló i Solà ME, Burgos Peláez R. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª ed. Barcelona: Editorial: Elsevier España; 2019.

Bibliografía complementaria

- Gil A, editor. Tratado de Nutrición (Tomo 5). 3ª Ed. Madrid: Ed. Panamericana; 2017.
- Hernández M, Sastre A, editores. Tratado de nutrición. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 1999.
- Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Pamplona: EUNSA; 2004.
- Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006.
- Vidal E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Barcelona: MONSA/PRAYMA; 2009.

4.2. Bloque Práctico

A lo largo del cuatrimestre el alumno realizará diversas actividades formativas con las que se pretende evaluar las competencias adquiridas tras la impartición de los contenidos teóricos. Con las actividades planteadas se evaluará la capacidad resolutoria (“saber hacer”) del alumno mediante el planteamiento de casos clínicos. También se plantearán actividades que requieran la realización de un trabajo de documentación y búsqueda bibliográfica por parte del alumno en las que tengan que desarrollar su capacidad reflexiva y su razonamiento crítico.

Bibliografía básica

- de Luís D, Bellido A, García P, editores. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 2010.
- Mahan LK, Raymond JL eds. Krause. Dietoterapia. 14ª Ed. Barcelona: Elsevier; 2017.
- Salas-Salvadó, Bonada i Sanjaume A, Trallero Casañas R, Saló i Solà ME, Burgos Peláez R. Nutrición y Dietética Clínica. 4ª ed. Barcelona: Editorial: Elsevier España; 2019.

Bibliografía complementaria

- Gil A, editor. Tratado de Nutrición (Tomo 5). 3ª Ed. Madrid: Ed. Panamericana; 2017.
- Hernández M, Sastre A, editores. Tratado de nutrición. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 1999.
- Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. 2ª ed. Pamplona: EUNSA; 2004.
- Requejo AM, Ortega RM. Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria. Madrid: Editorial Complutense; 2006.
- Vidal E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Barcelona: MONSA/PRAYMA; 2009.

5. Principios metodológicos y métodos docentes

Se desarrollará un **modelo de docencia inversa** para los **contenidos teóricos** de la asignatura. El profesor elaborará el material teórico en formato de vídeo para que los alumnos lo trabajen individualmente. De este modo no se impartirán clases teóricas o magistrales, y las actividades que desarrollará el profesor se restringirán al formato de seminarios y tutorías grupales, y clases prácticas, las cuales podrían ser realizadas presencialmente para un número mayor de grupos si fuera necesario, de manera que siempre se garantizara el distanciamiento social.

5.1. Actividades en modalidad presencial

Métodos:

- **Prácticas de aula y seminarios guiados**, dedicados al trabajo Colaborativo, al aprendizaje basado en problemas...

5.2. Actividades en modalidad no presencial

Docencia no presencial justificado en:

1. Los grupos de clase no encajan en las aulas disponibles manteniendo los protocolos de seguridad establecidos.
2. Las competencias asociadas pueden adquirirse de manera no presencial.

Métodos:

- **Clases expositivas grabadas** dirigidas a introducir y tratar los temas teóricos mediante la presentación, análisis y reflexión de los contenidos fundamentales
- **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.

5.3. Tutorías.

Las tutorías individuales y grupales se llevarán a cabo los lunes y miércoles en horario de 16:00 a 17:30 h, previa solicitud por correo electrónico. Estas podrán realizarse telemáticamente, utilizando Blackboard Collaborate, o presencialmente en la Escuela Universitaria de Enfermería, si la casuística lo permite.

También se podrá desarrollar la acción tutorial a través del correo electrónico, estableciéndose un tiempo máximo de respuesta de 48 h tras la recepción del correo electrónico, quedando excluido de dicho cómputo de horas los fines de semana y festivos.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	40	Estudio y trabajo autónomo individual	70
Clases prácticas de aula (A)	10	Estudio y trabajo autónomo grupal	20
Laboratorios (L)			
Seminarios (S)	10		
Prácticas externas, clínicas o de campo			
Tutorías			
Evaluación			
Total presencial	60	Total no presencial	90

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Examen final (convocatorias ordinaria y extraordinaria)	60 %	Nota mínima de 5 sobre 10. Sólo se suma las notas de las otras tareas evaluables si se supera la nota mínima. Las notas de las otras tareas evaluables se conservan tanto para la convocatoria ordinaria como extraordinaria.
Trabajos individuales	20 %	Nota de corte: 5 sobre 10. Calificación independiente del apartado teórico, no compensable.
Trabajos en grupo	20 %	Imprescindible obtener esta nota mínima para superar la asignatura.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria:
Evaluación continua (40%)-Evaluación final (60%)
- Convocatoria extraordinaria:
Evaluación continua (40%)-Evaluación final (60%)

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

Todos los trabajos y actividades planteadas en la asignatura se entregarán exclusivamente a través de buzones de entrega programados en el Campus Virtual de la asignatura. Dichos buzones solamente permanecerán abiertos hasta la fecha límite de entrega establecida. No se aceptarán trabajos entregados por otras vías ni fuera del plazo establecido.

Todos los buzones de entrega tendrán habilitado el Software antiplagio, de modo que en las actividades entregadas en las que se detecte que el contenido no es inédito serán calificadas con un cero.

9. Plan de contingencia ante situaciones declaradas de salud pública que lo requieran

9.1. Justificación

Si las circunstancias epidemiológicas cambiaran hasta el punto de llegar a una situación que impida la presencia física en la Escuela, se procedería a una docencia completamente online, adaptándose los epígrafes 4, 5 y 6 de este documento según la fecha en la que se produjese tal eventualidad.

En todo caso, en lo que respecta al punto 7 de este documento se modificarían de la siguiente manera:

9.2. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA CALIFICACIÓN FINAL	OBSERVACIONES
Trabajos en grupo	30 %	Nota de corte: 5 sobre 10. Calificación independiente del apartado teórico, no compensable. Imprescindible obtener esta nota mínima para superar la asignatura.
Trabajos individuales	25 %	
Cuestionarios parciales telemáticos (uno por cada bloque temático)	45 %	Nota mínima de 4 sobre 10. Sólo se suma las notas de las otras tareas evaluables si se supera la nota mínima. Las notas de las otras tareas evaluables se conservan tanto para la convocatoria ordinaria como extraordinaria.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria:
Evaluación continua (55%)-Evaluación final (45%)
- Convocatoria extraordinaria:
Evaluación continua (55%)-Evaluación final (45%)

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.