

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Dietética II

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Nutrición Humana y Dietética (PGR-NUTRI)

GRUPO: 2324-T1

CENTRO: Facultad de Ciencias de la Salud

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 3º

SEMESTRE: 2º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: PAULA CRESPO ESCOBAR

EMAIL: pcrespoe@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Lunes a las 15:00 horas

CV DOCENTE:

FORMACIÓN ACADÉMICA:

- Postgrado en Dirección y Gestión de Proyectos por la Universidad Politécnica de Valencia
- Doctora por la Universidad de Valencia, en el programa de Doctorado de Medicina
- Máster en Nutrición Personalizada y Comunitaria por la Universidad de Valencia
- Graduada en Nutrición Humana y Dietética y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Valencia
- Formación continuada en nutrición pediátrica y gastroenterología

EXPERIENCIA DOCENTE

- Profesora del Grado Presencial y Online de Nutrición Humana y Dietética de la UEMC
- Profesora del Grado de Tecnología e Innovación Alimentaria de la UEMC
- Docente en el Máster online en Avances en Gastroenterología y Hepatología Pediátrica de la Universidad Cardenal Herrera CEU.

CV PROFESIONAL:

ACTIVIDAD PROFESIONAL:

2019 - actualmente, Coordinadora de la Unidad de Nutrición y Obesidad del Hospital Campo Grande de Valladolid.

2010-2018: Dietista-Nutricionista del Servicio de Gastroenterología Pediátrica, Hospital Universitari i Politècnic La Fe de Valencia, actividad asistencial compaginada con actividad investigadora en el Instituto de Investigación Sanitaria La Fe

CV INVESTIGACIÓN:

- 2015-2019: Nutricionista en el Proyecto Europeo: MyCyFAPP "Innovative approach for self-management and social welfare of Cystic Fibrosis patients in Europe: development, validation and implementation of a telematics tool". Financiado por la Unión Europea dentro del Framework Programme for Research and Innovation HORIZON2020
- Desde 2015: Nutricionista en el Proyecto Europeo: MyCyFAPP "Innovative approach for self-management

and social welfare of Cystic Fibrosis patients in Europe: development, validation and implementation of a telematics tool”. Financiado por la Unión Europea dentro del Framework Programme for Research and Innovation HORIZON2020

- 2015: Estancia en Massachusetts General Hospital de Boston. Participación en el Proyecto CDGEMM: “Celiac Disease Genomic Environmental Microbiome and Metabolic Study” Coordinado por: Harvard Medical School & MassGeneral Hospital for Children.
- 2013-2017: Colaboración investigadora en el Proyecto Internacional Early Nutrition Project: “EarlyNutrition. Longterm effects of early nutrition on later health”, en el grupo de trabajo de “Integración estratégica y desarrollo de nuevas recomendaciones nutricionales” y en el grupo de “Revisión de las recomendaciones nutricionales infantiles actuales y desarrollo de nuevas guías basadas en la evidencia”
- 2010-2015: Nutricionista del Proyecto Europeo Prevent-CD. Financiado por la Unión Europea dentro del Sixth Framework Programme (FP6-2005-FOOD-4B-36383-PREVENTCD). Coordinado por: Leiden University Medical Centre.
- 2010-2011: Investigadora en el proyecto FIS “Factores ambientales de riesgo asociados a la Enfermedad Celiaca y otras Enfermedades Autoinmunes en población con susceptibilidad genética” Financiado por: Instituto de Salud Carlos III
- Desde 2018: Miembro del Comité de Ética de la “European Society for Paediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition” (ESPGHAN)
- Desde 2018: Miembro del Comité de Gastroenterología de la “European Federation of the Association of Dietitians” (EFAD) Desde 2016: Vocal de la Sociedad Española de Enfermedad Celiaca
- Desde 2017: Miembro del Comité “Allied Health Professional” de la ESPGHAN
- Numerosas publicaciones en revistas científicas de alto factor de impacto y ponente en numerosos congresos nacionales, europeos e internacionales relacionados con nutrición.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La asignatura de Dietética II se corresponde con una de las asignaturas obligatorias del segundo cuatrimestre de tercer curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética.

Entre las diferentes competencias del dietista-nutricionista, se encuentra la intervención nutricional en el ámbito clínico. Para que los dietistas-nutricionistas puedan ofrecer este servicio a la sociedad, es necesario que los profesionales, además de tener conocimientos básicos sobre salud, enfermedad y alimentación que se estudian en otras asignaturas, también tengan destreza en el conocimiento, manejo y adaptación de diferentes tipos de dietas, para asegurar que el paciente recibe la mejor intervención nutricional. Todos estos conocimientos son los que el alumno podrá adquirir en la asignatura de Dietética II.

La asignatura Dietética II se centra en los diferentes tipos de dietas que hay, y permitirá al alumno adquirir conocimientos y habilidades necesarias para poder adaptar las dietas a todo tipo de pacientes, desde la textura y consistencia como el ajuste de macro y micronutrientes cuando la patología lo requiera.

Además, esta asignatura está enfocada a preparar a los alumnos para la realización del *Prácticum*, ya que, en muchas ocasiones, las prácticas externas se desarrollan en el ámbito clínico de individuos o colectivos, donde el estudiante debe aplicar su capacidad para adaptar dietas y menús, ayudando a las personas o grupos de personas con alguna patología, a mejorar su estado nutricional.

Por último, para la mejor comprensión de la asignatura, es recomendable que alumno haya superado otras asignaturas como Fisiología, Bromatología, Nutrición I, Nutrición II y Dietética I.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. Modificaciones dietéticas

1. Introducción : Código de dietas hospitalarias.
2. Dietas modificadas en textura y consistencia : Dieta líquida, semisólida y de fácil masticación
3. Dietas progresivas : Aplicación de dietas progresivas

2. **Dietas controladas en macronutrientes** : Control de macro y micronutrientes
 1. Dietas controladas en energía : Hipocalóricas, altamente hipocalóricas e hipercalóricas.
 2. Dietas controladas en hidratos de carbono : Lactosa, fructosa, sorbitol, sacarosa y galactosa.
 3. Dietas controladas en fibra : Pobre y rica en fibras y residuos.
 4. Dietas controladas en proteínas y aminoácidos
 5. Dietas controladas en lípidos
 6. Dietas controladas en minerales
3. **Dietas alternativas**
 1. Dieta mediterránea : Dieta mediterránea como patrón de alimentación equilibrada
 2. Dietas vegetariana : Necesidades específicas
 3. Dietas mágicas : Dietas macrobiótica, disociada, etc

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se utilizará el proyector y la pizarra para la exposición de las clases como recurso de aprendizaje, el material será colgado en la plataforma Moodle una vez sea impartido en las clases presenciales. También se utilizarán recursos audiovisuales para el apoyo de las clases cuando sea necesario. Se utilizará material profesional específico para trabajar el contenido práctico de la asignatura, así como casos prácticos reales para la aplicación de los contenidos teóricos.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG02. 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.
- CG03. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG05. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG06. Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG08. Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

- CG09. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CG10. Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG11. Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG13. Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG15. Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG22. Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE07. Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE25. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE27. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE33. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE34. Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE50. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Adquirir una visión global sobre la nutrición y dietética, así como sus relaciones con otras ciencias y disciplinas
- Conocer los nutrientes y su importancia
- Calcular las necesidades nutricionales de un individuo según sus características individuales.
- Evaluar estado nutricional de un individuo o colectivo particular.
- Conocer y manejar las diferentes tablas de composición de alimentos y los recursos informáticos necesarios

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Cao Torija MJ (2003): Nutrición y Dietética. Masson. ISBN: 8445813986
- J. Salas-Salvador (2014): Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier. ISBN: 9788445825136
- L. Kathleen Mahan (2017): Krause Dietoterapia. 14ª Edición. Elsevier España. ISBN: 9788491130840
- Miguel Montoro Huguet, Vanesa Bernal Monterde (2017): Consecuencias nutricionales de las enfermedades digestivas. Elsevier. ISBN: 9788491131687

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Angel Gil Hernández (2000): Tratado de nutrición , Tomo I , Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición. Panamericana. ISBN: 9788498352429
- Liliana P. Rodota, María Eugenia Castro (2019): Nutrición Clínica y Dietoterapia. Panamericana. ISBN: 9789500695756

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Nutrición Clínica](http://www.nutricionclinicaenmedicina.com/)(http://www.nutricionclinicaenmedicina.com/)
 Revista de Nutrición Clínica

[Nutrición Hospitalaria](http://www.nutricionhospitalaria.com)(http://www.nutricionhospitalaria.com)
 Revista de Nutrición Hospitalaria

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método didáctico será el de elección para las clases teóricas. El docente introducirá cada tema en el aula mediante la exposición de los contenidos, y a su vez de fomentará la participación del alumno mediante el planteamiento de dudas y cuestiones abiertas que den lugar a debate y reflexión.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en los debates surgidos o planteados durante las clases teóricas así como en los casos prácticos expuestos y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica.

Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista aplicando también los conocimientos adquiridos durante las clases teóricas. Con esta metodología también se evalúa el grado de comprensión de los alumnos.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Este método puede desarrollarse de forma individual o en grupo a través de las actividades de evaluación continua (entregas de trabajos, resolución de ejercicios, presentaciones, etc.). El objetivo es que el alumno asuma un papel de trabajo activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

SEMANA 1-2: Presentación de la asignatura. Temas 1-2

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning

SEMANA 3-5: Temas 3-5

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, clase práctica en el aula y seminario.
- Evaluación: Examen Parcial

SEMANA 6-11: Temas 6-10

- Actividades formativas: clase presencial, problem based learning, clase práctica en el aula, trabajo en grupo.
- Entrega de práctica 1 y 2
- Entrega del trabajo individual

SEMANA 12-15: Temas 11-12

- Actividades formativas: clase presencial, clase práctica y actividades complementarias.
- Entrega de práctica 3 y 4

A lo largo de de las 15 semanas se fomentará el estudio teórico y práctico de los alumnos mediante la realización y presentación de trabajos cooperativos, teóricos y prácticos.

TUTORÍAS:

- Las tutorías grupales serán las recogidas en la semana amarilla de preparación para la convocatoria ordinaria y extraordinaria. Desde la de Ciencias de la Salud se notificarán tanto al profesorado como al alumnado los calendarios de estas tutorías.
- Las tutorías individuales serán previa cita en el horario de tutoría individual establecido.
- La modalidad (remota o presencial) en la que se realizarán las tutorías, tanto individuales si las hubiese, como grupales, se informará por parte del profesor/a al alumnado.

Esta planificación puede verse modificada por causas ajenas a la organización académica primeramente presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Entrega Práctica 1						X										X	X	X
Entrega Práctica 2									X							X	X	X
Entrega Práctica 3												X				X	X	X
Trabajo individual								X								X	X	X
Examen parcial					X											X	X	X

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Para superar la asignatura, el alumno deberá obtener al menos un 5 sobre 10 en cada una de las actividades evaluables. No habrá compensación a través de media de notas de ningún trabajo o prueba con una nota inferior al 5. En el caso de no aprobar alguna de las pruebas evaluables, la nota en la convocatoria ordinaria será de 4 = suspenso, y deberá presentar, en la convocatoria extraordinaria, aquellas partes que haya suspendido.

La evaluación de la asignatura estará compuesta de diferentes pruebas de evaluación:

- **Informe de prácticas:** 30% de la nota final. Este informe estará compuesto por 3 casos clínicos simulados.
- **Trabajo individual:** 20% de la nota final: abordaje individualizado de un caso clínico.
- **Examen parcial del Bloque I:** 20% de la nota final. Este examen eliminará materia y si se aprueba, se guardará la nota para el examen de la convocatoria ordinaria, pero no para el de la extraordinaria. El examen estará compuesto por diferentes partes que podrán ser preguntas cortas, largas y/o de tipo test.
- **Examen final:** 30-50 % de la nota final. El examen estará compuesto por diferentes partes que podrán ser preguntas cortas, largas y/o de tipo test.
 - Si el alumno/a ha superado el examen parcial, solo tendrá que examinarse del resto de la material. En este caso, el examen final supondrá un 30% de la nota final.
 - Si el alumno/a no ha superado el examen parcial, tendrá que examinarse de toda la materia en el examen de convocatoria ordinaria. En este caso, el examen final supondrá un 50% de la nota final.

Para superar el examen, la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5, no se hace media entre las partes del examen. La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere toda las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Al alumno/a que tenga que presentarse al examen en la convocatoria extraordinaria se le guardará la nota del resto de actividades evaluables, en caso de haberlas aprobado en convocatoria ordinaria, excepto del examen parcial.

La puntuación de las actividades evaluables en la convocatoria extraordinaria será idéntica a la de la convocatoria ordinaria:

- **Informe de prácticas:** 30% de la nota final. Este informe estará compuesto por 4 casos clínicos. En este caso, para que se guarde la nota, el alumno debe haber entregado en convocatoria ordinaria la totalidad de

los casos prácticos que componen el informe. En el caso de no haberlo hecho, tendrá que entregar 4 nuevos casos en la convocatoria extraordinaria, no guardándose la nota de los prácticas individuales de la ordinaria que componen el informe.

- **Trabajo individual:** 20% de la nota final: abordaje individualizado de un caso clínico. En el caso de no haberlo entregado o aprobado en la convocatoria ordinaria, el alumno/a deberá entregar un nuevo trabajo individual.
- **Examen final:** 50% de la nota final. En el caso de haber suspendido el examen final en convocatoria ordinaria, y aunque se haya aprobado el examen parcial, el alumno/a deberá examinarse en el examen de la convocatoria extraordinaria de la totalidad de la asignatura. Por eso, el examen de convocatoria extraordinaria, al estar compuesto de dos exámenes de ordinaria, supondrá un 50% de la nota final.

Para superar el examen, la nota global de este tiene que ser igual o superior a 5, no se hace media entre las partes del examen. La nota final de la asignatura se corresponde con la suma de la nota de todas las pruebas de evaluación, aplicando los porcentajes correspondientes. Es necesario que el alumno supere toda las pruebas de evaluación con al menos un 5 sobre 10 para superar la asignatura.

Consideraciones comunes a la Docencia y a la Evaluación en Convocatoria Ordinaria y Extraordinaria:

**Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.*

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

	SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas		50%
Pruebas escritas		50%