

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Dietética II

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

**GRUPO:** 2425-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:** ALBA ABIA HERAS

**EMAIL:** [aheras@uemc.es](mailto:aheras@uemc.es)

**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**HORARIO DE TUTORÍAS:** Lunes a las 15:00 horas

**CV DOCENTE:**

Formación profesional:

- Grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Valladolid (2011-2015).
- Máster en NUTRENVIGEN-G+D Factors por la Universidad de Santiago de Compostela (2015-2016)
- Antropometrista ISAK I
- Cuenta con varios cursos de formación continuada en nutrición vegetariana y trastornos de la conducta alimentaria.

Coordinadora académica y docente del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Ui1 desde el curso 2020/2021 al curso 2023/2024.

También ha impartido talleres y formaciones en otras instituciones con la Asociación Española Contra el Cáncer, el Colegio Oficial de Psicología Psicólogos de Castilla y León o la Universidad de Burgos, entre otros.

**CV PROFESIONAL:**

Dietista-nutricionista y Cofundadora de una consulta privada en Burgos especializada en nutrición clínica en el ámbito de la enfermedad renal crónica, la diabetes y la educación nutricional.

Además, ha trabajado en el Hospital Universitario de Burgos y el Centro de Referencia Estatal de Apoyo a las Enfermedades Raras como dietista-nutricionista en el ámbito de la restauración colectiva

**CV INVESTIGACIÓN:**

Actualmente está realizando su tesis doctoral en Ciencias de la Salud en la Universidad de Burgos, y a su vez colabora con otros proyectos de investigación que se encuentran en marcha.

Ha participado en la IV Jornada Nacional del Profesorado de Nutrición Humana y Dietética como coautora de una comunicación oral.

## 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. Dieta vegetariana
3. Dietas mágicas: : Dieta 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:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

##### COMPETENCIAS GENERALES:

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se define a través de grandes competencias (GC), ubicadas temporalmente en esta categoría de "competencias generales"
- GC1. Competencia para desarrollar y aplicar un razonamiento clínico en nutrición. Intervenir en cualquier

proceso que requiera un razonamiento clínico, realizando intervenciones dietético-nutricionales a nivel individual o grupal en diferentes situaciones vitales, en colaboración con otros profesionales, con un impacto en la salud de la población intervenida, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos, de la nutrición y dietoterapia a la práctica clínica, integrando además un planteamiento basado en la educación dietético-nutricional.

- GC2. Competencia para intervenir en personas, familias, colectivos y comunidades para mejorar sus hábitos alimentarios y su salud. Evaluar y calcular los requerimientos y necesidades nutricionales en situación de salud y enfermedad de individuos y colectivos, aplicando los fundamentos básicos de la ciencia de los alimentos y nutrición con un enfoque comunitario y de salud pública, basado siempre en la evidencia científica y los principios éticos de la práctica profesional.
- GC3. Competencia para ejercer la profesión de dietista-nutricionista en todos sus ámbitos con ética profesional, conociendo todos los factores, fundamentos y normas que influyen en la salud, en la seguridad alimentaria y en la alimentación de las personas o diferentes colectivos. Integrar en la praxis todos los valores profesionales reflejados en el Código Deontológico, así como conocimientos y competencias propias del ámbito clínico, administrativo, legal o de salud pública relacionadas con la nutrición humana y dietética.
- GC4. Competencia para ejercer en todos los ámbitos de la industria alimentaria, incluyendo la tecnología de alimentos, la seguridad alimentaria, higiene de alimentos, producción de nuevos alimentos y el sector de la restauración colectiva. Participar en el diseño, organización y gestión de distintos servicios de alimentación, así como en equipos de trabajo de la industria alimentaria, desde el diseño de nuevos alimentos a su comunicación a la población, aplicando la legislación vigente o trabajando en su desarrollo legislativo y delimitándose a las competencias adquiridas en el Grado en materia de higiene, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.
- GC5. Competencia para participar e intervenir en investigaciones científicas y formación no reglada que se relacionen directa o indirectamente la salud con la alimentación. Estudiar, analizar y relacionar el efecto de los nutrientes y/o alimentos y/o patrones alimentarios en la salud y en la enfermedad, tanto a nivel de investigación básica como aplicada, pudiendo participar en cualquiera de las fases de la investigación.

#### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**

- RD 822/2021. Según el Real Decreto 822/2021, el marco competencial del título se concreta en los resultados de aprendizaje de cada materia y asignatura.

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

El alumno será capaz de:

- SC1.1\_ Subcompetencia\_ Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- SC1.2\_ Subcompetencia\_ Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- SC1.3\_ Subcompetencia\_ Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- SC1.4\_ Subcompetencia\_ Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- SC1.6\_ Subcompetencia\_ Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- SC2.1\_ Subcompetencia\_ Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- SC2.2\_ Subcompetencia\_ Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- SC2.3\_ Subcompetencia\_ Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

- SC2.4\_ Subcompetencia\_ Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
- SC3.1\_ Subcompetencia\_ Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- SC5.1\_ Subcompetencia\_ 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
- SC5.2\_ Subcompetencia\_ Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- SC5.3\_ Subcompetencia\_ Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CO2.1\_ Conocimiento\_ Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- CO2.9\_ Conocimiento\_ Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- HD1.1\_ Habilidad o destreza\_ Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- HD1.2\_ Habilidad o destreza\_ 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.
- HD1.6\_ Habilidad o destreza\_ Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- HD1.7\_ Habilidad o destreza\_ 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.
- HD1.8\_ Habilidad o destreza\_ Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- HD1.9\_ Habilidad o destreza\_ Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- HD1.10\_ Habilidad o destreza\_ Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- HD2.1\_ Habilidad o destreza\_ Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.
- HD2.3\_ Habilidad o destreza\_ Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- HD2.4\_ Habilidad o destreza\_ Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- HD4.1\_ Habilidad o destreza\_ Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- HD4.3\_ Habilidad o destreza\_ Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- HD4.4\_ Habilidad o destreza\_ Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.
- HD5.2\_ Habilidad o destreza\_ 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.

- HD5.5\_ Habilidad o destreza\_ Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CT1.1\_ Competencia transversal, valor o actitud\_ Saber aplicar los 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
- CT1.2\_ Competencia transversal, valor o actitud\_ Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CT2.2\_ Competencia transversal, valor o actitud\_ Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CT4.4\_ Competencia transversal, valor o actitud\_ Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- L. Kathleen Mahan (2017): Krause Dietoterapia. 14ª Edición.. Elsevier España . ISBN: 9788491130840
- J. Salas- Salvador (2014): Nutrición y Dietética Clínica. Elsevier. ISBN: 9788445825136
- 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 1. 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 Facultad 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 (%)
Pruebas orales		0%
Técnicas de observación		0%
Ejecución de prácticas		0%
Pruebas escritas		0%