

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b> Dietoterapia
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b> Grado en Nutrición Humana y Dietética (SGR-NUTRICI)
<b>GRUPO:</b> 2526-01
<b>CENTRO:</b> Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b> Obligatorio
<b>ECTS:</b> 6,0
<b>CURSO:</b> 4º
<b>SEMESTRE:</b> 1º Semestre
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b> Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

## DATOS DEL PROFESOR

<b>NOMBRE Y APELLIDOS:</b> ANA HERNÁNDEZ GALIOT
<b>EMAIL:</b> <a href="mailto:ahernandezg@uemc.es">ahernandezg@uemc.es</a>
<b>TELÉFONO:</b> 983 00 10 00
<b>CV DOCENTE:</b> <p>-Doctora en Nutrición por la Universidad Complutense de Madrid, UCM 2013/2017, con calificación SOBRESALIENTE CUM LAUDE. Especializada en nutrición clínica, antioxidantes y metodología de la investigación.</p> <p>-Máster Oficial en Nutrición Clínica por la Universidad Católica de San Antonio Murcia, UCAM 2010/2011. Máster en Nutrición en diferentes patologías. Nutrición en enfermedades endocrino-metabólicas y nutrición artificial. Metodología para la investigación, el desarrollo y la innovación en ciencias de la alimentación y nutrigenómica.</p> <p>-Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, 2007/2010, por la Universidad Católica de San Antonio Murcia. Especializada en Nutrición en longevidad, ejercicio físico y antioxidantes; nutrición pediátrica y nutrición clínica. Colegiada Nº: MU0194.</p> <p>-Diplomada en Fisioterapia, 2003/2007, por la Universidad Católica de San Antonio Murcia. Especializada en fisioterapia deportiva, fisioterapia geriátrica y punción seca en el síndrome de dolor miofascial. Colegiada Nº: 04-8209.</p> <p>Desde 2013 realiza gran variedad de actividades relacionadas con la docencia y la investigación en el área de nutrición formando parte del grupo de investigación "Nutrición y Salud Gastrointestinal, NuSaGa" Nº950574, integrante del Campus de Excelencia Internacional Moncloa (CEI Moncloa) Universidad Complutense de Madrid, UCM, Departamento de Nutrición y Bromatología I, Facultad de Farmacia.</p> <p>Experiencia en online</p> <p>Desde 2018 trabaja en la Universidad Europea Miguel de Cervantes de Valladolid como docente en el grado de Nutrición Humana y Dietética.</p> <p>Docente de las siguientes asignaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Metodología de la investigación.</li> <li>-Dietoterapia.</li> <li>-Educación nutricional.</li> <li>-Alimentación y cultura.</li> <li>-Dietética I.</li> <li>-Dietética II.</li> <li>-Legislación sanitaria.</li> <li>-Política alimentaria.</li> </ul>
<b>CV PROFESIONAL:</b> -Directora en clínica privada. Actualmente, compagina la docencia en la Universidad Europea Miguel de

Cervantes de Valladolid, UEMC y la labor investigadora en la Universidad Complutense de Madrid, UCM, con la dirección de la clínica privada “Clínica Galiot. Nutrición y Fisioterapia” ubicada en Garrucha, Almería.

-Nutricionista y fisioterapeuta en diferentes centros de sanidad pública y sanidad privada, 20 3/2012.

CONGRESOS Y COLABORACIONES.

Ha colaborado en variedad de congresos y participado como ponente.

\*Colaborador honorífico del departamento de Nutrición y Bromatología I. Universidad Complutense de Madrid. Curso 2014-2015 Docente de la asignatura Nutrición del Grado de Farmacia. UCM.

\*Colaborador de IV Jornada de Gastronomía, Salud y Tecnología titulada “Alimentos de Madrid: Un campo de salud en el plato”. Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, 12 y 13 de Noviembre de 2015.

\*Colaborador de III Jornada de Gastronomía, Salud y Tecnología titulada “Engordar o adelgazar, cuestión de genes dieta y actividad física”. Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, 12 y 13 de diciembre de 2013.

\*Presentación de comunicación científica en el X Congreso Nacional de Fisioterapia: Lesiones en artes marciales. UCAM, 2007.

\*Presentación de comunicación científica en el VI Congreso Nacional de Fisioterapia: Presoterapia. UCAM, 2003.

### CV INVESTIGACIÓN:

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINANCIADOS.

\*TÍTULO DEL PROYECTO: Nutrición y Salud Gastrointestinal. Proyecto GR3/14 del programa de financiación UCM-Banco Santander 2014.

ENTIDAD FINANCIADORA: Banco Santander. DURACIÓN DESDE: 2014 HASTA: 2015. INVESTIGADOR PRINCIPAL: Isabel Goñi Cambrodón.

PARTICIPACIÓN EN CONTRATOS DE INVESTIGACIÓN DE ESPECIAL RELEVANCIA CON EMPRESAS Y/O ADMINISTRACIONES

\*TÍTULO DEL CONTRATO: Programa Dieta, Calidad de vida y envejecimiento. Convenio entre la Universidad Complutense de Madrid y el Excelentísimo

Ayuntamiento de Garrucha. CONVENIO nº ID-13816. EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha DURACIÓN DESDE: 2014 HASTA: 2015 INVESTIGADOR RESPONSABLE: Isabel Goñi Cambrodón.

Experiencia investigadora (continuación)

\*TÍTULO DEL CONTRATO: Programa Dieta, Calidad de vida y envejecimiento. Convenio entre la Universidad Complutense de Madrid y el Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha. CONVENIO nº ID-15216.

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Excelentísimo Ayuntamiento de Garrucha DURACIÓN DESDE: 2015 HASTA: 2018 INVESTIGADOR RESPONSABLE: Isabel Goñi Cambrodón.

PUBLICACIONES

Tiene variedad de artículos científicos publicados en revistas de investigación de gran impacto en el área de nutrición humana y dietética.

2015. Calidad de la dieta de la población española mayor de 80 años no institucionalizada. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;31(6):2571-257

2015. Riesgo de malnutrición en una población mayor de 75 años no institucionalizada con autonomía funcional. Ana Hernández Galiot, Yolanda Pontes Torrado, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;32(3):184-192

2015. A strategy for weight loss based on healthy dietary habits and control of emotional response to food. Yolanda Pontes Torrado, Ana García-Villaraco Velasco, Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp, 2015;31(6):2392-239

2017. Quality of life and risk of malnutrition in a population over 75 years non-institutionalized. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. Nutrition. 2017 Mar; 35:81-86.

2017. Adherence to the Mediterranean diet pattern and cognitive and affective status in an elderly non-institutionalized population. Ana Hernández Galiot, Isabel Goñi Cambrodón. NutrHosp. 2017 Mar 30;34(2):38-34

2017. Adherence to Mediterranean Diet Pattern of Grandparents and Grandchildren. Evolution Towards a Less Healthy Diet. Ana Hernández-Galio and Isabel Goñi. EC Nutrition 12.3 (2017): 139-147.

2021. Quality of diet in a home-dwelling population over 75 years old. Hernández-Galio A, Goñi I. Nutrition, Marzo

2018. Enviado.

2021. Foodhabits in elderly non institutionalized over 75. Hernández-Galiot A, Beltrán de Miguel B, Goñi I. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, Marzo 2018. Enviado.

2019. Intake of Nutrient and Non-Nutrient Dietary Antioxidants. Contribution of Macromolecular Antioxidant Polyphenols in an Elderly Mediterranean Population. Nutrients, September 2019. Pubmed:

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=herandez-galiot+a>

<https://www.ecronicon.com/ecnu/pdf/ECNU-12-00414.pdf>

<https://www.mdpi.com/2072-6643/11/9/2165>

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Esta asignatura constituye el primer acercamiento a la dietoterapia, fundamental para el nutricionista que se dedique profesionalmente a la nutrición clínica.

La Dietoterapia es la parte de la dietética dedicada al estudio y la elaboración de pautas de alimentación relacionadas con las diferentes enfermedades. El diseño de cualquier tipo de dieta destinada al tratamiento o prevención de uno o varios trastornos biológicos, tiene en cuenta los requerimientos nutricionales de la persona a la que va destinada y aplica los principios científicos de la nutrición del ser humano en la salud y en la enfermedad.

En esta asignatura el alumno deberá tener conocimientos de Nutrición y Dietética, así como de Fisiopatología de la nutrición y de educación nutricional, con la finalidad de elaborar tratamientos nutricionales para mejorar la calidad de vida de la población.

### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

#### 1. Dietoterapia en diferentes patologías

1. Dietoterapia de la obesidad y enfermedades cardiovasculares
2. Dietoterapia de las patologías digestivas y alteraciones intestinales: trastornos del esófago y estómago, enfermedad inflamatoria intestinal, síndrome de intestino corto, síndrome de intestino irritable, sobrecrecimiento bacteriano, trastornos relacionados con el gluten.
3. Dietoterapia de las patologías del hígado y páncreas
4. Dietoterapia de alergias e intolerancias.
5. Dietoterapia de los trastornos neurológicos
6. Soporte nutricional avanzado y situaciones específicas: soporte nutricional en paciente con cáncer, nutrición enteral, nutrición parental, soporte nutricional en paciente crítico.

### RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Los recursos de aprendizaje que se utilizarán en todas las asignaturas de la titulación (salvo las prácticas externas) para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje, son:

- Campus online de la UEMC (Open Campus)
- Plataforma de Webconference( Zoom work place)

Las comunicaciones con el profesor serán a través de Open Campus vía Mi correo, Tablón o/y Foro.

## 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.
- SC1.8\_ Subcompetencia\_ Planificar y llevar a cabo programas de educación intervención dietético-nutricional en pacientes oncológicos a lo largo de todo el proceso de la enfermedad.
- 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.
- SC5.2\_ 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.
- CO1.3\_ Conocimiento\_ Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CO1.4\_ Conocimiento\_ Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CO1.9\_ Conocimiento\_ Comprender los términos clínicos empleados en la atención al enfermo oncológico.
- CO2.9\_ Conocimiento\_ Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CO2.10\_ Conocimiento\_ Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- 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.
- HD1.3\_ Habilidad o destreza\_ Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- 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.
- HD2.3\_ 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.
- HD4.3\_ 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.

- HD5.3\_ Habilidad o destreza\_ Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- 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.
- CT2.4\_ Competencia transversal, valor o actitud\_ Identificar el papel de los factores ambientales, influencias nutricionales y estilos de vida en la aparición, desarrollo y evolución de la enfermedad tumoral maligna.
- CT3.2\_ Competencia transversal, valor o actitud\_ Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- 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:

- HERNÁNDEZ GALIOT A (2017): TESIS DOCTORAL: Dieta y envejecimiento: Influencia de los hábitos alimentarios en la calidad de vida y en el estatus antioxidante de adultos mayores españoles no institucionalizados de más de 75 años.. UCM. ISBN: -
- DRequejo AM, Ortega RM. (2000): Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria.. Madrid: Complutense. ISBN: -
- Hernández M, Sastre A, Díaz de Santos (1999): Tratado de nutrición.. Madrid. ISBN: -
- Salas-Salvadó, Jordi (2014): Nutrición y dietética clínica . Elsevier . ISBN: 9788445823774
- Mahan, L. Kathleen. (2021): Krause : : dietoterapia . . ISBN: 9788491130871

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- D.A. DE LUIS, D. BELLIDO Y R. ALLER. ( 2007): Endocrinol Tratamiento nutricional del paciente con enfermedad inflamatoria intestinal.. Nutr. . ISBN: -
- Chinchilla A. (1995): Guía teórico-práctica de los trastornos de la conducta alimentaria; anorexia nerviosa y bulimia nerviosa.. Barcelona: Masson. ISBN: -
- Ángel Gil Hernández (2024): Gil. Tratado de Nutrición : Tomo 3. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. . PANAMERICANA. ISBN: 9788411061681

### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[PUBMED](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/)(https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/)  
 Base de datos científicos.

[WHO](http://whqlibdoc.who.int/publications/2005/9241563001_eng.pdf)(http://whqlibdoc.who.int/publications/2005/9241563001\_eng.pdf)  
 Preventingchronicdiseases: a vital investment : WHO global report. 2005

[MNA](http://www.mna-elderly.com)(http://www.mna-elderly.com)

CUESTIONARIO PARA CONOCER EL ESTADO NUTRICIONAL DEL GRUPO POBLACIONAL MAYOR DE 65 AÑOS.

[PREDIMED](http://www.predimed.es/)(http://www.predimed.es/)

ESTUDIO SOBRE ADHERENCIA A LA DIETA MEDITERRÁNEA.

UCM(<https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/informacionnutricional>)

MANUAL DE NUTRICIÓN DE ANGELES CARBAJAL

UCM(<https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>)

Ángeles Carbajal Azcona. Manual de Nutrición y Dietética. Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid

**OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:**

1. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición:

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm)

2. American Society for Metabolic and Bariatric Surgery: <https://asmbs.org/>

3. Asociación Bariátrica Híspalis Nacional: <https://abhispalis.com/>

4. Asociación Nacional de Personas Obesas: <https://www.asepo.es/>

5. Centers for Disease Control and Prevention. Adult obesity facts:

<https://www.cdc.gov/obesity/data/adult.html>

6. Federación de Nutrición: <https://www.fesnad.org/index.php>

7. Sociedad Española de Cirugía de la Obesidad: <https://www.seco.org/>

8. Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición: <https://www.seen.es>

9. Sociedad Española de la Obesidad: <https://www.seedo.es/>

10. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria: <https://www.nutricioncomunitaria.org/es/>

11. The European Association for The Study of Obesity: <https://easo.org/>

12. The European Federation of the Association of Dietitians: <http://www.efad.org/en-us/specialists-networks/obesity/>

13. World Obesity Day: <https://es.worldobesityday.org/>

14. [http://www.publicaciones-isp.org/productos/1.\\_la\\_dieta\\_equilib.\\_baja.pdf](http://www.publicaciones-isp.org/productos/1._la_dieta_equilib._baja.pdf) Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid. Pinto JA y Carbajal A. La dieta equilibrada, prudente o saludable Vol 1. Colección Nutrición y Salud. Servicio de Promoción de la Salud. Instituto de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid. 2003 (ISBN: 84-451-2412-9).

15. <http://www.ispor.org/meetings/ed1199/hypertension.pdf> ISPOR Documento consenso para el control de la hipertensión arterial en España. 1996

16. American College of Gastroenterology: <https://gi.org/>

17. Asociación Española de Esofagitis Eosinofílica: <https://aedeseo.es/>

18. Asociación Española de Gastroenterología: <https://www.aegastro.es/>

19. Association of European Coeliac Societies: <https://www.aoecs.org/>

20. Associació Catalana de Malalts d'Hepatitis (ASSCAT): <https://asscat-hepatitis.org/>

21. Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición: <https://www.seen.es/portal>

22. [https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN\\_guideline\\_on\\_Clinical\\_Nutrition\\_in\\_acute\\_and\\_chronic\\_pancreatitis.pdf](https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN_guideline_on_Clinical_Nutrition_in_acute_and_chronic_pancreatitis.pdf)

23. Sociedad Española de Inmunología Clínica, Alergología y Asma Pediátrica: <https://www.seicap.es/es/>

24. Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex: <https://www.aepnaa.org/>

25. American Thyroid Association: <https://www.thyroid.org/tiroiditis-de-hashimoto/>

26. Confederación Española de Alzheimer: <https://www.ceafa.es/es>

27. Párkinson. Federación Española: <https://www.esparkinson.es/>

28. <https://epda.eu.com>

29. <https://aspace.org/>

30. Sociedad Española de Oncología Médica (SEOM): <https://seom.org/>

31. Servicio Andaluz de Salud (2021): "Protocolo de Nutrición Enteral".

32. Oliva Anaya, C.: "Recomendaciones nutricionales a pacientes ostomizados". <https://sofos.scsalud.es/fondosDoc/seguridadClinica/NBE/articulos/recomendaciones%20nutricionales.pdf>

## PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

### METODOLOGÍAS:

#### MÉTODO DIDÁCTICO:

El papel del profesor cobra importancia a través de la impartición de clases magistrales en tiempo real por videoconferencia que podrá utilizar para explicar los contenidos teóricos, resolver dudas que se planteen durante la sesión, ofrecer retroalimentación sobre las actividades de evaluación continua o realizar sesiones de tutoría de carácter grupal.

#### MÉTODO DIALÉCTICO:

Se caracteriza por la participación de los alumnos en las actividades de evaluación continua de debate y la intervención de éstos a través del diálogo y de la discusión crítica (seminarios, grupos de trabajo, etc.). Utilizando este método el alumno adquiere conocimiento mediante la confrontación de opiniones y puntos de vista. El papel del profesor consiste en proponer a través de Open Campus temas referidos a la materia objeto de estudio que son sometidos a debate para, posteriormente, evaluar el grado de comprensión que han alcanzado 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 activo en el proceso de aprendizaje adquiriendo los conocimientos mediante la experimentación y la resolución de problemas.

### CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Las ACTIVIDADES FORMATIVAS que se realizan en la asignatura son las siguientes:

**Clases teóricas:** Actividad dirigida por el profesor que se desarrollará de forma sincrónica en grupo. Para la realización de esta actividad en Open Campus, la UEMC dispone de herramientas de Webconference que permiten una comunicación unidireccional en las que el docente puede desarrollar sesiones en tiempo real con posibilidad de ser grabadas para ser emitidas en diferido.

**Actividades prácticas:** Actividades supervisadas por el profesor que se desarrollarán fundamentalmente de forma asíncrona, y de forma individual o en grupo:

- Actividades de debate. Se trata de actividades desarrolladas en el foro de Open Campus, en las que se genera conocimiento mediante la participación de los estudiantes en discusiones alrededor de temas de interés en las distintas asignaturas.
- Entregas de trabajos individuales o en grupo a partir de un enunciado o unas pautas de trabajo que establecerá el profesor.
- Resolución de ejercicios y problemas que el alumno debe realizar a través de Open Campus en un periodo de tiempo determinado. Esta actividad puede ser en formato test de evaluación.

**Tutorías:** Las tutorías podrán tener un carácter sincrónico o asíncrono y podrán desarrollarse de manera individual o en grupos reducidos.

Están previstas tres sesiones de tutoría por videoconferencia, una al inicio y otra antes del examen parcial, y una más al final del semestre. En la primera se presentará la asignatura y la guía docente y en la segunda, en las semanas previas a la evaluación final, se dedicará a la resolución de dudas de los estudiantes.

Además, el docente utiliza el Tablón, el Foro y el Sistema de correo interno de Open Campus para atender las necesidades y dudas académicas de los estudiantes.

#### SESIONES EN TIEMPO REAL

En la asignatura se planifican clases magistrales y tutorías a través de videoconferencias.

La asistencia a las videoconferencias no será obligatoria, pero si recomendable para un adecuado seguimiento de

la asignatura, la comprensión de los materiales y el desarrollo óptimo de las actividades de aprendizaje. En cualquier caso, salvo circunstancias excepcionales, será posible acceder a ellas en diferido a las 48 horas máximo desde su celebración.

**SESIONES EN TIEMPO REAL :**

Título	
TU1	Presentación asignatura y Guía docente
CM1	-Dietoterapia de la obesidad y enfermedades cardiovasculares.
CM2	-Dietoterapia de las patologías digestivas e intestinales
CM3	-Dietoterapia de las patologías del hígado y páncreas.
CM4	-Dietoterapia de las alergias e intolerancias.
CM5	TU. Parc. Resolución de dudas y preparación de la prueba parcial
CM6	-Dietoterapia de los trastornos de la tiroides
CM7	-Dietoterapia de los trastornos neurológicos
CM8	-Soporte nutricional avanzado y situaciones específicas
TU2	Resolución de dudas antes de la evaluación

**EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:**

Evaluación continua	60%
Evaluación final	40%

**ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :**

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluación continua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	18
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	18
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

**CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA ORDINARIA:**

A lo largo de la planificación de la asignatura el alumno realizará **actividades de evaluación continua** que forman parte de la calificación de la asignatura con un peso del 60% sobre la nota final.

Para superar la evaluación continua, el alumno deberá obtener al menos un 5 en la nota total de la evaluación continua, de lo contrario, deberá acudir a la convocatoria extraordinaria para superarla. Si una pareja de actividades (entrega individual o foro de debate y su defensa) tiene una nota de 5 o superior en la convocatoria ordinaria, dicha nota se conservará en la convocatoria extraordinaria, no pudiéndose volver a entregar por el

estudiante. No se guardan notas de parejas de actividades suspensas.

El sistema de evaluación de esta asignatura acentúa el desarrollo gradual de competencias y resultados de aprendizaje y, por tanto, se realizará una evaluación continua a través de las distintas actividades de evaluación propuestas. El resultado de la evaluación continua se calcula a partir de las notas obtenidas en cada actividad teniendo en cuenta el porcentaje de representatividad en cada caso.

Todas las actividades deberán entregarse en las fechas previstas para ello, teniendo en cuenta:

- Las actividades de evaluación continua se desarrollarán según se indica y, para ser evaluadas, los trabajos deberán ser entregados en la forma y fecha prevista y con la extensión máxima señalada. No se evaluarán actividades entregadas posteriormente a esta fecha o que no cumplan con los criterios establecidos por el profesor.
- La no entrega de una actividad de evaluación continua en forma y plazo se calificará con un 0 y así computarán en el cálculo de la nota de evaluación continua y final de la asignatura.
- Cualquier tipo de copia o plagio por mínimo que sea, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la actividad correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- Las actividades de evaluación continua se desarrollarán con anterioridad a la realización de las pruebas de evaluación final de la asignatura
- Si la asignatura tuviera actividad de laboratorio presencial, su asistencia será obligatoria para superar la asignatura

Los alumnos accederán a través de Open Campus a las calificaciones de las actividades de evaluación continua en un plazo aproximado de 20 días lectivos desde la fecha fin de fecha de entrega, excepto causas de fuerza mayor en cuyo caso se informará al alumno a través del Tablón.

La evaluación continua se complementará con una **evaluación final** que se realizará al finalizar el periodo lectivo en cada asignatura. La prueba constará de parte práctica y teórica, suponiendo un 40% de la calificación sobre la nota final.

La evaluación final de la asignatura se desarrollará del siguiente modo:

- A mitad de cada semestre se ofrece al alumno el poder realizar de forma voluntaria un parcial para eliminar materia.
- Para eliminar la materia es necesario que el alumno lo supere al menos con un 5. En este caso, se le guardaría la nota del parcial hasta la convocatoria extraordinaria. El alumno sólo podrá presentarse a la segunda parte de la asignatura bien en convocatoria ordinaria o extraordinaria.
- En convocatoria ordinaria, la prueba final constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
  - En el caso de que el alumno hubiera superado y eliminado materia con el primer parcial, sólo se presentará a la segunda parte. Para superar la asignatura se hará la media siempre que en la segunda parte se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
  - En el caso de que el alumno no hubiera superado el primer parcial, se podrá presentar a ambas partes. Para superar la asignatura se hará la media de ambas partes siempre que se obtenga al menos un 4 en cada una y la media supere el 5.
- El alumno tendrá la posibilidad, siempre dentro de los tres días siguientes a la publicación de las notas, a renunciar a su calificación, y presentarse en la siguiente convocatoria
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, así como un uso inapropiado de herramientas de inteligencia artificial, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente. Esta actuación podría suponer la apertura de un expediente disciplinario.
- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se registrará por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud"

La nota final se corresponderá con la media aritmética del resultado obtenido en cada una de las partes. En caso de no superación, se guarda la parte aprobada para la convocatoria extraordinaria.

La **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final según los siguientes porcentajes, y debiendo tener aprobadas ambas partes, continua y final, para superar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de “No presentado”, con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

De igual modo si el alumno no entrega ninguna actividad de evaluación continua, obtendrá la calificación de “No presentado”, con independencia de que haya aprobado la prueba de evaluación final, en cuyo caso, se le guardaría su calificación para la convocatoria extraordinaria

**EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**

**Evaluación continua** 60%  
**Evaluación final** 40%

**ACTIVIDADES Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN :**

Tipo Evaluación	Nombre Actividad	% Calif.
Evaluación continua (60 %)	1. Actividad 1 (Entrega individual)	18
	2. Defensa actividad 1 (Defensa)	12
	3. Actividad 3 (Entrega individual)	18
	4. Defensa actividad 3 (Defensa)	12
Evaluación final (40 %)	1. Prueba de evaluación final (Prueba de evaluación final)	40

**CONSIDERACIONES EVALUACIÓN CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**

Los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria, porque hayan suspendido la evaluación continua o la prueba de evaluación final, podrán presentarse a las pruebas establecidas por el profesor en la convocatoria extraordinaria.

Para la convocatoria extraordinaria se guardan las calificaciones de las parejas de actividades de evaluación continua y pruebas de evaluación (parcial y final), superadas por el estudiante (nota superior o igual a 5), no permitiéndose volver a realizarlas.

- En convocatoria extraordinaria, la prueba final también constará de dos exámenes (primera y segunda parte de la asignatura)
  - En el caso de que el alumno hubiera superado el parcial (al menos un 5) o una de las partes en convocatoria ordinaria (al menos un 5), esta calificación se mantiene para la extraordinaria, presentándose el alumno sólo a lo suspenso. Para superar la asignatura se hará la media entre lo aprobado en ordinaria y la calificación que haya sacado en extraordinaria siempre que se obtenga al menos un 4 y la media supere el 5.
  - En el caso de que el alumno tuviera que presentarse a ambas partes, para superar la asignatura se hará la media siempre que se obtenga al menos un 4 en cada parte y la media supere el 5.
- En convocatoria extraordinaria, el alumno solo podrá entregar las parejas de actividades de evaluación continua no superadas, guardándose la calificación de las aprobadas.
- El alumno tendrá hasta 3 días después de la calificación para solicitar al docente más información sobre su calificación por el correo de la plataforma.
- Cualquier tipo de irregularidad o fraude en la realización de una prueba, supondrá una calificación de 0 en la prueba/convocatoria correspondiente.

- El aplazamiento concedido por la Universidad para la realización de una evaluación final se registrará por lo establecido en el Manual de "Directrices y plazos para la tramitación de una solicitud".

En la convocatoria extraordinaria, la **nota global** de la asignatura se obtiene ponderando la calificación de la evaluación continua y de la evaluación final, de la misma forma que en la convocatoria ordinaria.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, en la convocatoria extraordinaria es necesario superar tanto la evaluación continua como la evaluación final para aprobar la asignatura.

Si un alumno no se presenta a la prueba de evaluación final, su calificación en la convocatoria será de "No presentado", con independencia de que haya realizado alguna actividad de evaluación continua.

**SISTEMAS DE EVALUACIÓN:**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Ejecución de prácticas	30%
Pruebas escritas	58%
Pruebas orales	12%