

## 29215 - Dietoterapia

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2024/25

**Asignatura:** 29215 - Dietoterapia

**Centro académico:** 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

**Titulación:** 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

**Créditos:** 9.0

**Curso:** 3

**Periodo de impartición:** Anual

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

El objetivo principal de la dietoterapia consiste en el diseño, elaboración y aplicación de dietas modificadas en energía y/o en nutrientes para prevenir o curar la enfermedad, mejorando su evolución y las complicaciones de la misma.

*Además, debe responder a los siguientes planteamientos y objetivos:*

1. Aplicar los fundamentos científicos de la nutrición.
2. Garantizar en lo posible la suficiencia nutricional.
3. Adaptarse a los hábitos, gustos y posibilidades del enfermo.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>). En concreto las actividades y resultados de aprendizaje previstas para esta asignatura contribuyen especialmente al logro del Objetivo número 3, que pretende garantizar una vida sana y promover el estado de bienestar.

### 2. Resultados de aprendizaje

*El estudiante o la estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados de aprendizaje:*

1. Elaborar planes dietéticos, dietas y menús terapéuticos para sujetos enfermos.
2. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
3. Describir y poner en práctica el manual de dietas hospitalarias.
4. Calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad.
5. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente o de la paciente, los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
6. Llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos enfermos.
7. Describir la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
8. Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en la planificación dietética de sujetos enfermos.
9. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del y de la dietista-nutricionista.
10. Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del y de la dietista-nutricionista.
11. Mantener y actualizar la competencia profesional.
12. Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la nutrición y dietética clínica.
13. Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del y de la dietista-nutricionista.

### 3. Programa de la asignatura

*El contenido teórico incluye:*

1. Bases de la prescripción dietética. Alimentación básica adaptada: Dietas progresivas de transición modificadas en textura. Manual de dietas hospitalarias.
2. Dietas terapéuticas modificadas en energía y en nutrientes: Proteínas, hidratos de carbono, lípidos, fibra dietética, vitaminas y minerales.
3. Tratamiento dietético y pautas nutricionales en patologías diversas.

*El contenido práctico incluye:*

1. Problemas y casos que el estudiantado debe dar solución con ayuda de material audio-visual y del profesorado.
2. Prácticas en aula de informática dedicadas a planificar y elaborar dietas terapéuticas.
3. Prácticas de laboratorio dedicadas a estudiar y valorar diversas pruebas complementarias específicas.

## 4. Actividades académicas

1. Clases teóricas (40 horas): Incluye clases magistrales con el objetivo de dar a conocer el programa de la asignatura mediante un modelo de enseñanza basado en la progresividad y adquisición retroalimentada de conocimientos.
2. Problemas y casos (30 horas): Incluye resolución de casos clínicos con cuestiones y planteamientos dietético-nutricionales dirigidos a planificar y elaborar dietas terapéuticas.
3. Prácticas de laboratorio (20 horas): Incluye casos clínicos y exploraciones complementarias con cuestiones y planteamientos dietético-nutricionales dirigidos a planificar y elaborar dietas terapéuticas.
4. Trabajo autónomo del estudiante y estudio de la materia (126 horas no presenciales).
5. Pruebas de evaluación (9 horas).

## 5. Sistema de evaluación

*Pruebas para estudiantes que opten por evaluación continua (asistencia  $\geq$  80% prácticas) \*:*

1. Prueba individual escrita: Incluirá la evaluación de contenidos teórico-prácticos, suponiendo un 70% de la calificación final.
2. Tareas y actividades desarrolladas en las prácticas: Se tendrá en cuenta el porcentaje de asistencia a las prácticas ( $\geq$  80%), el nivel de participación y exigencia individual de cada estudiante demostrado a lo largo del curso y el desarrollo de las tareas y actividades solicitadas por el profesorado. Supone un 30% de la calificación final.

*Pruebas para estudiantes que opten por evaluación global (asistencia  $<$  80% prácticas) \*:*

1. Prueba individual escrita: Incluirá la evaluación de contenidos teórico-prácticos, suponiendo un 70% de la calificación final.
2. Prueba individual escrita extra: Incluirá cuestiones relativas al contenido práctico desarrollado en la asignatura. Supondrá un 20% de la calificación final.
3. Trabajo sobre prácticas: Elaboración de un informe sobre alguna/s de las prácticas desarrolladas o exposición de un tema práctico designado. Hasta 10% de la calificación final.

*\* En estas pruebas, tanto a nivel individual como global, será necesario para aprobar una calificación mínima de 5 sobre 10.*

## 6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

- 3 - Salud y Bienestar