

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Dietoterapia
Titulación	Grado de Nutrición Humana y Dietética
Escuela/ Facultad	Facultad de Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	3º curso
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatorio
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Semipresencial
Semestre	6º semestre
Curso académico	2020/2021
Docente coordinador	María García Rodríguez

2. PRESENTACIÓN

Asignatura de carácter obligatorio perteneciente al módulo IV “Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud” que se desarrolla de forma semestral, en el 3º curso. Esta asignatura consta de 6 ECTS teóricos. Con el estudio de esta materia, el alumno deberá ser capaz de seleccionar, diseñar y evaluar un plan dietético para las diferentes situaciones y patologías.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas (CB)

- 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.
- 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 (CG)

- CG13: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

- CG16: Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG26: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las características del colectivo al que van destinados.

Competencias transversales (CT)

- CT1 Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- CT2 Liderazgo, capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- CT7 Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones o problemas
- CT9 Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando

Competencias específicas (CE)

- CE126: Saber cómo realizar una intervención dietética. Características y tipos de dieta.
- CE128: Conocer el papel de la dieta en la prevención y el tratamiento de la enfermedad.
- CE129: Conocer las diferentes dietas terapéuticas: Dietas de textura modificada, dietas controladas en energía, dietas controladas en hidratos de carbono, dietas controladas en proteínas o aminoácidos, dietas controladas en fibra, dietas controladas en grasa, dietas en alergia e intolerancia alimentaria, otras dietas para diferentes trastornos.

Resultados de aprendizaje (RA)

- RA1: Saber planificar, implantar y evaluar dietas en sujetos sanos y enfermos, así como en las diferentes etapas de la vida, aplicando los conocimientos de las Ciencias de la Alimentación y de la Nutrición.
- RA2: Saber interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos, y consecuentemente, saber confeccionar una dieta personalizada.
- RA3: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente.
- RA4: Saber desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- RA5: Conocer las posibles reacciones adversas de los alimentos, pudiendo intervenir en su prevención.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB2,CB5,CT1,CT7,CT9,CE126, CE128,CE129	RA1: Saber planificar, implantar y evaluar dietas en sujetos sanos y enfermos, así como en las diferentes etapas de la vida, aplicando los conocimientos de las Ciencias de la Alimentación y de la Nutrición.
CB2, CB5, CT1,CT2,CT7,CT9,CE126,CE128,CE129	RA2: Saber interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos, y consecuentemente, saber confeccionar una dieta personalizada.

CG13, CG26, CT9, CE126,CE128,CE129	RA3: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente.
CB4, CT1,CT2,CT9,CE126,CE128	RA4: Saber desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CB2,CB4,CG16,CE128	RA5: Conocer las posibles reacciones adversas de los alimentos, pudiendo intervenir en su prevención.

4. CONTENIDOS

Unidad I.- Papel de la dieta en la prevención y el tratamiento de la enfermedad

- **Tema 1.-** La dietoterapia. Introducción y conceptos básicos
- **Tema 2.-** Diagnóstico e intervención: valoración del estado nutricional del paciente

Unidad II.- Dietas controladas en energía

- **Tema 3.** Sobrepeso y obesidad
- **Tema4.** Trastornos de la conducta alimentaria
- **Tema 5.** Desnutrición calórica

Unidad III.- Dietas controladas en glúcidos

- **Tema 6.-** Diabetes mellitus
- **Tema 7.-** Intolerancia a la fructosa, lactosa, galactosa y sacarosa

Unidad IV.- Dietas controladas en proteínas

- **Tema 8.-** Modificación de la ingesta de proteínas
- **Tema 9.-** Alergias e intolerancias: celiacía y alergia a la proteína de la leche de vaca

Unidad V.- Dietas controladas en lípidos

- **Tema 10.-** Dislipemias y enfermedad cardiovascular
- **Tema 11.-** Síndrome de malabsorción intestinal

Unidad VI.- Otras dietas para diferentes trastornos

- **Tema 12.-** Dietas modificadas en vitaminas, minerales y fibras
- **Tema 13.-** Dieta en el paciente oncológico
- **Tema 14.-** Dietas de textura modificada

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clases magistrales
- Aprendizaje basado en proyectos (PBP)
- Aprendizaje basado en problemas (APB)
- Aprendizaje cooperativo
- Método del caso

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Tipo de actividad formativa	Número de horas
AF1. Lectura de temas de contenido	13 h
AF2. Seminarios virtuales	13 h
AF3. Trabajo autónomo	65 h
AF4. Actividades en talleres y/o laboratorios	12 h
AF5. Actividades participativas grupales	7 h
AF6. Tutorías	19 h
AF7. Prueba de conocimiento	4 h
AF8. Análisis de casos	10 h
AF9. Elaboración de informes y estrategias	7 h
TOTAL	150

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Carpeta de aprendizaje: <i>visualización de seminarios y realización de cuestionarios</i>	10 %
Informes y escritos: <i>Elaboración de planes nutricionales</i>	20 %
Participación en debates	10 %
Prácticas de laboratorio	20%
Prueba objetiva de conocimiento	40 %

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos sobre 10 en la calificación final de la asignatura, resultante de la nota media obtenida a partir de la suma de notas de cada actividad evaluable (ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior), y sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
 - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades obligatorias son: todas las de la asignatura
- **Nota de corte:**
 - En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades con nota de corte son: todas la de la asignatura
 - La nota de corte es de 5 puntos sobre 10.
- **Actividades en talleres y/o laboratorios**
 - En esta asignatura hay actividades de asistencia presencial obligatoria. La falta no justificada a cualquiera de ellos implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
 - La falta justificada a cualquiera de ellas implica recuperar la actividad el día y hora que el profesor indique.
 - Se consideran faltas justificadas exclusivamente las indicadas en la normativa de la universidad (“Criterios de modificación de fechas de evaluación”).
 - La no asistencia a la recuperación implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.

NOTA IMPORTANTE EN RELACIÓN CON LA NORMATIVA DE LA UNIVERSIDAD EUROPEA SOBRE PLAGIO

Se denomina PLAGIO, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. Lo correcto es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes. Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave. La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria el estudiante deberá obtener una nota igual o mayor a 5 puntos sobre 10 en la calificación final de la asignatura, resultante de la nota media obtenida a partir de la suma de notas de cada actividad evaluable (ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:
 - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte.

- Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:
 - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades obligatorias suspendidas en las que no haya alcanzado la nota de corte pedida en la convocatoria ordinaria.
 - El profesor de la asignatura indicará a los estudiantes el enunciado de cada una de las actividades obligatorias evaluables en convocatoria extraordinaria, dado que no tienen por qué ser exactamente las mismas actividades que se propusieron para la evaluación en convocatoria ordinaria.
 - Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
 - Hay algunas actividades evaluables en convocatoria ordinaria que no pueden replicarse en convocatoria extraordinaria. En estos casos, cada una de estas actividades se sustituirá por otra equivalente, según se indica a continuación:
 - Actividad evaluable: prácticas de laboratorio (peso del 20% en la calificación final de la asignatura).
 - Se sustituye por: caso práctico completo sobre todos los contenidos de la asignatura (peso en la nota: 20%)
 - Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria.
 - Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
 - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria.
 - La nota máxima que aparecerá reflejada en las actas será de 4 puntos sobre 10.

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1: Carpeta de aprendizaje: <i>Visualización de los seminarios y realización de cuestionarios.</i>	Semanalmente.
Actividad 2. Entrega de informes y trabajos: <i>Elaboración de tratamiento nutricional para una determinada patología. (Caso clínicos 1 – 2)</i>	Semana 8 Semana 15
Actividad 3: Participación en foros de debate: <i>Lectura de artículos científicos y discusión en los foros.</i>	Durante el Desarrollo de la asignatura.
Actividad 4. Prácticas presenciales	Práctica 1: 10 Abril Práctica 2: 5 Junio
Actividad 5. Prueba objetiva de conocimientos	Primer parcial: 24 Abril Segundo parcial: 19 Junio

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

- Mahan L.K, Raymond J.L. *Krause Dietoterapia*. 14ª Ed. Elsevier.
- Gil A. Tratado de Nutrición: Nutrición y Enfermedad. 3ª Ed. Editorial Médica Panamericana

10. UNIDAD DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo:

Las adaptaciones o ajustes curriculares para estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo, a fin de garantizar la equidad de oportunidades, serán pautadas por la Unidad de Atención a la Diversidad (UAD).

Será requisito imprescindible la emisión de un informe de adaptaciones/ajustes curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo deberán contactar a través de: unidad.diversidad@universidadeuropea.es al comienzo de cada semestre.

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.