



**Universidad de Granada**  
**Departamento de Enfermería**

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA:**

**Dietoterapia y Nutrición Clínica I**

**TITULACIÓN:**

**Grado en Nutrición Humana y Dietética**

**CURSO ACADÉMICO 2013-2014**

*(Aprobada por el Consejo de Departamento en sesión ordinaria de fecha)*



GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

**Dietoterapia y Nutrición Clínica I**

Curso 2013-2014

| MÓDULO   | MATERIA                          | CURSO | SEMESTRE   | CRÉDITOS | TIPO        |
|--|----------------------------------|-------|--|----------|-------------|
| Ciencias de la Nutrición, la Dietética y de la Salud   | Dietoterapia y Nutrición Clínica | 3º    | 2º   | 6        | Obligatoria |
| <b>PROFESOR(ES)</b>  |                                  |       | <b>DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)</b>   |          |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Juan Miguel Tristán jtristan@ugr.es</li> <li>Amalia González Jiménez amalia@ugr.es</li> <li>José Maldonado Lozano jmaldon@ugr.es</li> <li>Mª Mar Campos Pastor campos@terra.es</li> <li>Cristina Campoy Folgoso ccampoy@ugr.es</li> </ul> |                                  |       | Departamento de Medicina (1).<br>Departamento de Pediatría (2). Facultad de Medicina.<br>Departamento de Enfermería(3)<br>-FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD.<br>Dpto. Enfermería, 2ª planta, Despacho nº 3<br>-FACULTAD DE FARMACIA<br>Dpto. Enfermería<br>-Correo electrónico: jtristan@ugr.es<br>Avda de Madrid s/n Granada- 18071 |          |             |
|  |                                  |       | <b>HORARIO DE TUTORÍAS</b>   |          |             |
|  |                                  |       | Prof. Juan Miguel Tristán Fernández<br>FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD.<br>Miércoles de 12,30 a 13,30. Jueves y viernes de 14,15 a 15,15<br>FACULTAD DE FARMACIA<br>Lunes de 10,30 a 11,30 Martes de 9,30 a 10,30<br>Jueves de 9,30 a 10,30   |          |             |
| <b>GRADO EN EL QUE SE IMPARTE</b>  |                                  |       | <b>OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR</b>  |          |             |
| Grado en Nutrición Humana y Dietética  |                                  |       | Grado de Ciencia y Tecnología de los alimentos   |          |             |
| <b>PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)</b>   |                                  |       |  |          |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Tener cursadas las asignaturas: Fisiopatología; Nutrición I; Nutrición II; Principios de Dietética.</li> </ul>  |                                  |       |  |          |             |
| <b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)</b>   |                                  |       |  |          |             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Relación existente entre la nutrición infantil y patologías en el adulto.</li> <li>Realización de una correcta historia clínica y dietética y una adecuada valoración del estado</li> </ul>   |                                  |       |  |          |             |



nutricional.

- Conocimientos sobre la fisiopatología nutricional.

### **COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS**

#### **Competencias genéricas**

- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
- 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
- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética

#### **Competencias específicas**

- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
  - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
  - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional
  - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos
  - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
  - 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
- Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
  - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia
  - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos

### **OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)**

- Saber realizar una correcta historia clínica y dietética, así como una correcta valoración del estado nutricional.
- Manejar de forma adecuada el tratamiento nutricional y dietético, tanto en las primeras etapas de la vida como en el adulto.
- Ejecutar un tratamiento dietético nutricional, actuando como miembro integrado del equipo multidisciplinar sanitario, estableciendo una adecuada comunicación con el paciente, la familia y el resto del equipo asistencial.
- Aprender los protocolos de la alimentación artificial, técnicas de implantación y cuidados de los



mismos.

## TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

### Módulo GENERALIDADES y CONCEPTOS BÁSICO

- HISTORIA CLÍNICA E HISTORIA DIETÉTICA.
- VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL: métodos bioquímicos y antropométricos de evaluación.
- RELACIÓN ENTRE NUTRICIÓN INFANTIL Y PATOLOGÍAS EN EL ADULTO.
- INTERVENCIÓN NUTRICIONAL E INTERVENCIÓN DIETÉTICA. Acciones que integran una intervención dietética y nutricional. Protocolo de consulta: RELACIÓN TERAPÉUTICA, CONCORDANCIA Y ADHERENCIA AL TRATAMIENTO.
- DESNUTRICIÓN / MALNUTRICIÓN. Síndrome de Realimentación.

### Módulo SÍNDROME METABÓLICO

- SOBREPESO Y OBESIDAD. Concepto, epidemiología, etiología, diagnóstico, complicaciones, tratamiento y pronóstico. Papel de la dieta dentro el contexto del control de la obesidad. Dieta hipocalórica, dieta muy hipocalórica. Dietas disociadas. Cirugía bariátrica, seguimiento pre y postcirugía.
- DIABETES TIPO I y II. y pronóstico. La dieta en la diabetes y sus complicaciones. Planificación de la educación alimentaria en la diabetes gestacional.
- HIPOGLUCEMIA. Concepto, clasificación, epidemiología, diagnóstico, complicaciones, tratamiento.
- HIPERTENSIÓN ARTERIAL. Concepto, epidemiología, diagnóstico, complicaciones, tratamiento y pronóstico.
- Tratamiento dietético de la hipertensión.
- DISLIPEMIAS e HIPERLIPEMIAS. Concepto, clasificación, epidemiología y diagnóstico. Tratamiento dietético de las dislipemias.
- SÍNDROME METABÓLICO (DIETA EN LOS PACIENTES CON RIESGO CARDIOVASCULAR). Valoración del riesgo cardiovascular global. Concepto de dieta única. Abordaje dietético del paciente con síndrome metabólico y riesgo cardiovascular.

### Módulo PATOLOGÍAS DIGESTIVAS (12 horas teóricas presenciales+ 1 seminario)

- PATOLOGÍA ORAL Y ESOFÁGICA. Disfagias. Estenosis esofágicas. Reflujo Gastroesofágico. PATOLOGÍA GÁSTRICA. Hernia de hiato. Úlcera péptica. Síndrome de Dumping.
- SÍNDROME de MALA ABSORCIÓN
- Enfermedad celiaca. Concepto, epidemiología, etiología, diagnóstico, síntomas, complicaciones nutricionales.
- Dieta sin gluten.
- Intolerancia a la lactosa. Intolerancia a la fructosa. Epidemiología, etiología, clínica, consecuencias. Dieta controlada en lactosa. Dieta controlada en fructosa. Dieta controlada en sacarosa.
- Alergia alimentaria.
- Enfermedad inflamatoria intestinal (enfermedad Crohn y colitis ulcerosa). Síndrome de Intestino Corto.
- Conceptos, epidemiología, etiología, diagnóstico etiológico, complicaciones y tratamiento. Atención



nutricional.

- Diarrea Aguda. Causas y etiología. Dieta astringente.
- Estreñimiento. Concepto, epidemiología, etiología, diagnóstico etiológico, complicaciones y tratamiento. Papel de la fibra dietética en el control del estreñimiento. Dieta rica en fibra. Enfermedad diverticular.
- PANCREATITIS. Pancreatitis aguda y crónica. Definición y etiología. Apoyo nutricional de la pancreatitis.
- Fibrosis quística.
- HÍGADO. ENFERMEDADES DE LAS VÍAS BILIARES. LITIASIS BILIAR. Apoyo nutricional en las enfermedades hepáticas. Hepatitis: concepto y causas. Esteatosis hepática Apoyo nutricional del enfermo con hepatitis.
- Hepatopatía alcohólica. Repercusiones nutricionales de la hepatopatía alcohólica. Dieta protectora biliar. Esteatohepatitis no alcohólica.

#### TEMARIO PRÁCTICO:

- Protocolo de consulta. Historia dietética, anamnesis (valoración de la tensión arterial, comprensión de los resultados de una analítica) y cálculo del gasto energético individual (metabolismo basal, actividad física, situaciones patológicas) Obtención, cálculo e interpretación del índice de masa corporal (IMC).
- Valoración de estado nutricional: Obtención, cálculo e interpretación de la grasa corporal total. Medida de la grasa subcutánea de los diversos pliegues (tricipital, bicipital, abdominal, poplíteo...) Análisis de la composición corporal por técnicas de bioimpedancia (BIA) en diversas patologías
- Elaboración de diferentes modelos de dietas mediante el cálculo de energía y la distribución porcentual de nutrientes según la patología del paciente.

#### Seminarios/Talleres

- Historia Clínica nutricional, con especial atención a los aspectos relacionados con el pronóstico y valoración de la capacidad nutricional del paciente.
- Realización de exploración física adecuada por Aparatos y Sistemas, así como una correcta solicitud de pruebas complementarias para el diagnóstico, interpretación en el contexto de las manifestaciones clínicas del paciente.
- Establecer de forma correcta y adecuada una Valoración del Estado Nutricional en personas sanas y afectas de diversas patologías.

#### BIBLIOGRAFÍA

##### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Mataix Verdú J. Nutrición y alimentación humana. 2ª Edición. Ergon. Madrid, 2009.
- Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME. Nutrición y dietética clínica 2ª Edición. Ed. Masson. Barcelona, 2008.
- León M., Celaya S. Manual de recomendaciones al alta hospitalaria. Madrid: Novartis; 2001
- Gil Hernández A. Tratado de nutrición. Tomo IV. Nutrición Clínica. Ed. Panamericana. Madrid, 2010.

##### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. Órgano de expresión de la Sociedad Española de Nutrición Básica Aplicada.
- Actividad Dietética. Órgano de difusión de la AED-N



- The American Journal of Clinical Nutrition.
- Endocrinología y Nutrición. Elsevier

### ENLACES RECOMENDADOS

<http://www.senba.es/>  
<http://www.sennutricion.org/>  
<http://www.seedo.es/>  
<http://www.fesnad.org>  
<http://www.sediabetes.org/>

### METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases de teoría 1,32. ECTS. 56%.

Clases magistrales.

- Clases prácticas/ Trabajo de campo. 0,72. ECTS 30%

La metodología pedagógica en prácticas consiste en una vez el alumno conoce y comprende los fundamentos teóricos, demostrarle de manera práctica la forma de llevarlos a cabo y que éste la ensaye. Por último se le ofrece un caso real para que tome contacto con la problemática que se puede encontrar en base a los individuos estudiados.

- Estudio de teoría y problemas. 1,8. 50%
- Clases teóricas. 0,16. ECTS. 6%
- Realización de exámenes. 0,2. ECTS. 8%
- No presenciales
- Estudio de teoría y problemas. 1,8 ECTS. 50%
- Preparación y estudio de prácticas. 0,3 ECTS. 0,8%
- Preparación de trabajos. 0,6 ECTS. 1%

### EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

La evaluación se llevará a cabo mediante:

- Examen con tipo test sobre el contenido del programa teórico y lo tratado en los seminarios.
- Examen sobre los contenidos desarrollados en las clases prácticas.
- Valoración de trabajos autónomos.

La superación de la asignatura supondrá tener aprobadas cada una de las partes

- CALIFICACIÓN FINAL (%)
- Clases de teoría **80**
- Clases prácticas **20**

### INFORMACIÓN ADICIONAL

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

