



Universidad de Granada  
Departamento de Enfermería

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA:**

**Dietoterapia y Nutrición Clínica II**

**TITULACIÓN:**

**Grado en Nutrición Humana y Dietética**

**CURSO ACADÉMICO 2014-2015**

*(Aprobada con el Vº Bº de la Comisión de Control de Calidad, según acuerdo de Consejo de Departamento en su sesión ordinaria de 11 de septiembre de 2014)*



**ugr** | Universidad  
de Granada

Página 1

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
<http://grados.ugr.es>

## Dietoterapia y Nutrición Clínica II

Curso Académico 2014-15

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Ciencias de la Nutrición, la Dietética y de la Salud	Dietoterapia y Nutrición Clínica	4º	1º	6	Obligatoria
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Amalia González Jiménez (Coordinadora) (1)</li> <li>José Maldonado Lozano (2)</li> <li>Juan Miguel Tristán (3)</li> <li>Cristina Campoy Folgoso (4)</li> </ul>			(1) Departamento de Medicina, Facultad de Medicina(1). <a href="mailto:amalia@ugr.es">amalia@ugr.es</a> , (2) Departamento de Pediatría, Facultad de Medicina. <a href="mailto:jmaldon@ugr.es">jmaldon@ugr.es</a> (3) Departamento de Enfermería, despacho 9.08 <a href="mailto:jtristan@ugr.es">jtristan@ugr.es</a> FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD. FACULTAD DE FARMACIA, despacho "Departamento de Enfermería" (4) Hospital Clínico Universitario, 6ª planta <a href="mailto:ccampoy@ugr.es">ccampoy@ugr.es</a>		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Consultar Tablón de Anuncios de cada despacho. Acordar cita a través de e-mail.		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Nutrición Humana y Dietética			Grado de Ciencia y Tecnología de los alimentos		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Relación existente entre la nutrición infantil y patologías en el adulto. Conocimientos sobre la fisiopatología nutricional.</li> <li>Realización de una correcta historia clínica, una adecuada valoración del estado nutricional y aplicación nutricional en diferentes patologías entendiendo que la valoración y el soporte nutricional es un pilar básico en el tratamiento del paciente tanto hospitalizado como domiciliario al haber demostrado disminuir la morbi-</li> </ul>					



mortalidad, los costes sanitarios y la estancia hospitalaria.

## 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 en las diferentes patologías en las que esta indicada
- 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

### Módulo **PATOLOGÍAS (20 horas teóricas presenciales+3 Seminario)**

- ENFERMEDADES RENALES. Alteraciones nutricionales de las enfermedades renales. Dieta del síndrome



nefrótico. Insuficiencia renal aguda y su atención nutricional. Insuficiencia renal crónica: concepto, etiología, diagnóstico, complicaciones, tratamiento. Importancia de la dieta en el Desarrollo de la insuficiencia renal crónica. Dietoterapia en la insuficiencia renal crónica. Atención nutricional del trasplante renal. Dieta en la hemodiálisis y la diálisis peritoneal. Cálculo de proteínas y líquidos por ingerir. Urolitiasis. Concepto, etiología, diagnóstico, complicaciones, tratamiento. Dieta en la prevención de los cálculos

- SEMINARIO 1 HORA
- NUTRICIÓN Y CÁNCER. Nutrición entre los factores causales del cáncer. Efectos del cáncer sobre el estado nutricional. Fisiopatología de la caquexia cancerosa. Efectos de la quimioterapia, la radioterapia, la cirugía, la inmunoterapia sobre la nutrición.
- ENFERMEDAD CARDIACA. Dieta en la enfermedad isquémica y en la insuficiencia cardiaca.
- NUTRICIÓN Y SIDA. Aspectos nutricionales del enfermo con infección por el VIH o con SIDA. Concepto, etiología, epidemiología. Diagnóstico. Manifestaciones clínicas y complicaciones. Tratamiento y trastornos metabólicos secundarios. La malnutrición: causas y mecanismos de malnutrición. Apoyo nutricional: dietoterapia en las diferentes situaciones asociadas al SIDA. Tratamiento dietético de la lipodistrofia del SIDA. Manipulación de los alimentos en el enfermo con SIDA.
- SEMINARIO 1 HORA
- APOYO NUTRICIONAL A NIÑOS CON TRASTORNO NEUROLÓGICO (Parálisis cerebral). DIETA CETOGÉNICA (Epilepsia).
- TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA. Anorexia, bulimia. Técnicas de modificación de la conducta. Abordaje nutricional y dietético.
- SEMINARIO 1 HORA
- OSTEOPENIA y OSTEOPOROSIS. Enfermedad ósea metabólica. Prevención. Trastornos del metabolismo mineral y óseo. Trastornos metabólicos y nutritivos de la Vitamina D. Tratamiento dietético.
- YODO. Nutrición y yodo. Yodo y embarazo. Enfermedades derivadas del déficit de yodo.
- Gota y otros trastornos del metabolismo de las purinas. Tratamiento dietético.
- 1 seminario

#### **Módulo NUTRICIÓN ARTIFICIAL (12 horas teóricas presenciales+ 3 seminarios)**

- Cálculo de las necesidades nutricionales del enfermo con estrés metabólico. Planificación de la atención nutricional. Apoyo nutricional del enfermo con estrés metabólico. Gran quemado politraumatismo y sepsis. Apoyo nutricional preoperatorio y postoperatorio.
- SEMINARIO 1 HORA
- PRINCIPIOS DE LA SUPLEMENTACIÓN NUTRICIONAL. Definición de suplemento y alimentación básica adaptada. Tipo de suplementos. Indicaciones y contraindicaciones de la suplementación.
- NUTRICIÓN ENTERAL. Concepto. Indicaciones y contraindicaciones. Vías de acceso. Clasificación de los productos de nutrición enteral, indicaciones de su uso. Desarrollo de un apoyo nutricional por vía enteral. Administración de la alimentación enteral. Complicaciones del apoyo enteral y sus soluciones.
- SEMINARIO 1 HORA
- NUTRICIÓN PARENTERAL. Definiciones. Tipos de nutrición parenteral. Indicaciones y contraindicaciones. Principales patologías susceptibles de ser tratadas con nutrición parenteral. Vías de acceso.
- NUTRICIÓN ARTIFICIAL DOMICILIARIA. Principales patologías susceptibles de ser tratadas con técnicas de apoyo nutricional domiciliario. Vías de acceso preferentes por domicilio. Educación del enfermo y la familia en las técnicas de apoyo domiciliario. Seguimiento del paciente.
- SEMINARIO 1 HORA

#### **Seminarios/Exposición de trabajos**

- 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.

### Clases prácticas/ Trabajo de campo.

- Elaboración de dietas en distintas patologías.
- Distribución energética, de nutrientes, micronutrientes y minerales en problemas de salud muy prevalentes.
- Elaboración de diferentes modelos de dietas mediante el cálculo de energía y la distribución porcentual de nutrientes según la patología del paciente
- Taller bibliográfico de nutrición clínica Acceso y utilización de las fuentes de información disponibles sobre el objeto de estudio. Crítica, discusión y obtención de conclusiones finales del trabajo analizado.

### Desarrollo de la práctica:

Se realizará indicando previamente al alumno el tema objeto de estudio, para lo cual debe utilizar las bases de datos a través de Internet. Durante la discusión en grupo debe hacer un resumen del trabajo, su crítica si es pertinente y finalizar con las conclusiones del mismo.

### ENLACES RECOMENDADOS

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

### BIBLIOGRAFIA

- Mataix Verdú J. Nutrición y alimentación humana. 2º 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.

### METODOLOGÍA DOCENTE

#### PRESENCIALES

- Clases de teoría (33 horas)  
Lección magistral.
- Clases prácticas/ Trabajo de campo (22 horas)

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 le 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.

- Seminarios y/o exposición de trabajos (3 horas)
- Realización de exámenes (2 horas)

#### NO PRESENCIALES

- Estudio de teoría y problemas.
- Preparación y estudio de prácticas.
- Preparación de trabajos.

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

##### **A) EVALUACIÓN CONTÍNUA**

La evaluación se llevará a cabo mediante:

- Programa teórico y seminarios: examen consistente en una prueba objetiva que incluirá entre 60 - 70 preguntas de respuesta múltiple con cinco opciones posibles.  
Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 80%
- Clases prácticas-trabajo de campo: se evaluará en el transcurso de las mismas mediante preguntas cortas y/o observación del profesor.  
Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 10%.
- Valoración de trabajos autónomos de casos prácticos.  
Porcentaje sobre la calificación global de la asignatura: 10%.

La calificación global es el resultado de sumar los puntos obtenidos en cada una de las partes de la evaluación. Para ello será necesario haber obtenido al menos la mitad de los puntos en cada una de las partes.

Cada parte de la evaluación que haya sido superada (haber obtenido al menos la mitad de los puntos) en la primera (Junio) y/o segunda (Septiembre) convocatoria, conservará este carácter durante el siguiente curso académico (Junio y Septiembre).

Las fechas pactadas entre los profesores y los alumnos a lo largo del curso, para la entrega de trabajos o la realización de alguna actividad docente, son obligatorias para todos.

##### **B) EVALUACIÓN ÚNICA FINAL**

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante deberá solicitarlo al Director del Departamento, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. Deberá ser aceptada de forma expresa por la dirección del Departamento, por lo que contará con 10 días para que se le comunique por escrito. 2.- Se realizará en un solo acto académico que constará de:

- Realización de una prueba objetiva de respuesta múltiple: La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula: Puntuación del test (P)= aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta) Representará el 100 % de la nota final

##### **C) EVALUACIÓN POR INCIDENCIAS**

1.-Podrán solicitar evaluación por incidencias, los estudiantes que no puedan concurrir a las pruebas finales de evaluación o a las programadas en la Guía Docente con fecha oficial, por alguna de las



circunstancias recogidas en el artículo 15 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada

2.- El profesor coordinador de la asignatura, de acuerdo con los profesores de la misma en su caso, propondrá una fecha alternativa para desarrollar las pruebas afectadas, de acuerdo con el alumno o los alumnos implicados.

