

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 33963
Nom: Dietoteràpia
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 9
Curs acadèmic: 2025-26

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Anual
1211 - Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	5	Anual

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Dietoteràpia	OBLIGATÒRIA
1211 - Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	Assignatures obligatòries del PDG Farmàcia-Nutrició Humanai Dietètica	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

ESCRIVA LLORENS LAURA

BLESA JARQUE JESUS

LOZANO RELAÑO MANUEL

RESUM

L'assignatura Dietoteràpia és una assignatura obligatòria que s'impartix durant el primer i segon semestre en el tercer curs del grau en Nutrició Humana i Dietètica. En el pla d'estudis vigent (Plan 2009) consta d'un total de 9 crèdits ECTS (1 crèdit ECTS = 25 h).

Amb esta assignatura es pretén que l'alumne conega les implicacions de les diferents patologies en els processos alimentaris-nutricionals; les modificacions dietètiques a implementar en cada una d'elles i les indicacions de les diferents tècniques d'alimentació que es poden emprar. Adquirir habilitat en la realització d'històries dietètiques i en la valoració nutricional, seguiment i control dels pacients. Familiaritzar-se amb la terminologia mèdica, les històries clíniques, les prescripcions dietètiques, el funcionament dels servicis de dietètica i les pautes dietètiques hospitalàries.



Com a professionals de l'àrea de Ciències de la Salut, els titulats no podran eludir en el seu futur professional l'ocupació d'estos conceptes d'enorme actualitat.

En l'assignatura s'estudiarà el tractament dietètic requerit en les distintes malalties a on la nutrició i l'alimentació tenen una gran importància en el tractament de la malaltia o en la recuperació del pacient.

Es valoraran les necessitats nutricionals de l'individu, quines ferramentes s'apliquen i quins són les més utilitzades en els àmbits ambulatori i hospitalari.

En els seminaris s'aplicaran els coneixements teòrics adquirits a la pràctica real d'avaluacions d'ingesta i elaboració de dietes adaptades a les distintes situacions patològica.

En les pràctiques es tractaran temes concernents al funcionament del Gabient Dietoterapèutic i avaluaran dietes en diferents supòsits clínics.

CONEIXEMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.

Adquirir coneixements i habilitat en l'elaboració de plans d'atenció nutricional per a les diverses malalties i valoració dels diferents tipus de dietes específiques.

Adquirir la destresa necessària per desenvolupar les tasques d'educació alimentaronutricional de pacients i entorn, tant en consultes externes com en hospitalització.

Adquirir la terminologia pròpia de la matèria de dietoteràpia.

Aplicar els coneixements científics de la fisiologia, la fisiopatologia, la nutrició i l'alimentació a la planificació i al consell dietètic en individus i col·lectivitats, al llarg del cicle vital, tant sans com malalts.

Aplicar les bases de la nutrició clínica a la dietoteràpia.

Avaluar i calcular els requeriments nutricionals en situació de salut i malaltia en qualsevol etapa del cicle vital.

Comprendre i utilitzar les dades clíniques i bioquímiques en la valoració nutricional del malalt i en el seu tractament dietètic-nutricional.



Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.

Conèixer les característiques de les dietes terapèutiques principals.

Conèixer les característiques i les indicacions de les tècniques de suport nutricional.

Conèixer les múltiples implicacions que les diferents patologies puguen tenir en els processos alimentacionutricionals, com detectar-les i les modificacions higienicodietètiques per implementar per prevenir-les i/o controlar-les.

Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

Desenvolupar la professió amb respecte envers altres professionals de la salut, adquirint habilitats per treballar en equip.

Elaborar i interpretar una història dietètica en subjectes sans i malalts. Interpretar una història clínica.

Estudiar les patologies generadores de malnutrició i les seues conseqüències sobre l'evolució clínica dels pacients i l'eficàcia del seu tractament.

Estudiar les possibles interaccions entre els components alimentaris i les funcions orgàniques i les seues repercussions sobre la salut.

Estudiar les principals síndromes metabòliques i la seua repercussió nutricional.

Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

Integrar i avaluar la relació entre l'alimentació i la nutrició en l'estat de salut i en situacions patològiques.

Interpretar el diagnòstic nutricional, avaluar els aspectes nutricionals d'una història clínica i realitzar el pla d'actuació dietètica.

Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

Planificar, implantar i avaluar dietes terapèutiques per a subjectes i/o grups.

Planificar, realitzar i interpretar l'avaluació de l'estat nutricional de subjectes i/o grups, tant sans (en totes les situacions fisiològiques) com a malalts.

Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos

Realitzar la comunicació de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació, especialment les relacionades amb nutrició i hàbits de vida.

Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, incloent-hi els principis ètics, les responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica



professional i desenvolupant amb respecte envers les persones, els seus hàbits, creença i cultures, amb perspectiva de gènere.

Reconèixer la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant especial importància a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Introducció

1.1. Principis i fonaments, pautes per a la preparació, confecció i seguiment d'una prescripció dietètica, eines de cribatge i avaluació de l'estat nutricional

2. Dietoteràpia basada en Modificació de Macronutrients

2.1. Energia I: Obesitat. Dietes hipocalòriques. Dietes heterodoxes

2.2. Energia II: Dieta altament hipocalòrica. Dieta en cirurgia bariàtrica. Sistema d'Intercanvis: aplicació pràctica

2.3. Hidrats de Carboni I: Dietoteràpia en diabetis tipus 1 i tipus 2. Mètode Clínic: aplicació pràctica

2.4. Hidrats de Carboni II: Errors congènits del metabolisme dels hidrats de carboni - galactosèmia i intolerància a lactosa

2.5. Hidrats de Carboni III: Errors congènits del metabolisme dels hidrats de carboni - intolerància a sacarosa, fructosa i sorbitol

2.6. Proteïnes I: Dietoteràpia en la malaltia renal crònica, diàlisi i trasplantament renal

2.7. Proteïnes II: Dietoteràpia en la síndrome nefròtica, encefalopatia hepàtica, hepatopatia crònica i Parkinson

2.8. Proteïnes III Dieta en l'al·lèrgia a proteïnes: malaltia celíaca, al·lèrgia a proteïnes de la llet de vaca, ou i fruita seca

2.9. Proteïnes IV: Errors congènits del metabolisme de les proteïnes: fenilcetonúria, homocistinúria, leucinosi, trastorns del cicle de la urea

2.10. Lípids I: Dislipèmies - àcids grassos, colesterol dietètic i hiperlipèmies

2.11. Lípids II: Triglicèrids de cadena mitjana. Dietes cetogèniques. Adrenoleucodistròfia

3. Dietoteràpia basada en Modificació de Micronutrients

3.1. Dietes Modificades en Minerals I: Dieta controlada en sodi. Edemes i hipertensió. Dieta controlada en potassi. Malaltia renal

3.2. Dietes Modificades en Minerals II: Dieta controlada en ferro i coure. Anèmies

3.3. Dietes Modificades en Minerals III: Dietes controlades en calci, fòsfor, purines i oxalats. Osteoporosi. Nefrolitiasi



4. Altres dietes

- 4.1. Dietoteràpia en el pacient oncològic
- 4.2. Dietoteràpia en alteracions del gust i salivació, mucositis i reflux gastroesofàgic
- 4.3. Dieta en al·lèrgies. Intolerància a la histamina i additius alimentaris

5. Dietoteràpia en la Simptomatologia Gastrointestinal

- 5.1. Dietes controlades en fibra. Diarrea i restrenyiment
- 5.2. Dietoteràpia en la cirurgia gàstrica i intestinal. Gastrectomies. Síndrome de l'intestí curt
- 5.3. Dietoteràpia en trastorns hepatobiliars i pancreàtics. Fibrosi quística
- 5.4. Dietoteràpia en patologies del còlon

6. Suport Nutricional

- 6.1. Suport nutricional I: Dietes hipercalòriques, hiperprotèiques i suplementació oral. Desnutrició, anorèxia i bulímia
- 6.2. Suport nutricional II: Dietes progressives i dietes hospitalàries. Disfàgia orofaríngia. Dietes amb modificació de la textura
- 6.3. Suport nutricional III: Nutrició enteral, nutrició parenteral i nutrició artificial domiciliària

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Tutories	3,00
Teoria	60,00
Seminari	4,00
Laboratori	20,00
Total hores	87,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	5,00
Preparació de classes	100,00
Preparació d'activitats d'avaluació	10,00
Resolució de casos pràctics	20,00
Total hores	135,00

METODOLOGIA DOCENT



El desenvolupament de l'assignatura s'estructura en:

Classes teoricopràctiques: 3 sessions setmanals d'una hora de duració. En total seran necessàries 60 sessions d'una hora per a cobrir esta faceta docent. En les classes teoricopràctiques s'emprarà la classe magistral combinada amb la resolució de casos clínics i la recreació de possibles situacions de consulta dietètic-nutricional en un entorn professional. Este tipus de classe teoricopràctica afavorix l'adquisició de coneixements, procediments i actituds per igual. Per a això, el professor presentarà els continguts més rellevants de l'assignatura, emprant els mitjans audiovisuals necessaris per al desenvolupament àgil i coherent de les mateixes i guiarà la seua aplicabilitat pràctica amb l'objectiu d'adquirir competències professionals.

Com a part de les classes teoricopràctiques es podrà demanar a l'alumnat la seua participació en els projectes d'Innovació Educativa que desenvolupe el professorat responsable de l'assignatura.

Sessions pràctiques de recreació de consulta dietètic-nutricional en un gabinet dietoterapèutic: Són d'assistència obligatòria i es realitzen en la Clínica Nutricional de la Fundació Lluís Alcanyís-Universitat de València. Es realitzen en cinc sessions de 4 hores de duració. Durant les pràctiques, el professorat desenvoluparà els continguts mitjançant classes teoricopràctiques amb participació activa per part de l'alumnat amb l'objectiu que aprenguen com plantejar un tractament dietètic i com portar una consulta de nutrició. Per a això, es realitzarà una anamnesi, la resolució d'un cas clínic i la representació, a través d'un *role playing*, d'una consulta dietètica amb l'elaboració de recursos d'educació alimentària. En cada sessió, l'alumne haurà d'emplenar el "diari de pràctiques" especificant quines activitats realitza cada dia. La plantilla del diari estarà penjada a l'aula virtual. L'alumnat ha d'entregar el diari quinze dies després d'haver acabat les pràctiques i serà corregida abans de l'examen teoricopràctic de dietoteràpia. Les classes pràctiques contribueixen fonamentalment a l'adquisició d'habilitats, actituds i coneixements.

Seminaris: Són de realització i assistència obligatòria per a l'alumnat matriculat. Els seminaris coordinats es realitzaran sobre temes facilitats pel professorat seguint la normativa de seminaris coordinats disponible en la web del Grau. En el cas del Doble Grau (Farmàcia i NHD), el seminari del primer quadrimestre serà no coordinat i el del segon quadrimestre serà coordinat. L'elaboració del seminari serà supervisada mitjançant tutories, que seran acordades entre el professorat i l'alumnat. La valoració d'esta activitat contemplarà tant els continguts científics tractats com la forma en què estos han sigut presentats, valorant especialment la capacitat de comunicació i transmissió d'idees i conceptes.

Per a l'alumnat que repeteix l'assignatura, no és obligatòria l'assistència als Seminaris.

Tutories: Els alumnes acudirán a elles en grups organitzats i seran tres en total repartides uniformement al principi, mitat i a final del curs acadèmic. La duració d'estes tutories serà d'una hora. La metodologia utilitzada serà la de la classe inversa, en la qual es plantejarà la simulació d'un cas clínic basat en un pacient real i que ha d'abordar-se de manera integral. El professorat atindrà els dubtes que sorgisquen durant la resolució. Igualment, les tutories també serviran per a resoldre tots els dubtes que hagen pogut sorgir al llarg de les classes i orientarà als estudiants sobre els mètodes de treball més útils per a la resolució dels problemes que se'ls pugen presentar.

Tant l'assistència com el lliurament de l'informe de resolució del cas clínic són de caràcter obligatori. Per a l'alumnat que repeteix l'assignatura, no és obligatòria l'assistència a les Tutories.



Durant les activitats, tant teòriques com pràctiques, s'indicaran exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), així com en les propostes de temes per als seminaris coordinats. Amb això es pretén proporcionar a l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per a comprendre i abordar estos ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica.

AVALUACIÓ

D'acord amb el que s'establix en la matèria de Dietoteràpia, l'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà en forma d'avaluació continuada al llarg del curs.

Es consideraran paràmetres avaluable:

- a) Realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius a les diferents activitats en aula, aula informàtica i clínica, en els quals s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides ad hoc per a la matèria, així com el treball desenvolupat per l'alumnat i el coneixement de procediments i conceptes bàsics;
- b) Proves escrites en la qual s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teoricopràctics i procediments presentats per a cada tema;
- c) Actitud de l'alumnat, avaluable a partir de les tutories individuals i col·lectives, classes pràctiques i seminaris exposats i debatuts a l'aula;
- d) Assistència a les classes teoricopràctiques;
- e) Participació de l'alumnat en els projectes d'innovació docent que involucren a l'assignatura.

L'avaluació es distribuirà com segueix:

- Adquisició de conceptes teoricopràctics mitjançant proves escrites.
- Adquisició de competències mitjançant el lliurament d'informes de resolució de casos clínics i de possibles situacions de consulta dietètic-nutricional.
- Les sessions pràctiques de recreació de consulta dietètic-nutricional en un gabinet dietoterapèutic, considerant en la seua avaluació els següents punts: actitud de l'alumnat, elaboració de memòries i informes i proves escrites.
- Preparació de seminaris: treball escrit i exposició. S'avaluarà el contingut científic del treball, i la capacitat d'exposició i debat amb el professorat i entre l'alumnat.



Per a aprovar l'assignatura és necessari haver obtingut una puntuació mínima de 5 sobre 10.

Avaluació dels continguts teoricopràctics: El resultat d'esta avaluació representarà un 60% (6 punts sobre 10) de la qualificació final de l'assignatura mitjançant la realització de proves escrites de tipus resposta múltiple i verdader/fals raonades. El contingut d'estes proves s'organitzarà en blocs temàtics. Al llarg del curs, es donarà l'opció de realitzar proves presencials en horari de classe per a cada bloc temàtic, que en cas de superar-se amb més d'un 5, podrà eliminar matèria corresponent a la primera convocatòria d'examen final. L'alumnat que supere part o totes les proves temàtiques podrà eliminar la matèria corresponent en l'examen final en primera convocatòria, sempre que haja assistit almenys al 80% de les classes de teoria. S'assumirà que es renuncia a la qualificació de les proves temàtiques si en l'examen final s'emplena qualsevol dels blocs corresponents. En cas de no superar la primera convocatòria, l'alumnat haurà de realitzar l'examen íntegre en la segona convocatòria.

Avaluació competències: Contribuirà amb un màxim del 10% (1 punt sobre 10) de la qualificació final de l'assignatura, mitjançant la realització de tasques avaluable que es realitzaran a l'aula presencialment i el lliurament en el termini corresponent, sempre que s'haja assistit almenys al 80% de les classes de teoria. **Avaluació de les sessions pràctiques de recreació de consulta dietètic-nutricional en un gabinet dietoterapèutic:** La qualificació obtinguda en esta avaluació representarà un 20% (2 punts sobre 10) de la qualificació final de l'assignatura. Estes sessions s'avaluaran tenint en compte diferents aspectes i paràmetres:

- Participació, comportament, actitud i puntualitat de l'alumne.
- Lliurament d'activitats: anamnesi, material d'educació alimentària i resolució d'un cas clínic.
- Correcció del diari d'activitats.

En el cas de no aconseguir la nota mínima en la part teoricopràctica de l'assignatura, les sessions pràctiques de recreació de consulta dietètic-nutricional en un gabinet dietoterapèutic no cal repetir-les durant els dos anys següents.

Avaluació del treball interdisciplinari: El seminari realitzat contribuirà amb un màxim d'un 10% (1,0 punt sobre 10) a la nota final de l'assignatura. En la valoració de seminaris es tindrà en compte el treball escrit, exposició, defensa i activitats proposades concorde a la normativa de seminaris coordinats disponible en la web del grau. Es valorarà el nivell de comprensió dels continguts, així com les habilitats per a la seua exposició i discussió.

Totes les parts que componen la nota final de l'assignatura (prova escrita, tasques avaluable, sessions pràctiques i seminari) han d'aconseguir una nota mínima de 5 punts sobre 10 per al càlcul de la nota final.

La participació en els projectes d'Innovació Educativa que desenvolupe el professorat responsable de l'assignatura o que es desenvolupen en el Centre pot incrementar un màxim del 5% (0,5 punts sobre 10) la nota final, sempre que s'haja superat amb més d'un 5 (sobre 10) totes les parts avaluable de l'assignatura.



La còpia o plagi manifest de qualsevol tasca que forme part de l'avaluació, així com l'ús no declarat o sense permís de ferramentes d'Intel·ligència Artificial, suposarà la impossibilitat de superar l'assignatura, sotmetent-se seguidament als procediments disciplinaris oportuns. Tinga's en compte que, d'acord amb l'article 13. d) de l'Estatut de l'Estudiant Universitari (RD 1791/2010, de 30 de desembre), és deure d'un estudiant abstenir-se en la utilització o cooperació en procediments fraudulents en les proves d'avaluació, en els treballs que es realitzen o en documents oficials de la universitat.

Davant pràctiques fraudulentes es procedirà segons el determinat pel "Protocol d'actuació davant pràctiques fraudulentes a la Universitat de València" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/protocols/c83sp.pdf>.

Les sessions pràctiques, les tutories i els seminaris, són d'ASSISTÈNCIA OBLIGATÒRIA i, per tant, NO RECUPERABLES, d'acord amb el que s'establix en l'article 6.5 del Reglament d'Avaluació i Qualificació de la UV per a títols de Grau i Màster. En cas que, per causa justificada, no es puga assistir a alguna d'estes activitats, haurà de comunicar-se amb l'antelació suficient. D'esta manera, el professorat responsable de l'assignatura podrà assignar a l'o l'estudiant una sessió en un altre grup.

La realització de proves escrites de convocatòria ordinària es realitzarà concorde al calendari establert pel Centre, sense possibilitat de canvi de data o horari, excepte excepcions de força major sobrevinguda regulades per l'article 9 del reglament d'avaluació i qualificació de la Universitat de València. D'altra banda, les dates de realització de proves temàtiques eliminadores de matèria s'anunciaran amb antelació per Aula Virtual.

BIBLIOGRAFIA

- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica (4ª ed). Ed. Elsevier, Barcelona. 2019.
- Russolillo, G.; Marques, I. Sistema de intercambios para la confección de dietas y planificación de menús (2ª ed.). Ed. ICM. Madrid. 2011.
- Mahan, L.K. Nutrición y Dietoterapia de Krause (13ª ed). Ed. Mc Graw- Hill Interamericana, México. 2012.
- Gil, A. Tratado de Nutrición. Tomo V: Nutrición y enfermedad (3ª ed). Ed. Médica Panamericana, Madrid. 2017.
- Escott-Stump, S. Nutrición, diagnóstico y tratamiento (8ª ed). Ed. Mc Graw-Hill, México. 2016.
- Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Tomo II: Situaciones fisiológicas y patológicas (2ª ed. revisada). Ed. Ergon, Madrid. 2015.
- Téllez, M.E. Nutrición clínica (2ª ed.). Ed. Manual Moderno, México. 2014.
- de Luis, D.A. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo (2ª ed.). Ed. Díaz de Santos, Madrid. 2012.
- González, M. Dietética y Dietoterapia. Ed. Formación Alcalá, Alcalá La Real (Jaén). 2009.
- Gibney, M.J. Nutrición Clínica Ed. Acribia, Zaragoza. 2007.
- Russolillo, G.; Marques, I. Álbum fotográfico de porciones de alimentos (2ª ed.). Ed. ICM. Madrid. 2011.
- Maher, AK. (Iowa Dietetic Association). Manual de dietas simplificado. Ed. Acribia. Zaragoza. 2008.
- Ruiz, M. Tratamiento nutricional de los errores innatos del metabolismo (2ª ed.). Ed. Drug Farma. Madrid. 2007.



- Martínez, A. Alimentación hospitalaria 2 Vols. Tomo 1.Fundamentos. Tomo 2. Dietas hospitalarias. Ed. Díaz de Santos, Madrid. 2004.