



## FITXA IDENTIFICATIVA

### DADES DE L'ASSIGNATURA

**Codi:** 34110  
**Nom:** Dietoteràpia  
**Cicle:** Grau  
**Crèdits ECTS:** 4,5  
**Curs acadèmic:** 2026-27

### TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1201 - Grau en Farmàcia	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Segon quadrimestre

### MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1201 - Grau en Farmàcia	Alimentació Humana	OBLIGATÒRIA

### COORDINACIÓ

CORTES FENOLLAR CLARA

## RESUM

L'assignatura *Dietoteràpia* és una assignatura obligatòria que s'impartix durant el segon semestre en el tercer curs del grau en Farmàcia. En el pla d'estudis vigent (Pla 2009) consta d'un total de 4,5 crèdits ECTS (1 crèdit ECTS = 25 h).

Esta assignatura forma part, junt amb "Nutrició i Bromatologia", de la matèria "Alimentació Humana", que s'impartix dins del mòdul de Medicina i Farmacologia.

Amb esta assignatura es pretén que l'alumne domine la incidència de la nutrició en diferents malalties i/o situacions fisiopatològiques.

També ha de ser capaç d'elaborar pautes dietètiques per al tractament hospitalari i ambulatori, així com d'elaborar plans d'atenció nutricional per a distintes malalties. Finalment, portarà un seguiment i control dietètic del pacient.

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.



## 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

L'estudi de l'assignatura de Dietoteràpia es basa en l'aplicació pràctica de molts dels coneixements adquirits en assignatures de primer cicle Fisiologia, Anatomia, Fisiopatologia, Bioquímica i Nutrició i Bromatologia.

## COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

### 1201 - Grau en Farmàcia

Actuar amb autonomia en l'aprenentatge, prenent decisions fonamentades en diferents contextos, emetent judicis sobre la base de l'experimentació i l'anàlisi i transferint el coneixement a noves situacions.

Adquirir els coneixements necessaris per a avaluar l'aptitud de l'aliment per al consum.

Col·laborar eficaçment en equips de treball, assumint responsabilitats i funcions de lideratge i contribuint a la millora i desenvolupament col·lectiu.

Conèixer els nutrients i altres components d'interès nutricional, així com les fonts, recomanacions i les repercussions que tindrien sobre la salut les seues deficiències i/o excessos.

Conèixer i comprendre, des del mateix àmbit de la titulació, les desigualtats per raó de sexe i gènere en la societat; integrar les diferents necessitats i preferències per raó de sexe i de gènere en el disseny de solucions i resolució de problemes.



Conèixer i manejar la terminologia bàsica de nutrició, bromatologia, dietètica i dietoteràpia.

Conèixer i saber aplicar les anàlisis bàsiques bromatològiques per a avaluar la composició i valor nutricional dels diferents grups d'aliments que formen part de la dieta habitual.

Conèixer la relació que hi ha entre alimentació i salut, així com la importància de la dieta en el tractament i prevenció de les malalties, considerant els biaixos de gènere.

Contribuir en el disseny, desenvolupament i execució de solucions que responguen a demandes socials, tenint en compte com a referent els Objectius de Desenvolupament Sostenible.

Demostrar raonament crític i autocrític en l'àmbit de la titulació, considerant aspectes com ara l'ètica professional, els valors morals i les implicacions socials de les diferents activitats realitzades.

Desenvolupar habilitats de comunicació i informació, tant orals com escrites, per a tractar amb pacients i altres professionals de la salut al centre on s'exercisca l'activitat professional. Promoure les capacitats de treball i col·laboració en equips mul

Desenvolupar habilitats per a actualitzar els coneixements i emprendre estudis posteriors, incloent-hi l'especialització farmacèutica, la investigació científica i desenvolupament tecnològic, i la docència.

Mòdul: Medicina i Farmacologia. Adquirir les habilitats necessàries per a poder donar consell terapèutic en farmacoteràpia i dietoteràpia, així com consell nutricional i alimentari als usuaris dels establiments en els què es done servei.

Mòdul: Medicina i Farmacologia. Comprendre la relació que hi ha entre alimentació i salut, i la importància de la dieta en el tractament i prevenció de les malalties.

Posseir i comprendre els coneixements en les diferents àrees d'estudi incloses en la formació del farmacèutic/a.

Proposar solucions creatives i innovadores a situacions o problemes complexos, propis de l'àmbit de coneixement, per a respondre a les diverses necessitats professionals i socials.

Reconèixer les pròpies limitacions i la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, i donar especial importància a l'autoaprenentatge de nous coneixements basant-se en l'evidència científica disponible.

Saber aplicar aquests coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels drets humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de

Saber aplicar el mètode científic i adquirir habilitats en el maneig de la legislació, fonts d'informació, bibliografia, elaboració de protocols i altres aspectes que es consideren necessaris per al disseny i avaluació crítica d'assajos preclínic i clínic

Saber comunicar-se de manera efectiva, tant de manera oral com escrita, adaptant-se a les característiques de la situació i de l'audiència.

Saber interpretar, valorar i comunicar dades rellevants en els diferents vessants de l'activitat farmacèutica, usant les tecnologies de la informació i la comunicació.



Ser capaç de transmetre idees, analitzar problemes i resoldre'ls amb esperit crític, adquirint habilitats de treball en equip i assumint-ne el lideratge quan calga.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 1. Introducció

1.1.Relació entre malaltia i dieta. Objectius de la dietoteràpia. Tipus de dietes terapèutiques i factors a considerar en la seua elaboració.

1.2.Nutrició artificial. Nutrició enteral i parenteral. Objectius, indicacions i característiques.

1.3.Dieta prèvia a determinades proves diagnòstiques. Proves i indicacions. Modificacions dietètiques aplicables i precaucions.

### 2. Dietes modificades

En aquesta unitat s'estudiaren les diferents modificacions de la dieta tant en la seua composició com en la seua textura. Com actuar a través de la dieta per a tractar malalties i/o millorar la qualitat de vida dels pacients

2.1.Dietes amb textura modificada: Tipus. Objectius nutricionals. Indicacions, contraindicacions i efectes adversos. Característiques. Aspectes pràctics relatius a la seua realització. Dietes progressives.

2.2. Dieta pobra i rica en fibra. Objectius i indicacions. Elaboració, característiques i precaucions. Efectes adversos i contraindicacions. Dietes astringents.

2.3.Dieta alta en proteïnes i energia: objectius nutricionals i principals indicacions. Característiques i realització de la dieta.

2.4.Dieta hipoproteica per a malalts renals. Objectius nutricionals. Característiques de la dieta en cada situació clínica.

2.5.Dieta controlada en minerals. Característiques i realització. Recomanacions dietètiques.

2.6.Dieta en les al·lèrgies alimentàries. Tipus, característiques i prevalença de la hipersensibilitat alimentària. Falses al·lèrgies. Manifestacions clíniques. Aliments més freqüentment implicats. Prevenció i tractament dietètic.

2.7.Dieta en intoleràncies alimentàries. Dietes controlades en lactosa, fructosa, sacarosa o galactosa. Dieta exempta de gluten. Indicacions, objectius nutricionals i característiques de la dieta.

### 3. Síndrome metabòlic

En esta unitat s'estudiara el tractament dietètic de malalties d'origen metabòlic de major prevalència.



### 3.1. Síndrome metabòlic

3.2. Dieta del pacient amb sobrepes y/o obesitat. Diètes hipocalòriques. Tipus. Objectius nutricionals. Característiques i elaboració. Educació i recomanacions pràctiques per al control del pes corporal.

3.3. La dieta del pacient diabètic: objectius i característiques en funció del tipus de diabetis i del tractament farmacològic prescrit. Educació nutricional. Seguiment i control dels pacients en diverses situacions.

3.4. Dieta del pacient dislipèmic. Tipus, possibilitats de tractament i patologia associada. Influència dels components de la dieta sobre el perfil lipídic. Recomanacions generals i específiques.

3.5. Dieta del pacient hipertens. Dieta hiposòdica. Objectius nutricionals i indicacions. Característiques de la dieta. Efectes adversos i contraindicacions. Educació nutricional del pacient hipertens.

## 4. Pràctiques

4.1. Classificació i aplicació clínica d'aliments per a usos mèdics especials.

4.2. Disseny de diètes a partir de prescripcions mèdiques. Casos clínics.

4.3. Càlcul de l'aport de ferro d'una dieta i el seu grau d'absorció.

4.4. Avaluació de l'estat nutricional per mitjà de mesures antropomètriques.

4.5. Avaluació de l'estat nutricional per mitjà de mesures bioquímiques.

## VOLUM DE TREBALL (HORES)

### ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Tutories	2,00
Teoria	23,00
Seminari	4,00
Laboratori	8,00
Aula informàtica	8,00
<b>Total hores</b>	<b>45,00</b>

### ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	12,50
Estudi i treball autònom	42,50
Preparació de classes	9,50
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	3,00
<b>Total hores</b>	<b>67,50</b>

## METODOLOGIA DOCENT



El desenvolupament de l'assignatura s'estructura en:

**Classes de teoria:** En les classes de teoria s'emprarà bàsicament la classe magistral. El professor presentarà els continguts més rellevants de l'assignatura, emprant els mitjans audiovisuals necessaris per al desenrotllament àgil i coherent de les mateixes. El professor deixarà accessible amb suficient antelació en la plataforma de suport a la docència ¿Aula Virtual¿, el material necessari per al correcte seguiment de les classes de teoria. Les classes teòriques permeten sobretot l'adquisició de CONEIXEMENTS, i contribueixen en menor mesura a l'adquisició de PROCEDIMENTS I ACTITUDS. El professor farà un seguiment de l'assistència a classe.

**Sessions pràctiques de laboratori:** Són d'assistència obligatòria. Es realitzen en 4 sessions de 4 hores de duració (2 en el laboratori i 2 a l'aula d'informàtica). Durant la sessions es disposarà d'un guió de les sessions "Quadern de pràctiques", amb una xicoteta introducció teòrica de les mateixes i el protocol detallat a realitzar.

Durant cada sessió l'alumne haurà d'omplir el quadern de pràctiques, incloent els càlculs matemàtics necessaris per a obtenir els resultats i la solució final. El quadern de pràctiques s'entregarà durant la setmana següent a la finalització de les pràctiques i serà corregit pel professor. Durant les classes es revisaran els càlculs més representatius, realitzats prèviament per l'estudiant en el seu temps d'estudi. Les classes pràctiques contribueixen fonamentalment a l'adquisició d'HABILITATS, i en menor mesura a la d'ACTITUDS i CONEIXEMENTS.

**Seminaris:** Són de assistència obligatòria per als alumnes que estiguen matriculats. Hauran de preparar-se en grups de 4 o 5 estudiants, cada u dels quals presentarà un tema que es desenrotllarà durant el seminari (treball escrit i presentació oral). Les exposicions es realitzaran en les jornades de seminaris. Els terminis i dates relatives al seminari apareixeran publicats en Aula Virtual de l'assignatura, amb antelació suficient. El treball haurà d'entregar-se al tutor en format electrònic i en paper i haurà de constar dels següents documents:

a) Treball escrit amb una bibliografia recomanada.

b) Presentació. Els treballs s'exposaran públicament durant els seminaris. Al finalitzar s'entaularà una discussió en què participaran els assistents al seminari.

També es podrà realitzar els seminaris amb articles científics d'actualitat relacionats amb l'assignatura, complimentant les tasques sol.licitades sobre els mateixos.

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, així com també la capacitat d'integrar-se en un grup de treball.

**Tutories:** Són d'assistència obligatòria. La duració de dites tutories serà d'1 hora. En elles, el professor avaluarà el procés d'aprenentatge dels estudiants d'una manera globalitzat i orientarà als estudiants sobre els mètodes de treball més útils per a la resolució dels problemes que se'ls puguen presentar. Igualment, les tutories serviran per a resoldre tots els dubtes que hagen pogut sorgir al llarg de les classes teòriques i pràctiques.



Es procedirà a relacionar els continguts de l'assignatura amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). Amb això es preten proporcionar al estudiantat coneixements, habilitats i motivació per a comprendre i abordar dits ODS, a la mateixa vegada que es promou la reflexió i la crítica.

## AVALUACIÓ

L'avaluació de l'aprenentatge dels coneixements, competències i habilitats s'efectuarà al llarg del curs. Es consideraran paràmetres avaluable: a) prova escrita final teòric-pràctica en la qual s'avaluarà el grau de coneixement general de conceptes teòrics i procediments presentats per a cada tema; b) realització de memòries individuals i/o col·lectives d'exercicis relatius a les diferents activitats en aula en els quals s'avaluarà l'adquisició d'habilitats i actituds definides *ad hoc* per a la matèria; c) preparació i participació en seminaris: treball escrit i exposició (s'avaluarà el contingut científic del treball, i la capacitat d'exposició i debat amb els professors i companys; d) altres tasques proposades al llarg del curs, la realització del qual s'anunciarà als estudiants amb la suficient antelació.

Les activitats d'avaluació contínua, que en aquesta assignatura consta que són pràctiques, tutories i seminaris, són d'ASSISTÈNCIA OBLIGATÒRIA i, per tant, NO RECUPERABLES, d'acord amb el que s'estableix 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'aquestes activitats, haurà de comunicar-se amb l'antelació suficient. D'aquesta manera, el responsable de l'assignatura podrà assignar a l'estudiant una sessió en un altre grup.

L'avaluació es distribuirà, a l'efecte de percentatges en la qualificació, com segueix:

**Avaluació dels continguts teòrics a través de les qüestions teòriques de l'examen final:** El resultat d'aquesta avaluació representarà 6.5 punts de la qualificació final de l'assignatura.

**Avaluació de les classes pràctiques de laboratori:** La qualificació obtinguda en aquesta avaluació representarà **2.0 punts** de la qualificació final de l'assignatura. Les classes pràctiques s'avaluaran mitjançant la realització de qüestions pràctiques en l'examen final.

**Avaluació de tutories i tasques:** L'avaluació d'aquest apartat representarà **0.5 punts**. En aquesta qualificació es tindrà en compte la resolució de les tasques proposades, diferents a les pràctiques de laboratori i als seminaris, i l'assistència a tutories.

**Avaluació dels seminaris:** El seminari realitzat contribuirà amb un màxim **d'1.0 punt** a la nota final d'aquesta assignatura. S'avaluarà el treball realitzat, tant el contingut científic del treball, com la labor de preparació del mateix i la capacitat per a exposar-ho en públic i debatre-ho amb el professor i companys, així com la seua integració en el grup.

**Per a aprovar** l'assignatura és necessari haver obtingut una puntuació mínima global de **5 sobre 10** en l'examen final.

**En el cas de suspendre l'assignatura en segona convocatòria**, les pràctiques de laboratori no cal repetir-les



durant els dos cursos següents.

En la **primera convocatòria** seran qualificats com **No Presentats**:

1º Els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit de teoria/pràctiques, però hagen participat i tinguen nota en alguna/s de les activitats realitzades (seminaris, laboratori, informàtica, tutories,...).

2º Els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit de teoria ni hagen participat ni obtingut nota en la resta de les activitats del curs.

En la **segona convocatòria** seran qualificats com **No Presentats**, tan sols els alumnes que no s'hagen presentat a l'examen escrit de teoria ni hagen participat ni obtingut nota en la resta de les activitats del curs. En canvi, els que no es presenten a l'examen teòric però tinguen alguna puntuació d'un altre tipus d'activitats, seran qualificats com a **Suspés**.

En casos extraordinaris es podrà fer l'avaluació oralment.

La còpia o plagi manifest de qualsevol tasca de l'avaluació suposarà la impossibilitat de superar l'assignatura, sotmetent-se seguidament als procediments disciplinaris oportuns. S'ha de tenir 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 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 allò establert pel "Protocol d'actuació davant pràctiques fraudulentes a la Universitat de València" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocolos/C83.pdf>

## BIBLIOGRAFIA



- Mataix J. Nutrición para educadores. 2ª ed. Díaz de Santos. Madrid 2005.
- Gil Hernández, A. Tomo IV: Nutrición clínica (Tratado de Nutrición). Acción Médica-Grupo. Madrid. 2005.
- Soriano JM. Nutrición básica humana. Universitat de València 2006.
- Gibney, M.J.; Elia, M.; Ljungqvist, O.; Dowset, J. Nutrición Clínica. Acribia. Zaragoza. 2007.
- Mahan K, Escott-Stump S, Raymond JL. Krause's food & the nutrition care process (13ª ed.) Mc Graw- Hill Interamericana. 2011.
- Salas-Salvadó, J. (ed.). Nutrición y dietética clínica (2ª ed.). Masson. Barcelona. 2008.
- Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Tomo II (2ª ed.) Ergon. Madrid. 2009.
- Mataix J. Tablas de composición de alimentos. 4ª ed. Universidad de Granada 2003.