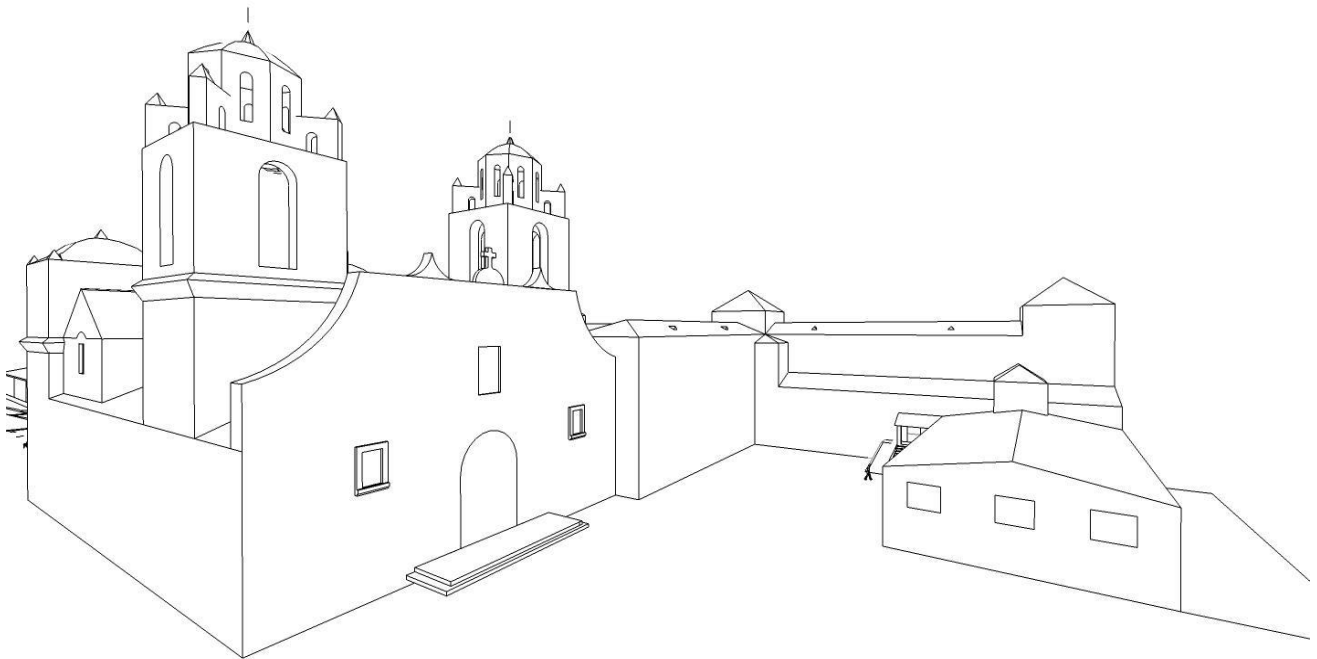




INSTITUTO SUPERIOR DE  
FORMACIÓN PROFESIONAL  
SAN ANTONIO

# 3SDP - FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA DIETÉTICA

**TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA**  
Ciclo Formativo de Grado Superior (LOGSE)







## Índice

<b>Fisiopatología Aplicada a la Dietética</b>	<b>3</b>
<b>Introducción</b>	<b>3</b>
<b>Objetivos del módulo</b>	<b>3</b>
<b>Contenidos del módulo</b>	<b>4</b>
<b>Temporalización</b>	<b>5</b>
<b>Metodología didáctica</b>	<b>5</b>
<b>Criterios de evaluación</b>	<b>5</b>
<b>Procedimiento de evaluación. Criterios de calificación</b>	<b>7</b>
<b>Criterios de recuperación</b>	<b>8</b>
<b>Actividades de recuperación para alumnos con el módulo pendiente</b>	<b>8</b>
<b>Materiales, textos y recursos didácticos</b>	<b>8</b>
<b>Bibliografía básica</b>	<b>8</b>
<b>Recursos didácticos:</b>	<b>9</b>
<b>Actividades complementarias y extraescolares no incluidas en la programación</b>	<b>9</b>



## Fisiopatología Aplicada a la Dietética

Código: **3SDP**.

Nº de créditos: **7 ECTS (225 horas)**.

Unidad Temporal: **Primer curso**.

### Introducción

El módulo de Fisiopatología aplicada a la Dietética aborda no sólo la forma de alterarse el funcionamiento orgánico, los mecanismos de compensación y los paulatinos cambios bioquímicos y estructurales que sería específicamente el objetivo de la fisiopatología, sino que también está dedicado a una parte de la fisiología que más adelante se detalla, al estudio de las causas más representativas, la patogenia y las consecuencias de la disfunción y formas de expresarse mediante síntomas y signos.

Tampoco encara las enfermedades del mismo modo que la patología general o medicina interna, sino que enfatiza los aspectos de la enfermedad vinculados con la alimentación, el metabolismo y la excreción y los objetivos de los tratamientos directamente relacionados con el aspecto alimentario. Únicamente se tratan objetivos o justificación y excepcionalmente pautas o principios generales a modo de breve resumen de la intervención nutricional porque el abordaje en profundidad de los tratamientos dietéticos se realiza en el segundo curso del Ciclo en el Módulo de Dietoterapia.

Consta de un total de 225 horas, distribuidas en siete horas semanales, con un carácter teórico-práctico.

### Objetivos del módulo

Según el título de Técnico Superior en Dietética, establecido en el RD 536/1995 de 7 de Abril, el módulo de Fisiopatología aplicada a la Dietética se trata de un módulo profesional transversal cuyo objetivo principal es “relacionar las repercusiones nutricionales que, sobre el organismo, producen los principales procesos fisiopatológicos, en función de sus características etiopatogénicas”.

Para la consecución de este se establecen dos capacidades terminales:

1.- Analizar las alteraciones que se producen en el proceso digestivo y metabólico, relacionando los síndromes patológicos más frecuentes con sus repercusiones sobre el organismo humano.

2.- Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo de personas en función de sus características fisiopatológicas y conductuales.

### Contenidos del Módulo

Los contenidos mínimos y sus unidades de trabajo quedan agrupados en los siguientes bloques de trabajo:

**BLOQUE I: Aparato digestivo: U.T. 1, 2, 3 y 4 (47h).**

**BLOQUE II: Endocrinología y metabolismo I: U.T. 5, 6, 7 y 8 (36h).**

**BLOQUE III: Metabolismo II: U.T. 9, 10, 11, 12 y 13 (63h).**

**BLOQUE IV: Síndromes constitucionales: U.T. 14 y 15 (24h).**

**BLOQUE V: Otros aparatos y sistemas: U.T. 16, 17, 18, 19, 20 y 21 (55h).**

Cada bloque temático constará de las siguientes unidades de trabajo:

#### UNIDADES TEMÁTICAS:

- U.T.1: Estudio anatomofisiológico del aparato digestivo I (12h)
- U.T.2: Estudio anatomofisiológico del aparato digestivo II (18h)
- U.T.3: Fisiopatología del tubo digestivo (10h)
- U.T.4: Fisiopatología del hígado, vías biliares, páncreas exocrino y peritoneo (7h)
- U.T.5: Endocrinología y metabolismo (7h)
- U.T.6: Fisiopatología del sistema endocrino (7h)
- U.T.7: Equilibrio hidrosalino y sus trastornos (14h)
- U.T.8: Equilibrio ácido-base y sus trastornos (8h)
- U.T.9: Fisiopatología del metabolismo glucídico (14h)
- U.T.10: Fisiopatología del metabolismo de los lípidos (12h)
- U.T.11: Fisiopatología del metabolismo proteico, de los aminoácidos, del ácido úrico y de las porfirinas (10h)
- U.T.12: Fisiopatología del metabolismo vitamínico y de los elementos minerales (13h)
- U.T.13: Hambre-saciedad. Fisiopatología de los trastornos de la nutrición (14h)
- U.T.14: Síndromes constitucionales I: alteraciones hereditarias y síndrome neoplásico (10h)
- U.T.15: Síndromes constitucionales II: síndromes infeccioso-febril y síndrome inmunodeficiente (14h)
- U.T.16: Fisiopatología de la sangre y de los órganos hematopoyéticos (9h)
- U.T.17: Fisiopatología del aparato circulatorio (9h)
- U.T.18: Fisiopatología del aparato respiratorio (8h)
- U.T.19: Fisiopatología del riñón y de las vías urinarias (12h)
- U.T.20: Fisiopatología del sistema nervioso. Enfermedades psiquiátricas con trastornos de la alimentación (9h)
- U.T.21: Fisiopatología del aparato locomotor (8h)

## Temporalización

Primera evaluación (83h): unidades de trabajo 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8

Segunda evaluación (73h): unidades de trabajo 9, 10, 11, 12, 13, y 14

Tercera evaluación (69h): unidades de trabajo 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21

## Metodología didáctica

La finalidad de este módulo es que los alumnos posean los conocimientos necesarios sobre aspectos de la enfermedad vinculados con la alimentación, el metabolismo y la excreción; y los objetivos de los tratamientos directamente relacionados con el aspecto alimentario. Para la consecución de este objetivo, se programan una serie de actividades de enseñanza-aprendizaje que logren la obtención de las capacidades propuestas en el Título y que respondan, en parte, al perfil profesional del Técnico superior en Dietética.

Entre las actividades de enseñanza-aprendizaje se planificará la realización de un cuestionario que detecte los conocimientos previos de los alumnos sobre los contenidos que se van a desarrollar, y que irán programadas al inicio de cada bloque de contenidos.

Las actividades programadas interrelacionarán los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales de tal forma que los alumnos, aparte de ser capaces de comprender, analizarán e interpretarán lo que hacen consiguiendo un aprendizaje significativo.

Se proponen como metodologías de trabajo: la exposición de contenidos en clases magistrales, la impartición de seminarios teórico-prácticos, la realización de prácticas en laboratorios, y la elaboración de trabajos y exposición de los mismos por grupo.

## Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación irán asociados a las distintas capacidades terminales expresadas en los objetivos, ya que la evaluación en Formación profesional responde a unos criterios que se apoyan en la consecución o no de la competencia profesional, lo cual viene expresado en las capacidades terminales que se deben alcanzar. Así, para:

### **A.- Analizar las alteraciones que se producen en el proceso digestivo y metabólico, relacionando los síndromes patológicos más frecuentes con sus repercusiones sobre el organismo humano.**

Los criterios de evaluación podrán ser:

- Relacionar las funciones básicas del aparato digestivo con las repercusiones nutricionales producidas por las alteraciones patológicas.
- Explicar los principales síndromes de alteración de la deglución, relacionando los cambios actitudinales producidos con sus repercusiones sobre la alimentación.
- Realizar diagramas que expliciten los cambios que se producen en los procesos de digestión, absorción y eliminación a causa de alteraciones en las secreciones digestivas.
- Precisar las funciones digestivas que realiza el intestino delgado durante el proceso de absorción de los principios inmediatos.
- Clasificar los procesos que interfieren en la motilidad y eliminación de residuos y su repercusión en el estado nutricional.
- Identificar las repercusiones de las alteraciones patológicas de otros órganos y sistemas sobre las funciones de alimentación y nutrición.

### **B.- Analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo o un colectivo de personas en función de sus características fisiopatológicas y conductuales.**

Los criterios de evaluación podrán ser:

- Explicar los requerimientos fisiopatológicos que influyen en el estado nutricional de los pacientes.
- Explicar las características y especificaciones que debe incluir toda prescripción dietética facultativa.
- Precisar las medidas antropométricas necesarias para la correcta evaluación nutricional de un sujeto enfermo.
- Describir las implicaciones que pueden derivarse para el estudio y valoración del estado nutricional de un individuo enfermo, de los resultados analíticos de uso frecuente en dietética.
- Explicar los parámetros que deben tenerse en cuenta al elaborar encuestas dietéticas para detectar hábitos alimentarios y, en su caso, los errores nutricionales de los sujetos.

- Explicar las operaciones que son necesarias realizar para obtener el valor de ingesta calórica idóneo, en función de diferentes situaciones fisiopatológicas.
- Describir la documentación necesaria para realizar la evolución dietética de un paciente.

En un *supuesto práctico* de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas de diferentes estados patológicos debidamente caracterizados:

- Seleccionar las tablas y valores de referencia.
- Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
- Efectuar la historia dietética adaptada.
- Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del Índice de Masa Corporal y la superficie corporal.
- Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.

## Procedimiento de evaluación. Criterios de calificación

La evaluación será continua y tendrá en cuenta conceptos, actitudes y procedimientos en el proceso de aprendizaje que conformarán la nota que recibirá el alumno. La calificación se realizará con números sin decimales del 1 al 10, siendo suspenso del 1 al 4. El dominio de los contenidos conceptuales, la destreza manual, la rapidez y seguridad en la realización de las prácticas y la aplicación a éstas de los conocimientos teóricos, determinará la escala de notas del 5 al 10.

Se realizarán tres evaluaciones, con un examen por evaluación al final del trimestre. En estas evaluaciones, la nota estará compuesta por:

- a) La realización de una o más pruebas escritas sobre los **conocimientos teóricos** de las unidades de trabajo. Constarán de una serie de preguntas tipo test y cortas, y se podrán liberar con una puntuación mínima de 5 puntos. La nota de esta prueba teórica supondrá un 60% de la nota final de la evaluación.
- b) Realización de una o varias **pruebas prácticas y/o supuestos prácticos** que se hayan propuesto a lo largo del módulo, así como la participación en clase. Nota que se corresponderá con el 40% de la nota final de la asignatura.

Para optar a cada evaluación, será necesario haber entregado al profesor, al menos **las fichas de prácticas y/o supuestos prácticos** realizados durante la misma.

También se realizará un examen global en junio para aquellos alumnos que no hayan superado alguna de las evaluaciones, o para los que pierdan la condición de evaluación continua.



**Pérdida de evaluación continua:**

Cuando se hayan superado el número de faltas correspondientes al 30% del total de horas/evaluación, se perderá la posibilidad de la evaluación continua, teniendo que presentarse el alumno a superar esta parte en el examen final de Junio.

**Criterios de recuperación**

La recuperación de los contenidos que no se hayan superado en junio se realizará en una convocatoria extraordinaria en el mes de septiembre. El contenido de cada recuperación, tanto teórico como práctico será semejante al de la evaluación que se pretende recuperar.

El alumno deberá presentar todos los trabajos o fichas que no haya entregado en la evaluación. Esta condición es indispensable para presentarse a las pruebas teórica y práctica.

Todas las pruebas que se realicen durante el curso, serán en “convocatoria única”, es decir, ningún alumno podrá pedir que se le haga a él aparte la prueba, alegue la causa que alegue, dado que la propia dinámica de la asignatura impediría el normal desarrollo del curso, por otra parte la realización de las recuperaciones impiden que ese alumno se vea perjudicado por esta decisión.

**Actividades de recuperación para alumnos con el módulo pendiente**

Los que no pueden asistir a clase por encontrarse en 2º curso o realizando el módulo de FCT, se presentarán a una prueba final que realizarán en la fecha que se determine. Consistirá en una prueba teórico-práctica que versará sobre todos los contenidos del módulo.

**Materiales, textos y recursos didácticos****Bibliografía básica**

Al no existir actualmente ningún libro de texto que se adapte a la programación de éste módulo, los profesores elaborarán los temas que serán entregados a los alumnos, unas veces en fotocopias o bien tomando apuntes.

No obstante existe bibliografía recomendada:

- Reinhard V.P., Reinhard P. Sobotta. Atlas de Anatomía Humana. Editorial Médica Panamericana. 2006.
- Guyton A.C., Hall J.E. Tratado de fisiología médica. Editorial Barcelona: Elsevier. 2011.
- Longo D.L. Harrison, principios de medicina interna. Editorial México: McGraw Hill. 2012.
- Costanzo L.S. Fisiología. Editorial Barcelona: Elsevier. 2011.
- Guyton A.C., Hall J.E. Fisiología y fisiopatología. Editorial México: McGraw-Hill Interamericana. 1997.
- Smith L.H., Thier S.O. Fisiopatología: principios biológicos de la enfermedad. Editorial Médica Panamericana. 2004.
- Kathleen Mahan L, Escott-Stump S. Nutrición y dietoterapia de Krause. Editorial México: McGraw-Hill Interamericana. 2001.
- Planas M, Pérez-Portabella C. Fisiopatología aplicada a la nutrición. Ed. Mayo.
- De Castro S. Manual de Patología General. Editorial Barcelona: Elsevier. 2006.

**Recursos didácticos:**



Material audiovisual

Video

Pizarra

## **Actividades complementarias y extraescolares no incluidas en la programación**

Estas actividades se corresponden con las actividades propias a nivel de centro (visitas a empresas, clínicas, asistencia a conferencias, participación en actividades de divulgación, diseño de talleres de educación nutricional,...).