



INSTITUTO SUPERIOR DE
FORMACIÓN PROFESIONAL

SAN ANTONIO
UCAM

4SDD – DIETOTERAPIA

TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA

Ciclo Formativo de Grado Superior (LOGSE)





Índice

| | |
|--|-----------|
| Dietoterapia..... | 3 |
| Introducción..... | 3 |
| Objetivos del módulo..... | 3 |
| Contenidos del módulo..... | 4 |
| Temporalización..... | 5 |
| Metodología didáctica..... | 7 |
| Criterios de evaluación..... | 7 |
| Procedimiento de evaluación. Criterios de calificación..... | 9 |
| Criterios de recuperación..... | 10 |
| Materiales, textos y recursos didácticos..... | 10 |
| Bibliografía básica..... | 10 |
| Recursos didácticos..... | 10 |
| Actividades complementarias y extraescolares no incluidas en la programación..... | 11 |

Dietoterapia

Código: **4SDD**

Nº de créditos: **11 ECTS (240 horas)**.

Unidad Temporal: **Segundo curso**

Introducción

En el módulo de Dietoterapia, los alumnos aprenderán que la importancia de un buen tratamiento dietético debe basarse en conocer la situación clínica del paciente y adecuar de la forma mas precisa posible su alimentación para lograr así el estado de salud y mejorar la calidad de vida del individuo. Conocerán todas las dietas terapéuticas y aprenderán a modificar los parámetros nutricionales necesarios en cada caso y según patología. Manejarán los criterios de administración de estas dietas específicas y sabrán discernir y priorizar entre estos.

Además, aprenderán a adaptar también la dieta terapéutica en su textura y contenido energético a cada situación clínica. Toda enfermedad conlleva un grado de estrés lo que hace aumentar el proceso catabólico del organismo. En ciertas patologías, además, es necesario el aporte de unos determinados nutrientes según han demostrado estudios de investigación para su pronta y mejor recuperación. También, pueden conllevar alteraciones anatómicas del organismo que requieran esa modificación en su preparación en cuanto a textura y consistencia, así como en su vía de administración.

Enlazando con lo anterior, los alumnos conocerán las características y los criterios de elección de la nutrición enteral y la nutrición parenteral, así como sus pertinentes modificaciones calóricas y de composición en los distintos nutrientes.

Cobra gran importancia en el ámbito clínico, el conocimiento de las interacciones fármaco-nutriente que adquirirán de igual manera a lo largo de este módulo profesional.

Para todo ello, es fundamental el desarrollo del juicio clínico y el entrenamiento en destreza de una correcta evaluación del estado nutricional del paciente, además de la capacidad de anticiparnos a situaciones secundarias y mas que probables que sucedan según la enfermedad que padece la persona. Sólo de esta manera será posible establecer un correcto tratamiento dietético capaz de aportar las cantidades adecuadas de energía y nutrientes para satisfacer los requerimientos nutricionales específicos y acarreados por una determinada situación patológica, y contribuir a recuperar el buen estado de salud y de actividad. Al mismo tiempo se garantiza una buena calidad asistencial. Aspectos fundamentales que debe cumplir un Técnico Superior en Dietética, como responsable de la salud que es.

Consta de un total de 240 horas, distribuidas en once horas semanales, con carácter teórico-práctico.

Objetivos del módulo

El Módulo de Dietoterapia no puede concebirse aisladamente, sino integrado con el resto de módulos que componen el Ciclo de Dietética. Son fundamentales, y sin ellos no podrían dominarse los contenidos conceptuales y procedimentales de este Módulo, los de: Alimentación Equilibrada, Fisiopatología aplicada a la dietética y Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad / gabinete de dietética, impartidos en el primer curso del Ciclo.

Según el título de Técnico Superior en Dietética, establecido en el RD 536/1995, de 7 de abril (RCL 1995\1641), el módulo de Dietoterapia está encuadrado dentro de la unidad de competencia nº 3 que tiene como objetivo: *“Elaborar y supervisar dietas adaptadas a pacientes y colectivos según su patología específica”*.

Para la consecución de este se establecen cinco capacidades terminales:

1. *Interpretar la prescripción dietética establecida.*
2. *Realizar la caracterización dietética individual de cada paciente/cliente.*
3. *Elaborar dietas adaptadas a cada paciente según su patología específica, siguiendo la prescripción dietética.*
4. *Elaborar «dietas tipo» en función de los procesos fisiopatológicos que puedan afectar a los distintos colectivos afectados por una misma enfermedad.*
5. *Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.*

Contenidos del Módulo

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

BLOQUE I - Introducción: Dietoterapia y valoración nutricional. U.T. 1 y 2.

BLOQUE II – Modificaciones de las dietas. U.T. 3, 4 y 5.

BLOQUE III - Soporte nutricional. U.T. 6, 7 y 8.

BLOQUE IV – Dietas terapéuticas. U.T. 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 16.

Las UNIDADES DE TRABAJO (U.T.) que forman parte de los distintos bloques del Módulo de Dietoterapia son los siguientes:

U.T.1. Introducción a la dietoterapia.

U.T.2. Valoración nutricional de los individuos enfermos.

U.T.3. Modificaciones dietéticas I: clasificación. Modificaciones de la consistencia.

U.T.4. Modificaciones dietéticas II: dietas con modificaciones de los principios inmediatos.

U.T.5. Modificaciones dietéticas III: dietas en alergias e intolerancias alimentarias y de preparación para pruebas diagnósticas.

U.T.6. Suplementos nutricionales. Nutrición artificial.

U.T.7. Nutrición en procesos agudos graves y en cirugía.

U.T.8. Nutrición del paciente con enfermedad crónica grave: Cáncer y SIDA.

U.T.9. Dietoterapia de la Anorexia Nerviosa y Bulimia.

U.T.10. Dietoterapia de la Obesidad.

U.T.11. Dietoterapia de la Diabetes Mellitus.

U.T.12. Dietoterapia de las hiperlipidemias.

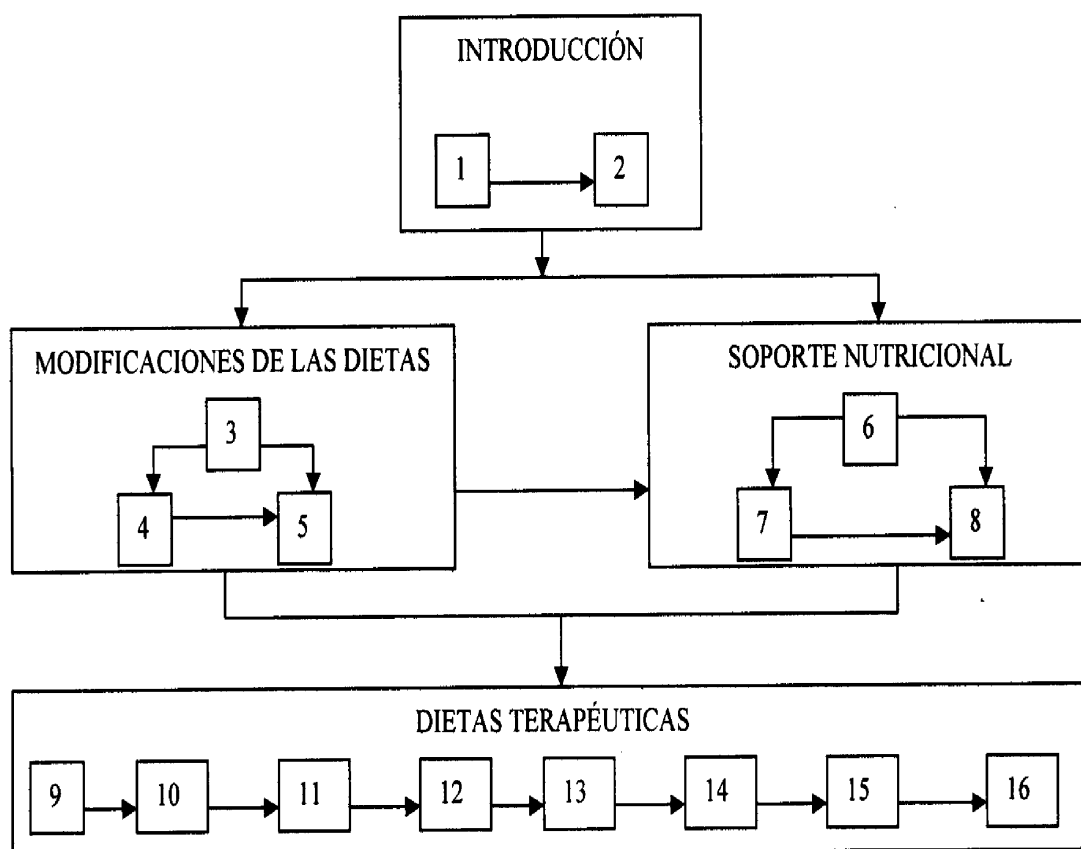
U.T.13. Dietoterapia de las enfermedades cardiovasculares.

U.T.14. Dietoterapia de las enfermedades del tubo digestivo.

U.T.15. Dietoterapia de las enfermedades hepáticas, biliares y pancreáticas.

U.T.16. Dietoterapia de las enfermedades renales.

Fig.1. Estructura en bloque, con sus Unidades de Trabajo correspondientes del Módulo de Dietoterapia.



Temporalización

1ª Evaluación: (125 h) unidades de trabajo 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8 y 9.

2ª Evaluación: (115 h): unidades de trabajo 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 16.



| BLOQUES DE CONTENIDOS | Nº | UNIDADES DE TRABAJO | HORAS CURRÍCULO | HORAS NECESARIAS |
|---|----|--|-----------------|------------------|
| Introducción: dietoterapia y valoración nutricional | 1 | Introducción a la dietoterapia. | 9 | 4 |
| | 2 | Valoración nutricional de los individuos enfermos. | 13 | 6 |
| Modificaciones de la dieta | 3 | Modificaciones dietéticas I: clasificación. Modificaciones de la consistencia. | 11 | 4 |
| | 4 | Modificaciones dietéticas II: dietas con modificaciones de los principios inmediatos. | 27 | 12 |
| | 5 | Modificaciones dietéticas III: dietas en alergias e intolerancias alimentarias y de preparación para pruebas diagnósticas. | 15 | 7 |
| Soporte nutricional | 6 | Suplementos nutricionales. Nutrición artificial. | 12 | 10 |
| | 7 | Nutrición en procesos agudos graves y en cirugía. | 17 | 12 |
| | 8 | Nutrición del paciente con enfermedad crónica grave: cáncer y sida. | 11 | 7 |
| Dietas terapéuticas | 9 | Dietoterapia de la anorexia nerviosa y la bulimia. | 10 | 5 |
| | 10 | Dietoterapia de la obesidad. | 25 | 12 |
| | 11 | Dietoterapia de diabetes mellitus. | 25 | 12 |
| | 12 | Dietoterapia de las hiperlipidemias. | 12 | 7 |
| | 13 | Dietoterapia de las enfermedades cardiovasculares. | 13 | 8 |
| | 14 | Dietoterapia de las enfermedades del tubo digestivo. | 15 | 10 |
| | 15 | Dietoterapia de las enfermedades hepáticas, biliares y pancreáticas | 8 | 4 |
| | 16 | Dietoterapia de las enfermedades renales | 17 | 10 |
| TOTAL HORAS | | | 240 | 130 |

Metodología didáctica

La finalidad de este módulo es que los alumnos posean los conocimientos necesarios y adquieran las destrezas y habilidades indispensables para analizar las necesidades nutritivo-dietéticas de un individuo enfermo y sean capaces de elaborar dietas modificadas y terapéuticas que requiera esa patología y estado clínico del paciente acorde a sus características fisiológicas, edad, grado de estrés, etc. 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 irá programado al inicio del módulo.

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

Se proponen como metodologías de trabajo: la dinámica de grupo, la exposición de contenidos a modo de sesiones clínicas, 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. - Interpretar la prescripción dietética establecida.

Los criterios de evaluación podrán ser:

- Conocer las diversas patologías que pueden afectar al organismo, así como su clasificación.
- Conocer la clasificación de las dietas adaptadas.
- Conocer las distintas dietas terapéuticas.
- Enjuiciar y comprobar la correlación de la patología en cuestión con la pauta dietética prescrita.
- Saber discutir un caso clínico y justificar con criterio correcto la medida dietética que se plantee como opción.

B. - Realizar la caracterización dietética individual de cada paciente.

Los criterios de evaluación podrán ser:

- Conocer los valores normales de referencia y las distintas tablas para la localización de cada parámetro nutricional y antropométrico.
- Explicar las características fisiopatológicas y de estrés que presenta el paciente y que condicionan el estado nutricional de este individuo.
- Describir los criterios generales para la confección de encuestas o cuestionarios dietéticos de uso más común.
- Saber interpretar los resultados analíticos de uso frecuente en dietética y en la práctica clínica hospitalaria.

- Explicar las operaciones que deben realizarse para obtener el valor de ingesta calórica de referencia y su registro en el soporte adecuado.
- Identificar y clasificar los distintos grados de desnutrición.
- En un caso práctico de análisis de necesidades nutritivo-dietéticas de un enfermo debidamente caracterizado:
 - Seleccionar las tablas de referencia.
 - Seleccionar los equipos de medida somatométrica necesarios.
 - Efectuar la historia dietética adaptada a esa patología
 - Obtener los parámetros somatométricos que son necesarios para el cálculo del índice de masa corporal y superficie corporal.
 - Calcular el valor de ingesta calórica recomendado.
 - Calcular el gasto energético del supuesto definido.

C.- Elaborar dietas adaptadas a cada paciente según su patología específica, siguiendo la prescripción dietética.

Los criterios de evaluación podrán ser:

- Conocer e identificar cada uno de los signos y síntomas que constituyen la clínica de la patología que se trate en cada caso.
- Describir como actúa una determinada enfermedad en la modificación de los parámetros nutricionales y de salud del individuo.
- Explicar las implicaciones que para la dieta producen las variables antropométricas y fisiológicas de los sujetos.
- Explicar los criterios que permiten clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función del grado de gravedad clínico.
- Precisar, utilizando tablas de referencia, la densidad de nutrientes característicos de los distintos tipos de alimentos.
- Conocer las pruebas diagnósticas necesarias para determinar el grado de consistencia del alimento tolerado.
- Analizar las necesidades de nutrientes y energía de las principales situaciones o estados fisiológicos de las personas o de los colectivos.
- Describir los criterios de aplicación y uso de las tablas de intercambio de alimentos en la elaboración y adaptación de dietas.
- Manejar el soporte informático necesario para la confección de dietas.

D. - Elaborar «dietas tipo» en función de los procesos fisiopatológicos que puedan afectar a los distintos colectivos afectados por una misma enfermedad.

Los criterios de evaluación podrán ser:

- Identificar y clasificar los distintos colectivos susceptibles de padecer cada enfermedad del tubo digestivo.
- Conocer e identificar la sintomatología general que caracteriza a la patología de la que se trate.
- Describir como actúa esa enfermedad en la modificación de los parámetros nutricionales y de salud a cada colectivo susceptible de presentarla .
- Clasificar las necesidades de ingesta de nutrientes y energía en función de la patología, del grado de gravedad de la misma y del colectivo poblacional del que se trate.

- Establecer y explicar recomendaciones dietéticas generales para distintos sectores de población que puedan sufrir cada patología estudiada.
- Manejar el soporte informático necesario para la confección de dietas.

E. - Realizar el seguimiento y comprobar la aceptación de las dietas prescritas, tanto a individuos como a colectivos.

Los criterios de evaluación podrán ser:

- Describir los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta adaptada a una persona.
- Precisar que medidas accesorias favorecen y potencian la eficacia de una dieta terapéutica para facilitar su aceptación por parte del enfermo.
- Describir que tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos del paciente, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando sus ámbitos de actuación.
- Describir los "ítems" que deben figurar en una encuesta de seguimiento y aceptación de dieta adaptada o terapéutica, señalando el orden lógico de presentación.
- En supuestos prácticos debidamente caracterizados:
 - Determinar el grado de aceptación y eficacia de la dieta prescrita.
 - Proponer cambios en la prescripción dietética en función de los datos subjetivos y objetivos obtenidos de las opiniones del individuo enfermo.

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 enteros del 1 al 10, siendo suspenso del 1 al 4,9. 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 dos evaluaciones, con un examen final 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 poder presentarse el alumno al examen de cada evaluación, será necesario haber entregado al profesor **las fichas de prácticas y/o supuestos prácticos** realizados durante la misma y tener superado el 70% de asistencia a clase.

En cada evaluación, después del examen final, se realizará otra prueba escrita de recuperación de la misma.

También se realizará un examen global en marzo para aquellos alumnos que no hayan superado alguna o ninguna de las evaluaciones, o para los que pierdan la condición de evaluación continua. En este examen existirá la opción de mejorar la calificación global del Módulo contestando una

pregunta extraordinaria. La **nota final** será la calificación mas alta entre la media de las dos evaluaciones o la de esta prueba.

Pérdida de evaluación continúa:

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 Marzo se realizará en una convocatoria extraordinaria en el mes de Junio. 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 realice exámenes extraordinarios, 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 el alumno se vea perjudicado.

Materiales, textos y recursos didácticos

Bibliografía básica

Existe bibliografía recomendada, a disposición del alumno, que en algunos casos se puede encontrar en la biblioteca

-Cervera, Pilar- Clapes J.- Rigolfas R.“ Alimentación y dietoterapia”. Ed. McGraw-Hill Interamericana

- Krause. “Nutrición y Dietoterapia”. Edit. Mc Graw-Hill. . Interamericana

- Larrañaga, Ildfonso J. – Carballo, Julio M. – Rodriguez, M^a del Mar- Fernández J. A.

“Dietética y Dietoterapia”. Edit. McGraw-Hill.Interamericana

MataixVerdú, José- Carazo Marín, Emilia. “Nutrición para educadores”. Ed Diaz de Santos.

- R. Repullo Picasso. “Dietética razonada. La alimentación en la salud y en la enfermedad”. Ed Marbán.

- Requejo, Ana M-Ortega Rosa M. “Nutriguía. Manual de nutrición clínica en atención primaria”. Ed Complutense.

- Marta González Caballero. “Técnico en Dietética y Nutrición Humana”. Ed del Opositor

- Ángel Gil. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Tratado de Nutrición.

Recursos didácticos:

Material audiovisual

Video

Pizarra

Ordenador y software específico.



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,...etc).