

Facultad de Farmacia

Grado en Nutrición Humana y Dietética

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

Dietoterapia
(2022 - 2023)

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Dietoterapia	Código: 899593205
<ul style="list-style-type: none">- Centro: Facultad de Farmacia- Lugar de impartición: Facultad de Farmacia- Titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética- Plan de Estudios: 2019 (Publicado en 2019-12-17)- Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud- Itinerario / Intensificación:- Departamento/s:<ul style="list-style-type: none">Medicina Interna, Dermatología y PsiquiatríaObstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología- Área/s de conocimiento:<ul style="list-style-type: none">MedicinaMedicina Legal y Forense- Curso: 3- Carácter: Obligatoria- Duración: Segundo cuatrimestre- Créditos ECTS: 9,0- Modalidad de impartición: Presencial- Horario: Enlace al horario- Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es- Idioma: Español	

2. Requisitos para cursar la asignatura

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: FERNANDO GUILLÉN PINO
- Grupo:
General <ul style="list-style-type: none">- Nombre: FERNANDO- Apellido: GUILLÉN PINO- Departamento: Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología- Área de conocimiento: Medicina Legal y Forense

Contacto						
- Teléfono 1: 922651380						
- Teléfono 2:						
- Correo electrónico: fguillen@ull.es						
- Correo alternativo: fguillen@ull.edu.es						
- Web: https://www.campusvirtual.ull.es/						
Tutorías primer cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Observaciones:						
Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Martes	08:00	14:00	Sección de Enfermería - Edificio departamental - CS.2A	Medicina Legal y Toxicología
Observaciones: Tutorías previo aviso al email del profesor coordinador.						

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **MÓDULO 4. CIENCIAS DE LA NUTRITION, LA DIETÉTICA Y LA SALUD**
Perfil profesional:

5. Competencias

Básicas

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Generales

- CG1** - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2** - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3** - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4** - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5** - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG6** - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7** - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.
- CG10** - Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- CG13** - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14** - 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.
- CG15** - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16** - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17** - Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- CG18** - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG20** - Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- CG21** - Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria-nutricional de la población.
- CG22** - Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.
- CG23** - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG26** - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG28** - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG29** - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

Específicas

- CE7** - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y

nutrición.

CE18 - Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.

CE25 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.

CE27 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

CE29 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE31 - Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

CE32 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.

CE33 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

CE34 - 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.

CE35 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

CE36 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

CE37 - Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

CE38 - Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

CE39 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

CE41 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

CE42 - Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

CE44 - Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.

CE46 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.

CE47 - Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

CE50 - Diseñar y realizar valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de la población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.

CE51 - Diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación dietético-nutricional y de formación en nutrición y dietética.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

Bloque I: Introducción a la dietoterapia.-

U.T. 1: Rol del dietista-nutricionista en el proceso dietoterapéutico.

1. Fases del proceso dietoterapéutico:
2. Elaboración de dietas:

U.T. 2: Introducción a la dietoterapia.

1. La dieta como instrumento terapéutico.
2. Dietoterapia: conceptos e indicaciones.
3. Dietas terapéuticas:

U.T. 3: Interacciones dietéticas.

1. Interacciones medicamentosas.

Bloque II: Dietoterapia con modificación de macro y/o micronutrientes.

U.T. 4: Dietas con modificación del contenido energético.

1. Dietas hipoenergéticas
2. Dietas hiperenergéticas

U.T. 5: Dietas con modificación del contenido glucídico.

1. Hiperglucemia: Diabetes mellitus.
2. Dietoterapia en hipoglucemias.
3. Supresión selectiva de glúcidos

U.T. 6: Dietas con modificación del contenido lipídico.

1. Hiperlipemias.
2. Características y clasificación.
3. Plan dietéticos en las dislipemias.

U.T. 7: Dietas con modificación del contenido de proteínas y productos nitrogenados.

1. Dietas hipoproteicas.
2. Dietas hiperproteicas.
3. Dieta sin gluten.
4. Restricción selectiva de aminoácidos.
5. Dieta con restricción de purinas: hiperuricemia y/o gota.

U.T. 8: Dietas con modificación de las vitaminas, minerales y/o contenido hídrico.

1. Dietas con modificación de minerales.
2. Dietas con modificación de vitaminas.
3. Modificación del contenido hídrico en la dieta.

Bloque III: Dietoterapia en patologías de los diferentes aparatos y sistemas.

U.T. 9: Dietoterapia en las patologías del Aparato Digestivo.

1. Dietoterapia en patologías bucodentales.
2. Dietoterapia en los síndromes diarreicos.
3. Dietoterapia en el estreñimiento.
4. Dietoterapia en la patología esofágica.
5. Dietoterapia en las patologías gástricas.
6. Dietoterapia en la patología intestinal.
7. Dietoterapia en enfermedades hepáticas.
8. Dietoterapia en las enfermedades de vesícula y vía biliar.
9. Dietoterapia en las patologías pancreáticas.

U.T. 10: Dietoterapia en las patologías del Aparato Cardiocirculatorio.

1. Dietoterapia en la enfermedad cardiovascular.
2. Dietoterapia en la insuficiencia cardíaca.
3. Dietoterapia en las arritmias cardíacas.

U.T. 11: Dietoterapia en las patologías del Aparato Excretor.

1. Dietoterapia en la I.R. Aguda.
2. Dietoterapia en la I.R. Crónica.
3. Dietoterapia en el enfermo dializado y trasplantado.
4. Dietoterapia en la litiasis renal.

U.T. 12: Dietoterapia en las patologías de otros Aparatos y Sistemas.

1. Aparato respiratorio.
2. Aparato locomotor.
3. Sistema nervioso.
4. Sistema endocrino.
5. Patologías oculares.
6. Patologías cutáneas.

Bloque IV: Dietoterapia en otras situaciones patológicas.

U.T. 13: Dietoterapia en los Síndromes Patológicos.

1. Pacientes en estrés metabólico:
2. Dietoterapia en los Síndromes patológicos:

U.T. 14: Dietoterapia en el paciente quirúrgico.

1. Dietoterapia en el paciente quirúrgico:
2. Dietoterapia en las cirugías del tracto gastro-intestinal:

U.T. 15: Dietoterapia en los trastornos de la conducta alimentaria y dismorfia corporal.

1. Trastornos cuantitativos:
2. Trastornos cualitativos:

U.T. 16: Dietoterapia en las alergias e intolerancias alimentarias.

1. Alergias alimentarias.
2. Intolerancias alimentarias.

U.T. 17: Dietas con finalidades exploratorias y/o diagnósticas.

1. Dietoterapia en técnicas radiológicas y de medicina física.
2. Dietoterapia en pruebas endoscópicas.
3. Dietoterapia en estudios de funcionalidad intestinal.
4. Dietoterapia en valoraciones endocrinas.
5. Dietoterapia en determinaciones de laboratorio.
6. Dietoterapia en métodos diagnósticos de medicina nuclear.

U.T. 18: Técnicas de apoyo nutricional.

1. Nutrición enteral:
2. Nutrición parenteral.

Módulo práctico

1. Introducción a la Dietoterapia. (Recordando conceptos)
 - 1.1-La dieta como elemento terapéutico.
 - 1.2-Dietoterapia: concepto e indicaciones.
 - 1.3- Dietas terapéuticas.
 - 2.-Elaboración de dietas.
 - 2.1-Confección de una dieta.
 - 2.1.1-Cálculo de energía diaria (Kcal) consumida por el individuo.
 - 2.1.2-Distribución calórica diaria.
 - 2.1.3-Cálculo de Kilocalorías por principio inmediato.
 - 2.1.4-Cálculo de cantidad en gramos por principio inmediato:
 - 2.1.5-Elaboración de la dieta.
 - 2.2 – Gasto Energético basal.
 - 2.2.1-Factores que influyen en la TMB (Tasa Metabólica Basal):
 - 2.2.2-Ecuaciones predictivas para el cálculo del GMB (Gasto Metabólico Basal):
 - 2.2.3-Gasto energético según actividad física.
 - 2.2.4-Acción dinámica específica de los alimentos.
 - 2.2-5 Situación por enfermedad.
 - 2.2.6-Características de una dieta equilibrada.
 - 2.2.7-Raciones alimentarias recomendadas por Edad.
- ANEXO: Elaboración de dietas por raciones e intercambio.

Actividades a desarrollar en otro idioma

- 0,4 ECTS en inglés

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

La metodología incluirá: clases magistrales, seminarios prácticos y aula de informática.

Clases magistrales. Se expondrán los contenidos básicos de la asignatura.

Seminarios prácticos y aula de informática. Los/as estudiantes trabajarán en ejercicios prácticos con preparación de dietas en situaciones patológicas y en desequilibrio, profundizando así en algunos de los contenidos de las clases magistrales.

También se familiarizarán con las aplicaciones informáticas que se emplean en la realización de dietas. Los/as estudiantes entregarán en los plazos previstos por el/la profesor/a una serie de tareas evaluables asociadas a los seminarios prácticos.

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	45,00	0,00	45,0	[CE50], [CE47], [CE46], [CE44], [CE41], [CE39], [CE34], [CE33], [CE29], [CE27], [CE25], [CG29], [CG28], [CG23], [CG22], [CG17], [CG13], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5], [CG4], [CG3], [CG2], [CG1], [CB5], [CB4], [CB3], [CB2], [CB1]
Realización de seminarios u otras actividades complementarias	15,00	0,00	15,0	[CE35], [CE32], [CE31], [CE29], [CE25], [CG26], [CG23], [CG22], [CG21], [CG20], [CG18], [CG17], [CG15], [CG14], [CG13], [CG10], [CG7], [CG6], [CG3], [CB1]
Realización de exámenes	5,00	0,00	5,0	[CE34], [CE33], [CE32], [CE27], [CE25], [CE18], [CE7], [CG26], [CG23], [CG21], [CG20], [CG17], [CG10], [CG7], [CG5]

Aula de informática	25,00	0,00	25,0	[CE29], [CG28], [CG17], [CG14], [CB5], [CB4], [CB2], [CB1]
Estudio y trabajo en grupo	0,00	25,00	25,0	[CE51], [CE50], [CE47], [CE44], [CE41], [CE39], [CE38], [CE37], [CE35], [CE34], [CE33], [CE27], [CB4], [CB1]
Estudio y trabajo individual	0,00	20,00	20,0	[CE51], [CE50], [CE47], [CE46], [CE44], [CE38], [CE37], [CE36], [CE35], [CE29], [CG26]
Estudio autónomo	0,00	60,00	60,0	[CE29], [CE27], [CE25], [CG26], [CG23], [CG22], [CG21], [CG20], [CG18], [CG17], [CG15], [CG14], [CG13], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5]
Lecturas recomendadas, búsquedas bibliográficas, etc	0,00	30,00	30,0	[CE51], [CE42], [CE41], [CE39], [CE34], [CE33], [CE32], [CE31], [CE29], [CE27], [CG28], [CG26], [CG23], [CG17], [CG16], [CG15], [CB3], [CB2], [CB1]
Total horas	90,00	135,00	225,00	
Total ECTS			9,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

Dupin, Henri. La Alimentación Humana. Barcelona: Bellaterra, 1997. Print.
Nutrición clínica. Ed: Harcourt. 2ª Edición. Morgan, Sarah L.; Weinsier, Roland L.; 2000.
Tratado de nutrición. Nutrición y enfermedad. Ed: Panamericana. 3ª Edición. Vol. I al V. Ángel Gil; 2017.

Bibliografía Complementaria

Dietética práctica. Ed: Ediciones RIALP, S.A. 2ª Edición. Ramón Gómez Recio; 1997
EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition, and Allergies (NDA); Scientific Opinion on Dietary reference values for water. EFSA Journal 2010; 8(3):1459. [48 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2010.1459.
Nuevo manual de dietética y nutrición. Ed: AMV Ediciones. 1ª Edición. M. Rivero Urgel, M. Riba Sicart, Ll. Vila Ballester; 2003
Nutrición y alimentación humana. Ed: Arboleda. 1ª Edición. Vol. I y II José Mataix Verdú; 2002

Otros Recursos

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

De manera general, la evaluación será continua realizándose diversos tipos de actividades a lo largo del cuatrimestre con el objetivo de valorar si el alumnado ha alcanzado las competencias y los resultados del aprendizaje de la asignatura, tal como especifica el Reglamento de Evaluación y Calificación de la ULL (BOC nº 36, 23 de junio de 2022).

Las actividades evaluativas que conforman la **evaluación continua** serán las siguientes:

IMPORTANTE: para optar por la evaluación continua, el alumnado debe asistir al 100% de las sesiones prácticas de laboratorio y seminarios.

1) Exámen parcial de la asignatura (35%). La calificación obtenida se sumará al resto de actividades evaluables (puntuación máxima ponderada 3,5 puntos sobre calificación global).

· **Prueba tipo test** constará de 50 preguntas, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta, cada dos preguntas mal restaran una bien.

2) Examen de los contenidos teóricos (35%): Para superar esta actividad se exige una puntuación mínima del 50% de la calificación máxima (puntuación máxima ponderada 3,5 puntos sobre calificación global)

· Examen tipo test, con cuatro respuestas posibles 4 respuestas posibles, siendo solo una correcta, cada dos preguntas mal restaran una bien.

3) Examen de prácticas (30%). Se realizará una prueba basada en la elaboración de una dieta correspondiente a una de las diferentes situaciones y patologías que se tratan en las sesiones prácticas.

Evaluación única:

El alumnado que opte por esta modalidad de evaluación podrá obtener una calificación de 0 a 10 y deberá solicitarlo comunicándolo a la coordinación, a través del procedimiento habilitado en el aula virtual de la misma, en el plazo de un mes a partir del inicio del cuatrimestre correspondiente. Solo por circunstancias sobrevenidas derivadas, tales como enfermedad grave, accidente o incompatibilidad de la jornada laboral, se podrán admitir solicitudes transcurrido el primer mes de docencia.

El/la estudiante realizará las siguientes pruebas de forma consecutiva. Para superar cada prueba será necesario obtener una puntuación de 5 sobre 10, y no se podrá suspender ninguna:

Contenidos teóricos (70%). Puntuación máxima sobre la calificación final: 7 puntos.

Será mediante examen tipo test de 100 preguntas tipo test, cada una de las cuales tendrá 4 respuestas posibles, siendo sólo una correcta. Cada dos preguntas incorrectas restarán 1 pregunta correcta.

Elaboración de dietas (30%). Puntuación máxima de la prueba sobre la calificación final: 3 puntos.

-Supuesto práctico. El estudiante tendrá que elaborar una dieta para un paciente en una situación especial o patología indicada.

La primera convocatoria de esta asignatura en cada curso académico será mediante evaluación continua, a menos que el alumno o alumna haya optado por la evaluación única. El alumnado que no haya superado la asignatura en la primera convocatoria dispondrá de una segunda que será de tipo único. El alumnado podrá concurrir a cualquiera de las dos evaluaciones o a ambas de la convocatoria, siempre que no hubiera superado la asignatura en la primera evaluación de la convocatoria. La calificación en el acta correspondiente a esta segunda convocatoria será la obtenida en la última de las evaluaciones efectuada.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[CE47], [CE46], [CE44], [CE42], [CE41], [CE39], [CE38], [CE37], [CE36], [CE35], [CE34], [CE33], [CE32], [CE31], [CE29], [CE27], [CE25], [CE18], [CE7], [CG29], [CG28], [CG26], [CG23], [CG22], [CG21], [CG20], [CG18], [CG17], [CG16], [CG15], [CG14], [CG13], [CG10], [CG7], [CG6], [CG5], [CG4], [CG3], [CG2], [CG1], [CB5], [CB3], [CB2], [CB1]	Examen parcial tipo test del contenido teórico de la asignatura (35%) Exámen final de la asignatura tipo test (35%)	70,00 %

Pruebas de desarrollo	[CE51], [CE50], [CE47], [CE46], [CE42], [CE41], [CE39], [CE38], [CE37], [CE35], [CE34], [CE33], [CE32], [CE31], [CE27], [CE25], [CE18], [CG29], [CG28], [CG23], [CG20], [CG18], [CG16], [CG14], [CG13], [CG6], [CG3], [CB4]	Examen de prácticas	30,00 %
-----------------------	--	---------------------	---------

10. Resultados de Aprendizaje

- Elaborar planes dietéticos, dietas y menús terapéuticos para sujetos enfermos, aplicando los conocimientos de alimentación y la nutrición clínica.
- Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- Describir y poner en práctica el manual de dietas hospitalarias.
- Calcular los requerimientos nutricionales en situación de enfermedad
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas
- Llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos enfermos
- Describir la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- Manejar las herramientas básicas en TIC utilizadas en la planificación dietética de sujetos enfermos
- Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista- nutricionista.
- Fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- Mantener y actualizar la competencia profesional
- Valorar críticamente y utilizar las fuentes de información relacionadas con la nutrición y dietética clínica.
- Elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del dietista-nutricionista.

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

-

Segundo cuatrimestre

Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
--------	-------	--------------------------------------	-----------------------------	---------------------------	-------

Semana 1:	Presentación y T1, T2	Clases magistrales	3.00	6.00	9.00
Semana 2:	T2, T3	Clases Magistrales	2.00	4.00	6.00
Semana 3:	T8	Clases magistrales	3.00	6.00	9.00
Semana 4:	T14	Clases Magistrales	1.00	2.00	3.00
Semana 5:	T14, T16, T17	Clases Magistrales	5.00	10.00	15.00
Semana 6:	T15, T16, T18	Clases Magistrales	4.00	8.00	12.00
Semana 7:	T18, T4	Clases Magistrales	5.00	10.00	15.00
Semana 8:	T4, T5, T7	Clases Magistrales	5.00	10.00	15.00
Semana 9:	T7	Clase Magistral	1.00	2.00	3.00
Semana 10:		Festivo	0.00	0.00	0.00
Semana 11:	T9	Clases Magistrales	5.00	10.00	15.00
Semana 12:	T6, T11, T12, P1	Clases Magistrales y Contenido práctico (seminarios prácticos e informática)	30.00	30.00	60.00
Semana 13:	T10, T13, P2	Clases Magistrales y Contenido práctico (seminarios prácticos e informática)	21.00	30.00	51.00
Semana 14:		Estudio autónomo	0.00	2.00	2.00
Semana 15 a 17:	Realización de exámenes	Exámenes	5.00	5.00	10.00
Total			90.00	135.00	225.00