



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2023/2024
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Nombre de la Asignatura	NUTRICIÓN CLÍNICA II
Código	6828
Curso	CUARTO
Carácter	OBLIGATORIA
N.º Grupos	1
Créditos ECTS	6
Estimación del volumen de trabajo del alumno	150
Organización Temporal/Temporalidad	1 Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	ESPAÑOL

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

Coordinación de la asignatura ANA ISABEL PELAEZ BALLESTA Grupo de Docencia: 1 Coordinación de los grupos:1	Área/Departamento	MEDICINA - LORCA (SOLO A EFECTOS ORGANIZATIVOS)/ATENCIÓN SOCIOSANITARIA
	Categoría	ASOCIADO CIENCIAS DE LA SALUD
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	anaisabel.pelaez@um.es Tutoría Electrónica: NO
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	
ALICIA MARIA JURADO HERNANDEZ	Área/Departamento	MEDICINA - LORCA (SOLO A EFECTOS ORGANIZATIVOS)/ATENCIÓN SOCIOSANITARIA
	Categoría	ASOCIADO CIENCIAS DE LA SALUD



Grupo de Docencia: 1	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	aliciamaria.jurado@um.es Tutoría Electrónica: NO
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	

2. Presentación

La Nutrición Clínica II es una materia básica necesaria para la formación de profesionales que dominen y conozcan la naturaleza de los alimentos y su implicación en los procesos patológicos que permitan contribuir a su tratamiento.

Mediante esta asignatura se pretende la adquisición de forma sistematizada de las habilidades, competencias y conocimiento teóricos que capaciten al alumno para realizar con solvencia actividades de prevención, diagnóstico e intervención terapéutica en el ámbito de la Nutrición clínica. Específicamente se pretende:

- Introducir al alumno en una valoración global de distintas situaciones patológicas que contemple su evaluación nutricional, indicación del soporte y elección de la terapéutica nutricional más adecuada.
- Incorporar el diagnóstico nutricional en la historia clínica de la enfermedad. Fomentar el reconocimiento de situaciones de malnutrición, grado y tipo.
- Adquirir conocimientos en patologías de índole metabólico, orgánica o funcional, sistémica o localizada relacionados con su etiopatogenia, diagnóstico, evolución y repercusión nutricional.
- Proporcionar criterios objetivos de buena práctica y aspectos éticos relacionados con los tratamientos actuales en Nutrición Clínica.

3. Condiciones de acceso a la asignatura

3.1 Incompatibilidades

No consta



3.2 Recomendaciones

Para una adecuada comprensión de la asignatura es esencial haber superado la asignatura de Nutrición Clínica I, Fisiología y recomendable tener conocimientos de bioquímica, anatomía humana y dietética.

4. Competencias

4.1 Competencias Básicas

- 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
- 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

4.2 Competencias de la titulación

- 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.
- CG12. Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.



- 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.
- 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
- CE39. Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE47. Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE40. Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE48. Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE41. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CE6. Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE42. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- 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.
- CE43. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE8. Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- CE14. Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE44. Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE25. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE45. Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE26. Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE46. Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE27. Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE28. Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29. Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30. Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- 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.
- CE35. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE36. Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE37. Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE38. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

4.3 Competencias transversales y de materia

- Competencia 1. Reconocer las situaciones fisiológicas que con temporalidad necesitan un especial cuidado nutricional como la gestación o el envejecimiento entre otras.
- Competencia 2. Aprender la patología humana en cuyo tratamiento forma parte la nutrición.
- Competencia 3. Profundizar en aquellos aspectos de la patología humana cuya etiología y/o patogenia está basada en alteraciones de la nutrición o del metabolismo en general.
- Competencia 4. Comprender la relación entre las manifestaciones clínicas del paciente y las alteraciones nutricionales causales.
- Competencia 5. Conocer los cambios clínicos en el paciente relacionados con los cambios en el estado nutricional
- Competencia 6. Verificar si la patología del paciente tiene una implicación genética y la posible afectación familiar

5. Contenidos

TEMA 1. DIETA EN LA ALERGIA E INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS

- Alergia alimentaria.
- Dieta baja en histamina.
- Dieta restrictivas en tiramina.
- Dieta restrictiva en tartracina.
- Dieta restrictiva en sulfitos.
- Dieta restrictiva en glutamato monosódico.
- Dieta restrictiva en benzoatos.

TEMA 2. OTRAS DIETAS

- Dieta vegetariana.
- Dieta restringida en purinas.



- Dieta controlada en oxalatos.

TEMA 3. RECOMENDACIONES EN LA SINTOMATOLOGIA GASTROINTESTINAL

- Dietas en la alteración del gusto y la salivación
- Mucositis.
- Dietas progresivas
- Modificaciones dietéticas ante la diarrea.
- Dieta en la cirugía gastrointestinal
- ✂ Dieta en resección intestinal y cirugía de colon
- ✂ Dieta en la cirugía gástrica
- ✂ Dieta postcirugía bariátrica

TEMA 4. MODIFICACIONES DIETÉTICAS PRETEST DIAGNOSTICO

- Cuantificación de grasas en heces.
- Dieta y excreción de catecolamina.
- Dieta para la prueba del ácido 5-hidroxiindolacético.
- Dieta de preparación para la prueba de tolerancia oral a la glucosa.
- Dieta pobre en yodo para el diagnóstico de enfermedades tiroideas.
- Dieta de residuo mínimo para el enema bariátrico de doble contraste.
- Dieta para la tomografía por emisión de positrones

TEMA 5. INTERACCIÓN DE FÁRMACOS Y NUTRIENTES

- Interacción de fármacos y nutrientes.
- Principios básicos de la suplementación nutricional.

TEMA 6. ACTUALIZACIONES EN LA EII

TEMA 7. NUTRICIÓN EN PATOLOGÍA NEUROLÓGICA

- Aspectos metabólico-nutricionales en las enfermedades neurológicas.
- Papel del equipo nutricional en el abordaje de la disfagia.



- Manejo nutricional en las enfermedades neurológicas crónicas.
- Soporte nutricional del paciente con Ictus.

TEMA 8. NUTRICION EN PATOLOGIA RESPIRATORIA

1. Nutricion en los pacientes EPOC.

TEMA 9. OTRAS DIETAS EN PATOLOGIA DIGESTIVA

- Disfagia orofaringea
- Dietas de modificación de textura y consistencia
- Dieta en la esofagitis eosinofílica
- Dietas controladas en fibra

PRÁCTICAS

Práctica 1. PRÁCTICAS CLINICAS HOSPITALARIAS: Relacionada con los contenidos Tema 1

Se realizarán practicas en el hospital General Universitario Rafael Mendez de Lorca por grupos. Los alumnos rotarán por distintos servicios y secciones en Medicina Interna (Neurología, neumología, nefrología, diálisis, aparato digestivo y medicina interna), cirugía y pediatría.

Se expondrán casos clínicos, en los que los alumnos deberán participar en la valoración nutricional y la establecer unas recomendaciones dietéticas.

Práctica 2. Seminario 1: Como realizar una historia clínica: Global

1. Aprender a realizar una historia clínica de los pacientes hospitalizados o de consultas.
2. Realización de una valoración nutricional.
3. Casos clínicos reales expuestos por F.E.A. del Hospital Rafael Méndez.

Práctica 3. Seminario 2: Valoración nutricional en los pacientes ingresados en M. Interna. : Global

1. Exposición de Casos clínicos reales a cargo de F.E.A. del Hospital Universitario Rafael Méndez.
 - Nutrición en el paciente V.I.H.
 - Nutrición en el paciente Anciano.
 - Nutrición en el paciente inmunodeprimido.
 - Alergias alimentarias.
 - Uso de suplementos nutricionales.

Práctica 4. Seminario 3: Valoración nutricional de los pacientes con patología Digestiva. : Global

1. Exposición de casos clínicos reales a cargo de F.E.A. del Hospital Rafael Méndez.
 - Nutrición en los síndromes diarreicos y agudos.
 - Nutrición en la Enfermedad inflamatoria intestinal.



- Nutrición en la pancreatitis crónica.
- Nutrición en la hepatopatía crónica.

6. Metodología Docente

Actividad Formativa	Metodología	Horas Presenciales	Trabajo Autónomo	Volumen de trabajo
Lección magistral	Explicación del temario en clase por el profesorado.	39	39	78
Tutorías	Supervisión de trabajos y resolución de dudas.	3	15	18.00
Seminarios	Aplicación práctica de conocimientos teóricos a casos clínicos reales.	3	15	18.00
Prácticas	Estudio y resolución de casos clínicos en el hospital.	15	21	36.00
	Total	60	90	150

7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2023-24#horarios>

8. Sistema de Evaluación

Métodos / Instrumentos	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.
Criterios de Valoración	PONDERACION 80% Prueba final (examen tipo test). 60 preguntas tipo test con cinco opciones posibles. Por cada 4 respuestas erroneas, se restará una respuesta acertada. Las preguntas en blanco no restan aciertos. Se aprueba el examen con un 5 y será el 80% de la nota final.
Ponderación	70



Métodos / Instrumentos	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.
Criterios de Valoración	PONDERACION 10% Asistencia a seminarios con participación presencial en los casos clínicos presentados en los mismos. Solo se puntuará siempre que se haya aprobado el examen final con un 5.
Ponderación	15
Métodos / Instrumentos	Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.
Criterios de Valoración	PONDERACION 10% Dominio de la materia, correcta aplicación de los conocimientos a las necesidades del paciente, expresión escrita. Asistencia obligatoria/realización de valoración de riesgo nutricional del paciente agudo/ realización de dietas específicas para las distintas patologías vistas en seminarios. Se deberán presentar 3 valoraciones de riesgo nutricional y realización de una dieta especializada según las patologías vistas en seminarios y clases magistrales. Para promediar ambas partes será necesario obtener una nota igual o superior a 5 en el examen tipo test.
Ponderación	15

Fechas de exámenes

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2023-24#exámenes>

9. Resultados del Aprendizaje

10. Bibliografía

Bibliografía Básica



NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA. 3ª edición. Salas Salvadó. Editorial Elsevier Masson 2014.

Bibliografía Complementaria



ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: MANUAL TEÓRICO-PRÁCTICO. 2ª edición. C. Vazquez. Diaz Santos 2008.



TRATADO DE NUTRICIÓN 2ª edición: A. Gil Hernández. Ed. Panamericana 2010.



MANUAL DE RECOMENDACIONES NUTRICIONALES AL ALTA HOSPITALARIA 2ª edición. M: León, S. Celaya. Editorial Glosa Barcelona 2010.

11. Observaciones y recomendaciones

La asistencia a prácticas y seminarios es obligatoria.

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales pueden dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://www.um.es/advv/>) para recibir la orientación o asesoramiento oportunos para un mejor aprovechamiento de su proceso formativo. De igual forma podrán solicitar la puesta en marcha de las adaptaciones curriculares individualizadas de contenidos, metodología y evaluación necesarias que garanticen la igualdad de oportunidades en su desarrollo académico. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.

Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con los Objetivos de Desarrollo sostenible 3 "Salud y Bienestar" y 4 "Educación de Calidad".