



Universidad  
Internacional  
de Valencia

# Guía didáctica

## **ASIGNATURA: *Nutrición y Patologías***

**Título:** *Máster Universitario en Nutrición y Salud*

**Materia:** *I Nutrición Humana y Alimentación*

**Créditos:** 6 ECTS

**Código:** 02MUNS

**Curso:** 2022-2023

# Índice

1. Organización general.....	3
1.1. Datos de la asignatura.....	3
1.2. Equipo docente .....	3
1.3. Introducción a la asignatura.....	3
1.4. Competencias y resultados de aprendizaje .....	4
2. Contenidos/temario .....	5
3. Metodología .....	7
4. Actividades formativas .....	8
5. Evaluación.....	9
5.1. Sistema de evaluación.....	9
5.2. Sistema de calificación .....	10
6. Bibliografía.....	11
6.1. Bibliografía de referencia .....	11
6.2. Bibliografía complementaria.....	11

# 1. Organización general

## 1.1. Datos de la asignatura

<b>MATERIA</b>	<b>Nutrición Humana y Alimentación</b>
<b>ASIGNATURA</b>	Nutrición y Patologías <b>6 ECTS</b>
<b>Carácter</b>	Obligatorio
<b>Cuatrimestre</b>	Primero
<b>Idioma en que se imparte</b>	Castellano
<b>Requisitos previos</b>	No existen
<b>Dedicación al estudio por ECTS</b>	<b>25 horas</b>

## 1.2. Equipo docente

<b>Profesor</b>	<p><b>Dra. Cristina Santurino Fontecha</b> <a href="mailto:cristina.santurino@campusviu.es">cristina.santurino@campusviu.es</a></p> <p><b>Dra. Cecilia Jiménez Sánchez</b> <a href="mailto:cecilia.jimenez@campusviu.es">cecilia.jimenez@campusviu.es</a></p>
-----------------	---

## 1.3. Introducción a la asignatura

*En los países industrializados en los últimos años, se han producido grandes cambios en los patrones alimentarios y los modos de vida en respuesta a cambios sociales y demográficos, lo que ha supuesto cambios en las preferencias de consumo alimentario de los ciudadanos con un aumento en la carga de enfermedades crónicas (obesidad, diabetes, cáncer, ...), factores que pueden ser modificados.*

*El tipo de dieta tiene una gran influencia en la salud, ya que no solo influyen en la salud del momento, sino que puede determinar enfermedades en etapas posteriores de la vida. Es necesario poner en marcha estrategias y políticas que promuevan una alimentación saludable. Por tanto, esta asignatura permite que el estudiante conozca las patologías de mayor prevalencia relacionadas con la alimentación en los países desarrollados, aprenda las pautas para prevenirlas y cómo tratarlas una vez se hayan instaurado.*

*Los objetivos propios de la asignatura Nutrición y patologías son:*

- *Comprender la importancia de seguir una dieta saludable y equilibrada a lo largo de la vida.*
- *Comprender cómo los desequilibrios nutricionales pueden condicionar la aparición de algunas patologías de gran prevalencia.*
- *Identificar las principales enfermedades relacionadas con la alimentación comunes en los países desarrollados.*
- *Conocer el tratamiento dietético de algunas patologías de gran prevalencia en los países desarrollados.*
- *Aprender a derivar al Dietista-Nutricionista para abordar un tratamiento dietético adecuado.*

## 1.4. Competencias y resultados de aprendizaje

### COMPETENCIAS BÁSICAS

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida auto dirigido o autónomo.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

CE1 - Integrar el conocimiento de los efectos de los nutrientes sobre los sistemas fisiológicos y metabólicos en situaciones de salud y enfermedad.

CE2 - Evaluar las nuevas estrategias terapéuticas en la prevención, desarrollo y tratamiento de enfermedades de gran prevalencia.

## 2. Contenidos/temario

### **Tema 1. Introducción. Marco contextual.**

### **Tema 2. Obesidad**

- 2.1. Influencia de la nutrición en los procesos involucrados en el desarrollo de obesidad
- 2.2. Etiopatogenia de la enfermedad
  - 2.2.1. Enfermedades asociadas a la obesidad
- 2.3. Tratamiento dietético de la obesidad
  - 2.3.1. Dietas hipocalóricas.
  - 2.3.2. Dietas de muy bajo contenido calórico
  - 2.3.3. Dietas bajas en hidratos de carbono
  - 2.3.4. Dietas hiperproteicas
  - 2.3.5. Dieta mediterránea
  - 2.3.6. Nutrientes en el control del peso
  - 2.3.7. Cambios en la estructura de la dieta
- 2.4. Fármacos y cirugía bariátrica
  - 2.4.1. Beneficios de la pérdida de peso
- 2.5. Psicología y obesidad
- 2.6. Obesidad infantil
  - 2.6.1. Causas
  - 2.6.2. Diagnostico
  - 2.6.3. Consecuencias
  - 2.6.4. Tratamiento
- 2.7. Avances en el tratamiento de la obesidad

### **Tema 3. Diabetes mellitus**

- 3.1. Concepto, clasificación y fisiopatología
  - 3.1.1. Diabetes tipo 1
  - 3.1.2. Diabetes tipo 2
  - 3.1.3. Diabetes gestacional
- 3.2. Nutrición y diabetes
  - 3.2.1. Estrategias nutricionales en diabetes tipo 1
  - 3.2.2. Estrategias nutricionales en diabetes tipo 2
  - 3.2.3. Aporte calórico recomendado
  - 3.2.4. Reparto de macronutrientes
  - 3.2.5. Otros nutrientes

## **Tema 4. Dislipemia aterogénica**

- 4.1. Concepto y diagnóstico
- 4.2. Tratamiento
  - 4.2.1. Ácidos grasos
  - 4.2.2. Esteroles
  - 4.2.3. Recomendaciones dietéticas

## **Tema 5. Nutrición y síndrome metabólico**

- 5.1. Concepto y fisiopatología
- 5.2. Influencia de la nutrición en la aparición, evolución y tratamiento de la diabetes, dislipemia, hipertensión arterial y obesidad. Terapia nutricional.
  - 5.2.1. Macronutrientes
  - 5.2.2. Micronutrientes
  - 5.2.3. Alimentos

## **Terma 6. Influencia de la nutrición en los procesos involucrados en el desarrollo de cáncer**

- 6.1. Estrategia nutricional en la prevención del cáncer
  - 6.1.1. Azúcar
  - 6.1.2. Grasa
  - 6.1.3. Alcohol
  - 6.1.4. Fibra
  - 6.1.5. Carne roja/ Carne procesada
  - 6.1.6. Vitaminas y minerales
- 6.2. Requerimientos nutricionales y estrategia nutricional durante y después del tratamiento tumoral
  - 6.2.1. Causas y diagnóstico de malnutrición en el paciente con cáncer
  - 6.2.2. Recomendaciones dietéticas
  - 6.2.3. Nutrición artificial en el paciente oncológico

## **Tema 7. Alergias e intolerancias alimentarias**

- 7.1. Conceptos
- 7.2. Intolerancias alimentarias
  - 7.2.1. Intolerancia alimentaria de causa enzimática
  - 7.2.2. Intolerancia alimentaria de causa farmacológica o química
  - 7.2.3. Intolerancia alimentaria de causa indeterminada
  - 7.2.4. Test de intolerancia alimentaria
- 7.3. Alergias alimentarias
  - 7.3.1. Fisiopatología de la alergia a los alimentos

- 7.3.2. Alergia a alimentos de origen animal
- 7.3.3. Alergia a alimentos de origen vegetal
- 7.3.4. Clínica y diagnóstico de la alergia a alimentos
- 7.3.5. Prevención y tratamiento en la alergia a alimentos

## **Tema 8. Trastornos gastrointestinales**

- 8.1. Diarrea y estreñimiento
  - 8.1.1. Diarrea. Concepto y fisiopatología. Pautas alimentarias y aspectos prácticos.
  - 8.1.2. Estreñimientos. Concepto y fisiopatología. Pautas alimentarias y aspectos prácticos.
- 8.2. Síndrome del Intestino Irritable (SII). Concepto y fisiopatología. Pautas alimentarias y aspectos prácticos.
- 8.3. Enfermedad Inflamatoria Intestinal (EII). Concepto y fisiopatología. Pautas alimentarias y aspectos prácticos.
- 8.4. Pancreatitis aguda. Pautas alimentarias y aspectos prácticos.

## **Tema 9. Osteoporosis**

- 9.1. Concepto, epidemiología y fisiopatología
- 9.2. La nutrición en la prevención y el desarrollo de osteoporosis
  - 9.2.1. Alimentos en la prevención y el desarrollo de osteoporosis
- 9.3. Aspectos prácticos
- 9.4. Tratamiento

## **Tema 10. Otras patologías relacionadas con los alimentos**

- 10.1 Enfermedad celíaca (EC)
  - 10.1.1. Factores desencadenantes de la enfermedad
  - 10.1.2. Tratamiento dietético

# 3. Metodología

La metodología de la Universidad Internacional de Valencia (VIU) se caracteriza por una apuesta decidida en un modelo de carácter e-presencial. Así, siguiendo lo estipulado en el calendario de actividades docentes del Título, se impartirán en directo un conjunto de sesiones, que, además, quedarán grabadas para su posterior visionado por parte de aquellos estudiantes que lo necesiten. En todo caso, se recomienda acudir, en la medida de lo posible, a dichas sesiones, facilitando así el intercambio de experiencias y dudas con el docente.

En lo que se refiere a las metodologías específicas de enseñanza-aprendizaje, serán aplicadas por el docente en función de los contenidos de la asignatura y de las necesidades pedagógicas de los estudiantes. De manera general, se impartirán contenidos teóricos y, en el ámbito de las

clases prácticas se podrá realizar la resolución de problemas, el estudio de casos y/o la simulación.

Por otro lado, la Universidad y sus docentes ofrecen un acompañamiento continuo al estudiante, poniendo a su disposición foros de dudas y tutorías para resolver las consultas de carácter académico que el estudiante pueda tener. Es importante señalar que resulta fundamental el trabajo autónomo del estudiante para lograr una adecuada consecución de los objetivos formativos previstos para la asignatura.

## 4. Actividades formativas

Durante el desarrollo de cada una de las asignaturas se programan una serie de actividades de aprendizaje que ayudan a los estudiantes a consolidar los conocimientos trabajados.

A continuación, se relacionan las actividades que forman parte de la asignatura:

### 1. Clases expositivas

Se trata de un conjunto de actividades guiadas por el profesor de la asignatura destinadas a la adquisición por parte de los estudiantes de los contenidos teóricos de la misma. Estas actividades, diseñadas de manera integral, se complementan entre sí y están directamente relacionadas con los materiales teóricos que se ponen a disposición del estudiante (manual, SCORM y material complementario). Estas actividades se desglosan en las siguientes categorías:

- a. Lección magistral
- b. Lección magistral participativa
- c. Estudio de casos / Resolución de problemas
- d. Revisión bibliográfica
- e. Simulación
- f. Trabajo cooperativo
- g. Diseño de proyectos
- h. Seguimiento

### 2. Clases prácticas

Se trata de un conjunto de actividades guiadas y supervisadas por el profesor de la asignatura vinculadas con la adquisición por parte de los estudiantes de los resultados de aprendizaje y competencias de carácter más práctico. Estas actividades, diseñadas con visión de conjunto, están relacionadas entre sí para ofrecer al estudiante una formación completa e integral.

### 3. Tutorías

Se trata de sesiones, tanto de carácter síncrono como asíncrono (e-mail), individuales o colectivas, en las que el profesor comparte información sobre el progreso académico



del estudiante y en las que se resuelven dudas y se dan orientaciones específicas ante dificultades concretas en el desarrollo de la asignatura.

El estudiante puede solicitar las tutorías e-presenciales que necesite al profesor responsable de cada asignatura para resolver cualquier consulta de carácter académico.

#### 4. Trabajo autónomo

Se trata de un conjunto de actividades que el estudiante desarrolla autónomamente y que están enfocadas a lograr un aprendizaje significativo y a superar la evaluación de la asignatura. La realización de estas actividades es indispensable para adquirir las competencias y se encuentran entroncadas en el aprendizaje autónomo que consagra la actual ordenación de enseñanzas universitarias. Esta actividad, por su definición, tiene carácter asíncrono.

#### 5. Pruebas

Como parte de la evaluación de cada una de las asignaturas (a excepción de las prácticas y el Trabajo fin de título), se realiza una prueba (examen final). Esta prueba se realiza en tiempo real (con los medios de control antifraude especificados) y tiene como objetivo evidenciar el nivel de adquisición de conocimientos y desarrollo de competencias por parte de los estudiantes. Esta actividad, por su definición, tiene carácter síncrono.

## 5. Evaluación

### 5.1. Sistema de evaluación

El Modelo de Evaluación de estudiantes en la Universidad se sustenta en los principios del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), y está adaptado a la estructura de formación virtual propia de esta Universidad. De este modo, se dirige a la evaluación de competencias.

Sistema de Evaluación	Ponderación
<b>Portafolio*</b>	<b>60 %</b>
<p><i>Se desarrolla a lo largo de todo el curso.</i></p> <p><i>Los elementos que componen esta evaluación son los trabajos que realizan los estudiantes en el marco de las clases prácticas (estudio de casos, resolución de problemas, revisión bibliográfica, simulación, trabajo cooperativo, diseño de proyectos, etc.).</i></p>	
Sistema de Evaluación	Ponderación
<b>Prueba final*</b>	<b>40 %</b>
<p><i>Se valora el nivel de adquisición, por parte del estudiante, de las competencias asociadas a la asignatura, empleando diversas tipologías de pregunta. Concretamente, la prueba se</i></p>	

*compone de 20 preguntas tipo test con 4 opciones de respuesta (únicamente 1 correcta) y 2 preguntas de respuesta breve.*

**\*Es requisito indispensable para superar la asignatura aprobar cada apartado (portafolio y prueba final) con un mínimo de 5 para ponderar las calificaciones.**

Los enunciados y especificaciones propias de las distintas actividades serán aportados por el docente, a través del Campus Virtual, a lo largo de la impartición de la asignatura.

Atendiendo a la Normativa de Evaluación de la Universidad, se tendrá en cuenta que la utilización de **contenido de autoría ajena** al propio estudiante debe ser citada adecuadamente en los trabajos entregados. Los casos de plagio serán sancionados con suspenso (0) de la actividad en la que se detecte. Asimismo, el uso de **medios fraudulentos durante las pruebas de evaluación** implicará un suspenso (0) y podrá implicar la apertura de un expediente disciplinario.

## 5.2. Sistema de calificación

La calificación de la asignatura se establecerá en los siguientes cálculos y términos:

Nivel de aprendizaje	Calificación numérica	Calificación cualitativa
Muy competente	9,0 - 10	Sobresaliente
Competente	7,0 - 8,9	Notable
Aceptable	5,0 -6,9	Aprobado
Aún no competente	0,0 -4,9	Suspenso

Sin detrimento de lo anterior, el estudiante dispondrá de una **rúbrica simplificada** en el aula que mostrará los aspectos que valorará el docente, como así también los **niveles de desempeño que tendrá en cuenta para calificar las actividades vinculadas a cada resultado de aprendizaje.**

La mención de «**Matrícula de Honor**» podrá ser otorgada a estudiantes que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de estudiantes matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola «Matrícula de Honor».

## 6. Bibliografía

### 6.1. Bibliografía de referencia

De Luis-Román, D. A., Bellido-Guerrero D. y García-Luna P. P. (2012). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo (Segunda edición). Editorial: Ediciones Díaz de Santos, S. A.\*

De Luis-Román, D. A., Bellido-Guerrero D., García-Luna P. P. y Oliveira Fuster G. (2017). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo (Tercera edición). Editorial: Ediciones Díaz de Santos, S. A.

Astiasarán-Anchia, I., Lasheras-Aldaz, B., Ariño-Plana, A. H. y Martínez-Hernández, J. A. (2018). Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria (Primera edición). Editorial: Ediciones Díaz de Santos, S. A. \*

\*Disponible en biblioteca VIU.

### 6.2. Bibliografía complementaria

Mahan, L. K. y Raymond, J. L. (2017). Krause Dietoterapia (Catorceava edición). Editorial: Elsevier S. A.

Salas-Salvadó, J., Bonada i Sanjaume, A., Trasero-Casañas, R., Saló y Solà, M.E. y Burgos-Peláez, R. (2019). Nutrición y Dietética Clínica (Cuarta edición). Editorial: Elsevier S.A.

\*Disponible en biblioteca VIU.