

**CICLO: DIETÉTICA**  
**(Grado Superior)**

*MÓDULO: DIETOTERAPIA*

**ÍNDICE**

1. **Capacidades Terminales**
2. **Criterios de evaluación**
3. **Contenidos**
4. **Bibliografía**
5. **Otras consideraciones**

## **1. Capacidades terminales**

Al finalizar este módulo profesional el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

1. Elaborar propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas.
2. Analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes, de la propuesta dietética.

## **2. Criterios de evaluación**

1. Al elaborar las propuestas de aporte de nutrientes y energía, para un paciente o un colectivo, en función de las características fisiopatológicas predominantes y de las prescripciones de ingesta establecidas, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Explicar los factores generales que permiten caracterizar y normalizar, desde un punto de vista nutricional, los diferentes estados patológicos con repercusiones dietéticas.
- Analizar las consecuencias que sobre el estado general de una persona, producen los cuadros fisiopatológicos, explicando las implicaciones dietéticas.
- Analizar los parámetros específicos que permiten adaptar una dieta estandarizada a las necesidades específicas de un paciente, en función de su estado fisiopatológico.
- En supuestos prácticos de elaboración de dietas debidamente caracterizados para varios grupos de patologías:
  - Seleccionar las dietas estándar 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, relaciones de parámetros antropométricos y superficie corporal.
  - Calcular el valor de la ingesta calórica recomendado.
  - Elaborar dietas adaptadas necesarias para cada tipo de patología.

2. Al analizar los criterios que favorecen la comprensión y el seguimiento por parte de los pacientes, de la propuesta dietética, el alumno o la alumna deberá ser capaz de:

- Precisar los parámetros críticos que influyen en el control y seguimiento de una dieta terapéutica.
- Explicar las operaciones o manipulaciones que son necesarias realizar en la preparación de algunos tipos de alimentos para su adaptación a la prescripción dietética con fines terapéuticos.
- Establecer qué tipo de datos, subjetivos y objetivos, obtenidos de los pacientes, pueden producir cambios en la prescripción dietética, señalando su ámbito de actuación.
- Definir los requerimientos que debe poseer un informe de seguimiento dietético para su remisión al facultativo de referencia.
- 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 objetivos y subjetivos obtenidos de la opinión de los pacientes.

- Señalar los momentos temporales en que se debe hacer el control y seguimiento personalizado de la evolución y cumplimiento de la dieta.

### **3. Contenidos**

Los contenidos que se presentan a continuación están organizados en bloques de contenidos. Se ha optado por hacer unos bloques de contenidos que reflejan distintos aspectos que subyacen en las capacidades a lograr en el presente módulo:

- Bloque I : Dietoterapia
- Bloque II : Dietoterapia en situaciones patológicas concretas
- Bloque III : Dietas en situaciones especiales

#### **Bloque I: DIETOTERAPIA**

En este bloque se abordan parte de los contenidos derivados de la capacidad terminal nº 1 y de la nº 2. Son capacidades relacionadas con la elaboración de propuestas sobre aporte de nutrientes con finalidad terapéutica, concretándose en pacientes con características fisiopatológicas especiales, que requieren una dieta con modificaciones específicas. Así mismo, con el control y seguimiento en el tiempo del cumplimiento de la dieta prescrita para asegurar el objetivo de dicha prescripción. En concreto, en este bloque, se presentan los aspectos más generales y básicos de la dietoterapia.

#### **Procedimentales:**

- Aplicación de técnicas para la elaboración de dietas terapéuticas "tipo".
- Aplicación de técnicas para la elaboración de dietas terapéuticas adaptadas a circunstancias específicas. Modificación de los parámetros nutricionales estandarizados para adaptaciones a necesidades específicas de pacientes.
- Interpretación y análisis de prescripciones dietéticas establecidas.
- Selección e interpretación de dietas estándar de referencia.
- Realización de historias dietéticas y encuestas dietéticas.
- Elaboración de informes sobre el trabajo desarrollado (propuestas dietéticas, modificaciones en dietas, informes escritos,...).
- Justificación de propuestas dietéticas. Evaluación de diferentes dietas.
- Elaboración de propuestas de seguimiento y control de dietas.

#### **Hechos, conceptos y principios:**

- Dieta Terapéutica.
  - Dieta terapéutica y dieta de referencia o estándar.
  - Clasificación general de dietas terapéuticas.
  - Criterios de administración.
  - Parámetros nutricionales que se modifican en una dieta terapéutica.
  - Parámetros que determinan la calidad en una dieta.
- Interacción medicamentos-nutrientes.
  - Efectos de los medicamentos sobre los nutrientes.
  - Efectos de los nutrientes sobre los medicamentos.
  - Dietas especiales adaptadas a pacientes con fármacos antidepresivos: dietas IMAO.
- Modificaciones en la textura de la dieta.
  - Dietas blandas.
  - Dietas líquidas.
- Modificaciones energéticas en la dieta.

- Dietas hipoenergéticas.
- Dietas hiperenergéticas.
  
- Modificaciones en los carbohidratos de la dieta.
  - Dieta en la diabetes. - Dieta en la malabsorción.
  - Dieta rica y dieta pobre en fibra. - Dieta exenta de carbohidratos osmóticamente activos.
  - Carbohidratos específicos en Dietoterapia.
  
- Modificaciones en los lípidos de la dieta.
  - Dieta de protección biliopancreática. - Dieta pobre en grasas y colesterol.
  - Dieta en hiperlipoproteinemias. - Uso de triglicéridos de cadena media.
  
- Modificaciones en las proteínas de la dieta.
  - Dietas hipoproteicas y dietas hiperproteicas. - Dieta exenta de gluten.
  - Dieta con restricciones de aminoácidos específicos.
  - Dietas con restricción de purinas. - Aplicaciones de aminoácidos esenciales y análogos.
  
- Modificaciones en los elementos minerales de la dieta.
  - Dieta hiposódica. - Dieta con restricción de potasio.
  - Dieta con restricción de calcio. - Dieta con restricción de cobre.

Actitudinales:

- Organización en el trabajo.
- Interés por la calidad de la dieta terapéutica.
- Fidelidad en el seguimiento de la prescripción y de los protocolos.
- Amabilidad en el trato al paciente y capacidad de adaptación a las circunstancias.
- Respeto a la confidencialidad en la recogida de datos para la historia dietética.
- Iniciativa y sutileza en el trato con el paciente a la hora de obtener los datos objetivos y subjetivos para evaluar los beneficios de la dieta terapéutica.

Bloque II: DIETOTERAPIA EN SITUACIONES PATOLÓGICAS CONCRETAS

En este bloque se abordan como en el bloque I, contenidos derivados de las capacidades terminales nº1 y nº2 relacionadas con la elaboración de propuestas dietéticas y con las técnicas necesarias para su seguimiento, en personas con alguna patología específica.

Procedimentales:

- Aplicación de técnicas para la elaboración de dietas terapéuticas "tipo" en patologías específicas.
- Aplicación de técnicas para la elaboración de dietas terapéuticas adaptadas a personas enfermas. Modificación de los parámetros nutricionales estandarizados para la adaptación a necesidades específicas de pacientes.
- Interpretación y análisis de prescripciones dietéticas establecidas.
- Selección e interpretación de dietas estándar de referencia.
- Realización de historias dietéticas adaptadas y encuestas dietéticas.
- Elaboración de informes sobre el trabajo desarrollado (propuestas dietéticas, modificaciones en dietas, informes escritos,...).
- Elaboración de propuestas de seguimiento y control de dietas.
- Análisis de controles de cumplimiento y seguimiento individualizado para la evaluación de los efectos de una dieta terapéutica.
- Justificación de propuestas dietéticas. Evaluación de diferentes dietas.
- Aplicación de medidas y técnicas de control de calidad de las dietas elaboradas.

Hechos, conceptos y principios:

- Dietas para patologías específicas del aparato digestivo.
  - En patología oral, faríngea, esofágica y gástrica. - En patología biliar y hepática.
  - En patología pancreática. - En patología intestinal.
- Dietas en patologías específicas del riñón y vías urinarias.
  - En la litiasis renal. - En la insuficiencia renal. - En hemodiálisis y en diálisis peritoneal.
  - En trasplante renal.
- Dietas en patologías específicas cardíacas. Dietas en insuficiencia cardíaca. Dietas en hipertensión.
- Dietas para patología respiratoria. Dietas en alteraciones metabólicas derivadas de la insuficiencia respiratoria.
- Dietas para enfermedades carenciales. Dietas en anemias ferropénica y megaloblástica. Dietas en hipovitaminosis.
- Dietas para paciente oncológico.
- Dietas para pacientes sometidos a cirugía. Dietas en el preoperatorio y en el postoperatorio.
- Dietas en enfermedades metabólicas. Fenilcetonuria. Homocistinuria. Galactosemia.

Actitudinales:

- Organización y responsabilidad en el trabajo. - Interés por la calidad de la dieta terapéutica.
- Fidelidad en el seguimiento de la prescripción y de los protocolos.
- Amabilidad en el trato al paciente y capacidad de adaptación a las circunstancias.
- Respeto a la confidencialidad en la recogida de datos para la historia dietética.
- Iniciativa y sutileza en el trato con el paciente a la hora de obtener los datos objetivos y subjetivos para evaluar los beneficios de la dieta terapéutica.

### Bloque III: DIETAS EN SITUACIONES ESPECIALES

En este bloque se presentan parte de los contenidos derivados de la capacidad terminal nº 1 y parte de los de la nº 2, en concreto aquellos relacionados con la elaboración y seguimiento de dietas en personas que se encuentran en situaciones especiales, como pueden ser una exploración diagnóstica, formas alternativas de administración (sonda, parenteral, ...), alergias, alcoholismo, etc.

Se incluyen también en este bloque contenidos relacionados con la orientación profesional.

Procedimentales:

- Interpretación y análisis de prescripciones dietéticas establecidas.
- Selección e interpretación de dietas de referencia.
- Elaboración de dietas adecuadas a diferentes situaciones.
- Elaboración de propuestas de seguimiento y control de dietas.
- Análisis de controles de cumplimiento para la evaluación del seguimiento.
- Aplicación de medidas y técnicas de control de calidad de las dietas elaboradas.
- Elaboración de informes sobre el trabajo desarrollado (modificaciones en dietas, informes escritos,...).
- Elaboración de modelos de informaciones sobre la dieta prescrita y su relevancia para el paciente, familiares u otros profesionales.

Hechos, conceptos y principios:

- Dietas para pruebas analíticas con finalidad diagnóstica.

- Investigación de sangre oculta en heces. - Prueba de la tolerancia oral a la glucosa.
- Exploraciones radiológicas y gastroenterológicas.
- Determinaciones endocrinológicas.
  
- Dietas para administrarlas a través de sonda nasogástrica y nutrición enteral.
  - Nutrición enteral. - Alimentos administrables a través de la sonda nasogástrica.
  - Riesgos asociados a este tipo de alimentación.
  
- Dietas por vía parenteral.
  - Indicaciones. - Tipos de nutrientes. - Formas de preparación.
  - Formas de administración. - Medidas preventivas necesarias.
  
- Alergia alimentaria y reacciones pseudoalérgicas.
  - Principios básicos y características de la alergia alimentaria
  - Diferencias entre alergia alimentaria e intolerancia alimentaria.
  - Técnicas de elaboración de dietas para alergias e intolerancias alimentarias.
  
- Nutrición y alcohol. Malnutrición y alcoholismo.
- Suplementos vitamínico y megavitaminoterapia. Hipervitaminosis. Vitaminas a dosis masivas. Vitaminoides.
- Orientación profesional. Lugares de inserción profesional. Sistemas de acceso a diferentes puestos de trabajo. Actividades de formación y de reciclaje.

Actitudinales:

- Organización y responsabilidad en el trabajo.
- Interés por la calidad de la dieta terapéutica.
- Fidelidad en el seguimiento de la prescripción y de los protocolos.
- Amabilidad en el trato al paciente y capacidad de adaptación a las circunstancias.
- Respeto a la confidencialidad en la recogida de datos para la historia dietética.
- Iniciativa y sutileza en el trato con el paciente a la hora de obtener los datos objetivos y subjetivos para evaluar los beneficios de la dieta terapéutica.

## **4. Bibliografía**

- “Alimentación y dietoterapia” Ed. Interamericana – MC GRAW HILL Autores : P. Cervera y otros.
- “Nutrición y dietética” Consejo Gral. De colegios oficiales de farmacéuticos .
- “Dietética y dietoterapia” Ed. Interamericana – MC GRAW HILL.
- “Nutrición manual de Dietética y Nutrición. M. Rivero, M. Riba y L.I. Vila
- “Tabla de composición de alimentos” de cualquier editorial. Se recomienda la de “Novartis Nutrición”

## **5. Otras consideraciones**

Este módulo tiene una duración fija de 250 horas.

Es conveniente superar antes el módulo de Alimentación equilibrada.

El examen contendrá aspectos teóricos y otros de carácter práctico. La práctica consistirá en la calibración de un menú, elaboración de menús semanales, redacción de consejos dietéticos, interpretación o elaboración de encuestas alimentarias... Es necesario acudir a la prueba con una calculadora y con la tabla de composición de los alimentos.