

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Módulo 7: Dietoterapia en enfermedades neurológicas y renales
Titulación	Máster Universitario en Nutrición Clínica
Escuela/ Facultad	Facultad de Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	1º curso (cuarta edición)
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatorio
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Presencial/virtual
Semestre	Semestre 2
Curso académico	2024-2025
Docente coordinador	Mónica Manzano Mosteiro
Docente	Mónica Manzano Mosteiro Almudena Pérez Torres

2. PRESENTACIÓN

El módulo VII “Dietoterapia en enfermedades neurológicas y renales” consta de 6 ECTS, es de carácter obligatorio y se imparte en el segundo semestre del máster.

Este módulo se centra en el abordaje nutricional como parte integral de la atención clínica de pacientes que padecen enfermedades que afectan al sistema nervioso y renal, como, por ejemplo: enfermedades neurodegenerativas, paciente crítico, trastornos en la deglución, enfermedad renal crónica, etc. Enfermedades neurológicas como el Parkinson, Demencia, Alzheimer, Esclerosis Lateral Amiotrófica, Síndrome de Guillan Barré, Esclerosis múltiple y patologías renales prevalentes.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos

CON02. Reconocer características, diagnósticos, síntomas y pruebas nutricionales para generar pautas dietéticas para patologías que cursan con alteraciones nutricionales.

CON03. Definir un enfoque integral para proporcionar cuidados nutricionales clínicos efectivos.

CON05. Integrar el conocimiento genómico y metagenómico en la práctica de la nutrición clínica para la implementación de dietas personalizadas.

Conocimientos específicos de la materia:

- Interpretar el diagnóstico y la historia clínica completa en enfermedades neurológicas y renales.
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente neurológico y renal.

Habilidades

HAB01. Realizar la evaluación y diagnóstico del estado nutricional de los pacientes.

HAB02. Proponer estrategias nutricionales, en la planificación de dietas adaptadas a condiciones clínicas específicas, abordando la tecnología culinaria.

HAB03. Aplicar estrategias comunicativas para optimizar la atención clínica al paciente (asesoramiento nutricional para motivar y educar a los pacientes).

Habilidades específicas de la materia:

- Evaluar la sintomatología y pruebas de valoración nutricional en enfermedades neurológicas y renales
- Generar pautas dietéticas aplicadas a la patología neurológica y renal.
- Adaptar el tratamiento dietético-nutricional a las necesidades del paciente neurológico y renal.
- Evaluar el seguimiento y calidad de vida del paciente junto con otros profesionales sanitarios.

Competencias

CP01. Valorar el estado nutricional del paciente clínico en distintas situaciones de enfermedad en las diferentes etapas de la vida.

CP06. Capacidad para trabajar en equipo multidisciplinar, con otros profesionales del ámbito de la nutrición y con el resto de los profesionales sanitarios en el ámbito clínico.

4. CONTENIDOS

Los contenidos de esta asignatura engloban:

- Alteraciones en la deglución.
- Epilepsia refractaria. Alzheimer y Parkinson.
- Alteraciones neuromusculares invalidantes. Perspectiva nutricional individualizada, microbiota
- Litiasis renal. Gota e hiperuricemia.
- Insuficiencia renal crónica: pre-diálisis y diálisis. Afecciones tubulares y tubulopatías.
- Implementación y monitorización de pacientes con soporte nutricional: Paciente crítico y paciente con patología neurológica.

La asignatura está organizada en seis unidades de aprendizaje (UA), cada una de las cuales cuenta con sus correspondientes temas:

Unidad 1 Enfermedades Neurológicas

- Tema 1. Enfermedades Neurológicas prevalentes en la población adulta
- Tema 2. Demencia y Alzheimer
- Tema 3. Intervención nutricional de las complicaciones asociadas a las enfermedades neurológicas

Unidad 2. Paciente crítico neurológico desde una perspectiva nutricional

- Tema 4. Valoración del estado nutricional en el paciente crítico

- Tema 5. Microbiota en el paciente crítico
- Tema 6. Nutrición en el paciente con ictus.

Unidad 3. Alteraciones en el proceso de deglución en pacientes neurológicos

- Tema 7. Introducción a los trastornos en la deglución
- Tema 8. Dietoterapia de la disfagia
- Tema 9. Dietética Culinaria y gastronomía como tratamiento de la disfagia
- Tema 10. Rol del Dietista-Nutricionista en el tratamiento de la disfagia

Unidad 4. Enfermedades renales I

- Tema 11. Litiasis renal: tipos y clínica
- Tema 12. Enfermedades tubulares y glomerulares
- Tema 13. Dietoterapia aplicada en cuadros clínicos de Gota e hiperuricemia
- Tema 14. Dietoterapia aplicada en enfermedades glomerulares. Síndrome nefrótico y nefrítico

Unidad 5. Enfermedad renal II

- Tema 15. Dietoterapia aplicada en el fracaso renal agudo e insuficiencia renal aguda
- Tema 16. Dietoterapia en enfermedad renal crónica
- Tema 17. Dietoterapia aplicada en nefropatía diabética y vascular

5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

A continuación, se indican los tipos de metodologías de enseñanza-aprendizaje que se aplicarán:

- Clase magistral/ web conference
- Método del caso
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje basado en proyectos
- Aprendizaje basado en retos

6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

A continuación, se identifican los tipos de actividades formativas que se realizarán y la dedicación en horas del estudiante a cada una de ellas:

Modalidad presencial:

Actividad formativa	Número de horas
Clases magistrales	12h
Clases de aplicación práctica	18h

Análisis de casos	16h
Exposiciones orales de trabajos	4h
Diseño de estrategias y planes de intervención	22h
Trabajo autónomo	50h
Debates y coloquios	8h
Tutoría	18h
Prueba presencial de conocimiento	2h
TOTAL	150h

Modalidad virtual:

Actividad formativa	Número de horas
Clases magistrales	12h
Clases de aplicación práctica (síncrona)	18h
Análisis de casos	16h
Exposiciones orales de trabajos	4h
Diseño de estrategias y planes de intervención	22h
Trabajo autónomo	50h
Foro virtual	8h
Tutoría virtual	18h
Prueba virtual de conocimiento	2h
TOTAL	150h

7. EVALUACIÓN

A continuación, se relacionan los sistemas de evaluación, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura:

Modalidad presencial:

Sistema de evaluación	Peso
Actividad 1. Resolución de casos/problemas <ul style="list-style-type: none"> ○ Resolución de casos clínicos (10%) ○ Actividades relacionadas con las clases de aplicación práctica (5%) 	15%
Actividad 2. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención <ul style="list-style-type: none"> ○ Diseño de un plan nutricional semanal con indicación de alimentación oral para un paciente con ictus que ha 	15%

desarrollado disfagia.	
Actividad 3. Exposición oral <ul style="list-style-type: none"> ○ Pautas de alimentación en los pacientes con enfermedad renal en los diferentes estadios. Cada grupo realizará una pauta en estadios diferentes incluyendo las técnicas de tratamiento renal sustitutivo. 	10%
Actividad 4. Prueba presencial de conocimientos	60%

Modalidad virtual:

Sistema de evaluación	Peso
Actividad 1. Resolución de casos/problemas <ul style="list-style-type: none"> ○ Resolución de casos clínicos (10%) ○ Actividades relacionadas con las clases de aplicación práctica (5%) 	15%
Actividad 2. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención <ul style="list-style-type: none"> ○ Diseño de un plan nutricional semanal con indicación de alimentación oral para un paciente con ictus que ha desarrollado disfagia. 	15%
Actividad 3. Exposición oral <ul style="list-style-type: none"> ○ Pautas de alimentación en los pacientes con enfermedad renal en los diferentes estadios. Cada grupo realizará una pauta en estadios diferentes incluyendo las técnicas de tratamiento renal sustitutivo 	10%
Actividad 4. Prueba presencial de conocimientos	60%

En el Campus Virtual, cuando accedas a la asignatura, podrás consultar en detalle las actividades de evaluación que debes realizar, así como las fechas de entrega y los procedimientos de evaluación de cada una de ellas.

7.1. Convocatoria ordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria ordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura.

En todo caso, será necesario que obtengas una calificación mayor o igual que 5,0 en las actividades con nota de corte, para que la misma pueda hacer media con el resto de actividades, cumpliendo con los requisitos específicos descritos a continuación.

Requisitos específicos:

- **Actividades obligatorias:**
 - En esta asignatura existen actividades obligatorias. La no realización de alguna de ellas

implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.

- Las actividades obligatorias son: resolución de casos/problemas (actividad 1), trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención (actividad 2), y la prueba presencial de conocimientos (actividad 4).

- **Nota de corte:**

- En esta asignatura existen actividades con nota de corte. No alcanzar la nota de corte implica no superar la asignatura en convocatoria ordinaria, y tener que presentarse a la convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas de convocatoria ordinaria será un 4,0 sobre 10,0.
- Las actividades con nota de corte son: trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención (actividad 2), y la prueba presencial de conocimientos (actividad 4).
- La nota de corte es: 5,0 sobre 10,0.

- **Clases de aplicación práctica evaluables y fundamentales**

- En esta asignatura hay actividades prácticas evaluables que se consideran fundamentales.
- Estas actividades suelen requerir la presencia física del estudiante en el aula o la participación en tiempo real a través de la modalidad síncrona en línea. Se recomienda la asistencia presencial (modalidad presencial) o asistencia síncrona (modalidad a distancia).

El sistema de calificaciones (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

- 0-4,9 Suspenso (SS)
- 5,0-6,9 Aprobado (AP)
- 7,0-8,9 Notable (NT)
- 9,0-10 Sobresaliente (SB)

INFORMACIÓN IMPORTANTE relacionada con la normativa de la Universidad Europea sobre el plagio:

Se denomina **PLAGIO**, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua (DRAE): “Copiar en lo sustancial obras ajenas, dándolas como propias”. **Lo correcto** es hacer lo que se denomina una paráfrasis, es decir, expresar con vuestras palabras la idea de uno o varios autores, indicando al final la fuente o fuentes. Según el Reglamento Disciplinario de los estudiantes de la Universidad Europea de Madrid, Cap. II sobre infracciones disciplinarias (art. 5.f), **el plagio de todo o parte de obras intelectuales de cualquier tipo, se recoge como falta muy grave**. La consecuencia que tiene esta falta es, en primer lugar, la pérdida de la convocatoria en la que se realiza o presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que 5,0 sobre 10,0 en la calificación final (media ponderada) de la asignatura.

En todo caso, será necesario que obtengas una calificación mayor o igual que 5,0 en las actividades con nota de corte, para que la misma pueda hacer media con el resto de actividades, cumpliendo con los requisitos específicos descritos a continuación.

Se deben entregar las actividades no superadas en convocatoria ordinaria, tras haber recibido las correcciones correspondientes a las mismas por parte del docente, o bien aquellas que no fueron entregadas.

- Notas que se mantienen de la convocatoria ordinaria:
 - La nota de todas las actividades evaluables realizadas en convocatoria ordinaria se mantiene para el cálculo de la calificación final de la convocatoria extraordinaria, con la excepción de las actividades en las que no se ha alcanzado la nota de corte.
- Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:
 - Los estudiantes tienen que realizar todas las actividades obligatorias no realizadas en convocatoria ordinaria y todas las actividades en las que no ha alcanzado la nota de corte en la convocatoria ordinaria. Además, podrán realizar las demás actividades suspensas o no realizadas en convocatoria ordinaria. El profesorado indicará el enunciado de cada una de ellas a los estudiantes, dado que no tienen por qué ser las mismas que en convocatoria ordinaria.
 - Las actividades grupales pasarán a realizarse de manera individual.
 - Las actividades obligatorias en convocatoria ordinaria continúan siendo obligatorias en convocatoria extraordinaria. La no realización de alguna de ellas implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.
 - Las actividades con nota de corte en convocatoria ordinaria continúan teniendo nota de corte en convocatoria extraordinaria.
 - No alcanzar la nota de corte mínima implica no superar la asignatura en convocatoria extraordinaria. La nota máxima que aparecerá en las actas será un 4,0 sobre 10,0.
 - Cuando un módulo está suspenso (nota < 5) o no presentado (NP) en convocatoria extraordinaria es obligatorio re-matricular los créditos no superados para la obtención del título académico en otra edición.
 - Para poder presentar y defender el TFM el estudiante no podrá tener pendientes por superar, además del TFM, materias que representen más de 12 ECTS.
 - Se dispone de un plazo de dos años para matricular módulos suspensos, después de este periodo de tiempo, el estudiante tendría que volver a matricular el máster entero (60 ECTS).

El sistema de calificaciones (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

- 0-4,9 Suspenso (SS)
- 5,0-6,9 Aprobado (AP)
- 7,0-8,9 Notable (NT)
- 9,0-10 Sobresaliente (SB)

8. CRONOGRAMA

En este apartado se indica el cronograma con fechas de entrega de actividades evaluables de la asignatura:

Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Resolución de casos/problemas <ul style="list-style-type: none"> ○ Resolución de casos clínicos ○ Actividades relacionadas con las clases de aplicación práctica 	30 de mayo de 2025 hasta las 23:59h
Actividad 2. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención <ul style="list-style-type: none"> ○ Diseño de un plan nutricional semanal con indicación de alimentación oral para un paciente con ictus que ha desarrollado disfagia. 	6 de junio de 2025 hasta las 23:59h
Actividad 3. Exposición oral <ul style="list-style-type: none"> ○ Pautas de alimentación en los pacientes con enfermedad renal en los diferentes estadios. 	13 de junio de 2025 9:00 a 11:30h
Actividad 4. Prueba presencial de conocimientos	20 de junio de 2025 15:30 a 16:30h

Modalidad virtual:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Resolución de casos/problemas <ul style="list-style-type: none"> ○ Resolución de casos clínicos ○ Actividades relacionadas con las clases de aplicación práctica 	19 de mayo hasta las 23:59h
Actividad 2. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención <ul style="list-style-type: none"> ○ Diseño de un plan nutricional semanal con indicación de alimentación oral para un paciente con ictus que ha desarrollado disfagia. 	27 de mayo: hasta las 23:59h
Actividad 3. Exposición oral <ul style="list-style-type: none"> ○ Pautas de alimentación en los pacientes con enfermedad renal en los diferentes estadios. 	4 de junio de 2025:16.30-19:00h
Actividad 4. Prueba virtual de conocimientos	12 y 13 julio de 2025:15:30-16:30h

A continuación, se indican el cronograma con las fechas de las clases de aplicación práctica:

Modalidad presencial:

CLASES DE APLICACIÓN PRÁCTICA GRUPO M11	Fecha
Práctica 1. Taller. Problemas nutricionales en pacientes con enfermedades neurológicas	24 de mayo de 2025: 14:30 a 16:30h
Práctica 2. Taller práctico renal 1. Caso clínico paciente con ERC. Hospital simulado	30 de mayo de 2025: 15:30 a 17:30h
Práctica 3. Taller Análisis de las publicaciones científica actuales en el tratamiento dietético del paciente con Enfermedad Renal.	30 de mayo de 2025: 17:30 a 19:30h
Práctica 4. Laboratorio texturas, viscosidades y Foodpairing aplicado a los trastornos en la deglución	7 de junio de 2025: 9:30 a 13:30h
Práctica 5. Hospital simulado. Caso clínico. Consulta de disfagia en un adulto mayor con enfermedades neurodegenerativa	13 de junio de 2025: 15:30 a 19:30h
Práctica 6. Laboratorio Gastronomía aplicada a las enfermedades renales	14 de junio de 2025: 9:30 a 13:30h

CLASES DE APLICACIÓN PRÁCTICA GRUPO M12	Fecha
Práctica 1. Taller. Problemas nutricionales en pacientes con enfermedades neurológicas	30 de mayo de 2025: 15:30 a 17:30h
Práctica 2. Taller práctico renal 1. Caso clínico paciente con ERC. Hospital simulado	24 de mayo de 2025: 14:30 a 16:30h
Práctica 3. Taller Análisis de las publicaciones científica actuales en el tratamiento dietético del paciente con Enfermedad Renal.	24 de mayo de 2025: 16:30 a 18:30h
Práctica 4. Laboratorio texturas, viscosidades y Foodpairing aplicado a los trastornos en la deglución	7 de junio de 2025: 14:30 a 18:30h
Práctica 5. Hospital simulado. Caso clínico. Consulta de disfagia en un adulto mayor con enfermedades neurodegenerativa	14 de junio de 2025: 9:30 a 13:30h
Práctica 6. Laboratorio Gastronomía aplicada a las enfermedades renales	13 de junio de 2025: 15:30 a 19:30h

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

Modalidad virtual:

CLASES DE APLICACIÓN PRÁCTICA	Fecha
Práctica 1. Taller. Problemas nutricionales en pacientes con enfermedades neurológicas	13 de mayo de 2025: 16:30 a 19:30h
Práctica 2. Hospital simulado. Caso clínico. Consulta de disfagia en un adulto mayor con enfermedades neurodegenerativa	14 de mayo de 2025: 16:30 a 19:30h
Práctica 3. Laboratorio texturas, viscosidades y Foodpairing aplicado a los trastornos en la deglución	22 de mayo de 2025: 16:30 a 19:30h
Práctica 4. Taller práctico renal 1. Caso clínico paciente con ERC. Hospital simulado	27 de mayo de 2025: 16:30 a 19:30h
Práctica 5. Taller Análisis de las publicaciones científica actuales en el tratamiento dietético del paciente con Enfermedad Renal.	28 de mayo de 2025: 16:30 a 19:30h
Práctica 6. Laboratorio Gastronomía aplicada a las enfermedades renales	5 de junio de 2025: 16:30 a 19:30h

Este cronograma podrá sufrir modificaciones por razones logísticas de las actividades. Cualquier modificación será notificada al estudiante en tiempo y forma.

9. BIBLIOGRAFÍA

A continuación, se indica bibliografía recomendada:

- Wang MD, Little J, Gomes J, Cashman NR, Krewski D (2017). Identification of risk factors associated with onset and progression of amyotrophic lateral sclerosis using systematic review and meta-analysis. *Neurotoxicology* 61:101-30
- Alianza Mas Nutridos. Cuaderno nº 2 Hacia la desnutrición cero en centros hospitalarios: plan de acción. <http://www.alianzamasnutridos.es/>
- Alianza Más nutridos. Ejemplo de herramientas de Cribado Hospitales <https://www.alianzamasnutridos.es/uploads/cuadernos/pdf/3598e7029a7d34298c819ac7938dd068.pdf>
- Álvarez J, Del Río J, Planas M, García Peris P, García de Lorenzo A, Calvo V, et al.; Grupo de Documentación de SENPE (2008). SENPE-SEDOM document on coding of hospital hyponutrition. *Nutr Hosp* 23(6):536-40
- BAPEN. Malnutrition and Nutritional Care in the UK. <https://www.bapen.org.uk/screening-and-must/must/must-toolkit/the-must-itself/must-espanol>
- Farré Rovira Rpsaura. Manual práctico de nutrición y salud de Kellogg`s. Capítulo 7. Página 115. https://www.kelloggs.es/es_ES/nutrition/manual-de-nutricion.html
- García Almeida José Manuel, Cristina García García , Virginia Bellido Castañeda y Diego Bellido Guerrero (2018). Nuevo enfoque de la nutrición. Valoración del estado nutricional del paciente: función y composición corporal. *Nutr Hosp* 35(N.º Extra. 3):1-14. DOI: 10.20960/nh.2027
- Martínez Núñez, Mª E., & Hernández Muniesa, B.. (2010). Prevención del Síndrome de Realimentación. *Nutrición Hospitalaria*, 25(6), 1045-1048. Recuperado en 13 de junio de 2021, de http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112010000600024&lng=es&tlng=es.
- Matarase Laura, Gottschlich M.Michele. *Nutrición clínica práctica*. Segunda edición. Editorial Elsevier. 2004. Páginas 48-81
- López Espuela Fidel, Portilla Cuenca, Juan Carlos, Holguín Mohedas, Marta, Párraga Sánchez,

- José Manuel, Cordovilla-Guardia, Sergio, & Casado Naranjo, Ignacio. (2017). Valoración nutricional y su relación con la situación funcional tras sufrir un ictus. *Nutrición Hospitalaria*, 34(6), 1353-1360. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.874>
- Ojo O, Brooke J (2016). The Use of Enteral Nutrition in the Management of Stroke. *Nutrients*. Dec 20;8(12):827. doi: 10.3390/nu8120827.
 - Smajlović D (2015). Strokes in young adults: epidemiology and prevention. *Vasc Health Risk Manag*. Feb 24;11:157-64. doi: 10.2147/VHRM.S53203.
 - Spence JD (2019). Nutrition and Risk of Stroke. *Nutrients*. Mar 17;11(3):647. doi: 10.3390/nu11030647. PMID: 30884883; PMCID: PMC6470893.
 - Stevens E, Emmett E, Wang Y, McKeivitt C, Wolfe CD. El impacto del ictus en Europa. Resumen [Internet]. London: Stroke Alliance for Europe; 2017 [citado 2018 nov 12]. Available from: <https://ictusfederacion.es/wp-content/uploads/2018/11/informe-completo-compressed.pdf>
 - Ferreras-Rozman. Medicina interna - 19ª edición
 - Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 3ª edición. De Luis, D. — Bellido, D. — García, P. — Oliveira, G. — SEEN (Sociedad Española De Endocrinología Y Nutrición)
 - Kaiser MJ, Bauer JM, Ramsch C, et al. Validation of the Mini Nutritional Assessment Short-Form (MNA®-SF): A practical tool for identification of nutritional status. *J Nutr Health Aging* 2009; 13:782-788.
 - Kondrup J, Rasmussen HH, Hamberg O, Stanga Z; Ad Hoc ESPEN Working Group (2003). Nutritional risk screening (NRS 2002): a new method based on an analysis of controlled clinical trials. *Clin Nutr* 22 (3): 321-36
 - Morgan JC, Fox SH (2016) Treating the Motor Symptoms of Parkinson Disease. *Continuum (Minneapolis, Minn)*. Aug;22(4 Movement Disorders):1064-85. doi: 10.1212/CON.0000000000000355. PMID: 27495198.
 - Pérez-Cruz Elizabeth, Mirlene Barrientos-Jiménez, Claudia Daniela Camacho-Guerra, Yvett Tapia-Gómez, Karen Oslit Torres-González, Gabriela Uribe-Quiroz. (2017). Problemas nutricionales en pacientes con enfermedades neurológicas. *Rev Hosp Jua Mex* 84(1): 26-36
 - MacLaughlin H, et al. Nutrient Metabolism and Protein-Energy Wasting in Chronic Kidney Disease. En: *Chronic Kidney Disease, Dialysis, and Transplantation (Fourth Edition)*. A to Brenner and Rector's the Kidney. 2019, Pages 194-207. e5 <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-52978-5.00013-6>
 - Fouque D, Kalantar-Zadeh K, Kopple J, Cano N, Chauveau P, Cuppari L, et al. A proposed nomenclature and diagnostic criteria for protein-energy wasting in acute and chronic kidney disease. *Kidney Int* 2008;73:391–8. <https://doi.org/10.1038/sj.ki.5002585>.
 - -National Kidney Foundation. Clinical Practice Guideline for Nutrition in CKD: Update. Available from: <https://www.kidney.org/professionals/guidelines/current-KDOQI-projects>.

10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y DIVERSIDAD

Desde la Unidad de Orientación Educativa y Diversidad (ODI) ofrecemos acompañamiento a nuestros estudiantes a lo largo de su vida universitaria para ayudarles a alcanzar sus logros académicos. Otros de los pilares de nuestra actuación son la inclusión del estudiante con necesidades específicas de apoyo educativo, la accesibilidad universal en los distintos campus de la universidad y la equiparación de oportunidades.

Desde esta Unidad se ofrece a los estudiantes:

1. Acompañamiento y seguimiento mediante la realización de asesorías y planes personalizados a estudiantes que necesitan mejorar su rendimiento académico.
2. En materia de atención a la diversidad, se realizan ajustes curriculares no significativos, es decir, a nivel de metodología y evaluación, en aquellos alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo persiguiendo con ello una equidad de oportunidades para todos los estudiantes.

3. Ofrecemos a los estudiantes diferentes recursos formativos extracurriculares para desarrollar diversas competencias que les enriquecerán en su desarrollo personal y profesional.
4. Orientación vocacional mediante la dotación de herramientas y asesorías a estudiantes con dudas vocacionales o que creen que se han equivocado en la elección de la titulación.

Los estudiantes que necesiten apoyo educativo pueden escribirnos a:
orientacioneducativa@universidadeuropea.es

11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tú opinión importa!

La Universidad Europea te anima a participar en las encuestas de satisfacción para detectar puntos fuertes y áreas de mejora sobre el profesorado, la titulación y el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las encuestas estarán disponibles en el espacio de encuestas de tu campus virtual o a través de tu correo electrónico.

Tu valoración es necesaria para mejorar la calidad de la titulación.

Muchas gracias por tu participación.