

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Módulo 4: Dietoterapia en patología digestiva
Titulación	Máster Universitario en Nutrición Clínica
Facultad	Facultad de Ciencias de la salud
Curso	1º curso
ECTS	6 ECTS
Carácter	Obligatorio
Idioma/s	Español
Modalidad	Presencial / A distancia
Semestre	Semestre 1
Curso académico	2025-2026
Docentes coordinadores	Susana Cifre Martínez Silvia Taronger Ferrer

2. PRESENTACIÓN

El módulo IV “Dietoterapia en patología digestiva” consta de 6 ECTS, es de carácter obligatorio y se imparte en el primer-segundo semestre del máster.

Las patologías digestivas afectan aproximadamente a la mitad de la población de nuestro país y, a menudo, su tratamiento nutricional adecuado resulta complejo. Estas patologías son muy variadas y presentan cuadros clínicos diversos, incluyendo enfermedad celíaca, enfermedad inflamatoria intestinal, síndrome de intestino irritable, sobrecrecimiento bacteriano, estreñimiento y diarrea crónicos, intolerancia a la lactosa y fructosa, y reflujo gastroesofágico, alergias alimentarias, entre otras. Además, existen síndromes asociados a cirugías del tubo digestivo tanto proximal como distal, que también presentan síntomas digestivos significativos.

La nutrición desempeña un papel fundamental en el manejo de estas patologías. No solo puede actuar como un agente preventivo, reduciendo el riesgo de aparición o exacerbación de la enfermedad, sino que también es esencial en el tratamiento una vez que la patología se ha manifestado. Un enfoque dietético-nutricional adecuado puede mejorar los síntomas, favorecer una mejor evolución de la enfermedad y corregir las posibles deficiencias nutricionales derivadas de la misma.

En esta asignatura se estudiarán en detalle las principales patologías digestivas desde una perspectiva general y se profundizará en las características dietéticas relevantes para cada una de ellas. Esto permitirá al alumnado desarrollar competencias prácticas en nutrición clínica aplicada a las patologías digestivas, potenciando su capacidad para abordar de forma eficaz estos trastornos en su práctica profesional.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias básicas (CB):

- 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.
- CB9. Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

Competencias transversales (CT):

- CT2: Comunicación estratégica. Capacidad para transmitir de manera eficaz mensajes (ideas, conocimientos, sentimientos, argumentos), tanto de forma oral como escrita, de tal manera que se alineen de manera estratégica los intereses de los distintos agentes implicados en la comunicación
- CT4. Liderazgo influyente. Capacidad para influir en otros, para poder dirigir o guiarles hacia unos objetivos concretos en momentos de cambios constantes derivados por entornos volátiles, inciertos, complejos y ambiguos (VUCA) del mundo actual. Los líderes influyentes son referentes y son capaces de lograr un alto desempeño y los mejores resultados. Sus comportamientos generosos, éticos, empáticos y de un alto índice de inteligencia emocional les permiten ejercer como modelos a seguir, logrando un alto desempeño y motivación en sus equipos.
- CT7. Resiliencia. Capacidad de las personas para adaptarse a situaciones adversas, inesperadas, que causen estrés, ya sean personales o profesionales, superándolas e incluso convirtiéndolas en oportunidades de cambio positivo. Esta capacidad se traduce en un crecimiento profundo de la persona, haciéndoles conocer sus limitaciones, salir de su zona de confort, aprender de los obstáculos, desarrollar su inteligencia emocional y aprender a ser perseverantes ante situaciones difíciles.

Competencias específicas (CE):

- CE2. Capacidad para elaborar una pauta dietética adaptada a la situación y características del paciente clínico.
- CE5. Capacidad para valorar la tecnología culinaria a la dietoterapia, según las características del paciente clínico y su interacción con otros nutrientes y tratamientos farmacológicos.
- CE15. Capacidad para intervenir en las distintas modalidades de soporte nutricional artificial.

Resultados de aprendizaje (RA):

- RA1. Interpretar el diagnóstico y la historia clínica completa
- RA2. Evaluar la sintomatología y pruebas de valoración nutricional
- RA3. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente
- RA4. Generar pautas dietéticas aplicadas a la patología digestiva
- RA5. Categorizar el tratamiento farmacológico y su posible interacción con los nutrientes
- RA6. Analizar la nutrición basada en la evidencia científica de la patología digestiva.

En la tabla inferior se muestra la relación entre las competencias que se desarrollan en la asignatura y los resultados de aprendizaje que se persiguen:

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB8, CB9, CT2, CT7, CE2	RA1. Interpretar el diagnóstico y la historia clínica completa
CB8, CT2, CT4, CE2, CE5	RA2. Evaluar la sintomatología y pruebas de valoración nutricional
CB8, CB9, CT2, CT7, CE2, CE15	RA3. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente
CB8, CB9,, CT4, CT7, CE2,CE5, CE15	RA4. Generar pautas dietéticas aplicadas a la patología digestiva
CB8, CB9, CT7, CE2, CE5, CE15	RA5. Categorizar el tratamiento farmacológico y su posible interacción con los nutrientes.
CB8, CB9, CT2, CT4, CT7, CE2, CE15	RA6. Analizar la nutrición basada en la evidencia científica de la patología digestiva.

4. CONTENIDOS

- Fisiopatología, diagnóstico, sintomatología, comorbilidades, tratamiento farmacológico y dietoterapia (manejo nutricional y fuentes alternativas) de patologías digestivas
- Enfermedad Inflamatoria intestinal
- Trastornos de la función intestinal: hernia de hiato, diarrea, estreñimiento, diverticulosis, síndrome de intestino irritable, sobrecrecimiento bacteriano, etc.
- Alteraciones esófago-gástricas: disfagia, reflujo, úlceras, etc. Síndromes posquirúrgicos: cirugía gástrica, intestino corto, etc.
- Reacciones adversas a los alimentos: alergias e intolerancias alimentarias. Trastornos relacionados con el gluten: enfermedad celíaca, sensibilidad al gluten no celíaca, alergia al trigo
- Nutrición artificial: Nutrición enteral, Nutrición parenteral, Nutrición artificial domiciliaria.

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:

Tipo de actividad formativaMODALIDAD PRESENCIAL	Número de horas
Clases magistrales	12h
Clases de aplicación práctica	18h
Análisis de casos	20h
Exposiciones orales de trabajos	2h
Diseño de estrategias y planes de intervención	20h
Trabajo autónomo	50h
Debates y coloquios	8h
Tutoría	18h
Prueba de conocimiento	2h
TOTAL HORAS	150h

Tipo de actividad formativa MODALIDAD A DISTANCIA	Número de horas
Clases magistrales	12h
Clases de aplicación práctica (SÍNCRONA)	18h
Análisis de casos	20h
Exposiciones orales de trabajos	2h
Diseño de estrategias y planes de intervención	20h
Trabajo autónomo	50h
Foro virtual	8h
Tutoría virtual	18h
Prueba PRESENCIAL de conocimiento	2h
TOTAL HORAS	150h

7. EVALUACIÓN

En la tabla inferior se indican las actividades evaluables, los criterios de evaluación de cada una de ellas, así como su peso sobre la calificación total de la asignatura.

Sistema de evaluación	Peso
Bloque 1. Análisis de casos clínicos	20%
Caso clínico, dieta baja en FODMAPs (10%)	
Alteraciones esófago-gástricas (10%)	
Bloque 2. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención	10%
Abordaje nutricional de una paciente con Enfermedad de Crohn	
Bloque 3. Carpeta de aprendizaje	10%
Exposición oral	
Bloque 4. Prueba de conocimiento	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 el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla anterior). En todo caso siempre es necesario obtener un 5.00 sobre 10.00 en la prueba de evaluación para promediar con los demás sistemas de evaluación anteriormente descritos.

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 realizo presenta la prueba de evaluación (art. 8.3 del mismo reglamento).

7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 5,0 sobre 10,0 en la calificación final de la asignatura (suma de la nota de cada actividad evaluable, ponderada según porcentaje reflejado en la tabla de Criterios de evaluación), sin perjuicio de los requisitos específicos que se describen a continuación.

- **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 5 sobre 10.
- **Actividades evaluables para realizar en convocatoria extraordinaria:**
 - Los estudiantes tienen que realizar el bloque **obligatorio no realizado o no superado en convocatoria ordinaria (Prueba de conocimientos)**. Además, podrán realizar los demás bloques de evaluación no superados, siempre y cuando el promedio final de la asignatura en convocatoria ordinaria sea <5. 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.
 - Actividades evaluables a realizar en convocatoria extraordinaria:
 - Los estudiantes tienen que realizar todos los bloques de actividades no realizadas en convocatoria ordinaria o que no haya alcanzado la nota de corte de 5 sobre 10. 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.
 - Hay algunas actividades evaluables en convocatoria ordinaria que no pueden replicarse en convocatoria extraordinaria. Cada una de ellas se sustituye por una actividad similar, según se indica a continuación.

- Actividad evaluable: Clases de aplicación práctica evaluable. Se sustituye por: Prueba de conocimiento de casos prácticos en formato online. Dicha prueba se superará con una calificación de 5 o superior.
- 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 12ECTS.
 - 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.

Actividades evaluables MODALIDAD PRESENCIAL	Fecha
Bloque 1. Análisis de casos clínicos Caso clínico, dieta baja en FODMAPs (10%) Alteraciones esófago-gástricas (10%)	Ver Canvas
Bloque 2. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención Abordaje nutricional de una paciente con Enfermedad de Crohn (10%)	Ver Canvas
Bloque 3. Carpeta de aprendizaje Exposición oral (10%)	Ver Canvas
Bloque 4. Prueba de conocimiento Convocatoria ordinaria Convocatoria extraordinaria	13 de febrero de 2026 10-11 de julio de 2026

Actividades evaluables MODALIDAD A DISTANCIA	Fecha
Bloque 1. Análisis de casos clínicos Caso clínico, dieta baja en FODMAPs (10%) Alteraciones esófago-gástricas (10%)	Ver Canvas
Bloque 2. Trabajos de diseño de estrategias y planes de intervención Abordaje nutricional de una paciente con Enfermedad de Crohn (10%)	Ver Canvas
Bloque 3. Carpeta de aprendizaje Exposición oral (10%)	Ver Canvas
Bloque 4. Prueba de conocimiento Convocatoria ordinaria Convocatoria extraordinaria	19 de abril de 2026 12-13 de septiembre de 2026

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 esencial:

- Levine A, Wine E, Assa A, et al. (2019). Crohn's disease exclusion diet plus partial enteral nutrition induces sustained remission in a randomized controlled trial. *Gastroenterology*, 157, 440–50.e8.
- Polanco Allué, I., Ribes Koninckx, C. (2010) Enfermedad celíaca. Protocolos diagnóstico-terapéuticos de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica SEGHNP-AEP. Madrid: Ergon.
- Oberhuber G, Granditsch G, Vogelsang H. (1999). The histopathology of coeliac disease: time for a standardized report scheme for pathologists. *Eur J Gastroenterol Hepatol* 11, 1185 – 94.
- Enko, D., Meinitzer, A., Mangge, H., Kriegshäuser, G., Halwachs-Baumann, G., Reininghaus, E. Z., Bengesser, S. A., & Schnedl, W. J. (2016). Concomitant Prevalence of Low Serum Diamine Oxidase Activity and Carbohydrate Malabsorption. *Canadian journal of gastroenterology & hepatology*, 2016, 4893501. <https://doi.org/10.1155/2016/4893501>

Y la bibliografía recomendada:

- Pedersen, N.; Ankersen, D.V.; Felding, M.; Wachmann, H.; Végh, Z.; Molzen, L.; Burisch, J.; Andersen, J.R.; Munkholm, P. (2017). Low-FODMAP diet reduces irritable bowel symptoms in patients with inflammatory bowel disease. *World J. Gastroenterol*, 23, 3356–3366.
- Popa, S. L., Pop, C., & Dumitrascu, D. L. (2020). Diet Advice for Crohn's Disease: FODMAP and Beyond. *Nutrients*, 12(12), 3751. <https://doi.org/10.3390/nu12123751>
- Staudacher H. M. (2017). Nutritional, microbiological and psychosocial implications of the low FODMAP diet. *Journal of gastroenterology and hepatology*, 32 Suppl 1, 16–19. <https://doi.org/10.1111/jgh.13688>
- Tuck, C. J., Biesiekierski, J. R., Schmid-Grendelmeier, P., & Pohl, D. (2019). Food Intolerances. *Nutrients*, 11(7), 1684. <https://doi.org/10.3390/nu11071684>

10. UNIDAD DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA, DIVERSIDAD E INCLUSIÓN

Desde la Unidad de Orientación Educativa, Diversidad e Inclusión (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.uev@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.