

DIETÉTICA HOSPITALARIA

Doble Grado en Farmacia- Nutrición Humana y Dietética
Curso 2026-27

Código:901133

Módulo: 4

Materia: Alimentación y Nutrición Clínica **Tipo de asignatura:** Obligatoria **Departamentos:**

Medicina y Enfermería **Créditos:** 6 ECTS

Curso: Quinto

Periodo de impartición: consultar calendario

PROFESORADO

Coordinador: León Sanz, Miguel.

Email: miguelle@ucm.es

Profesores Asociados:

Martínez Díaz-Guerra, Guillermo

Valero Zanuy, M^a Angles

Rodríguez Jiménez, Celestino

Allo, Gonzalo

Calatayud Gutiérrez, María

Maiz Jimenez, María

Librizzi Soledad

Hawkins Carranza, Federico

Martínez Álvarez, Jesús Román

Villarino Marin, Antonio

BREVE DESCRIPCIÓN

Desarrollar las funciones de aplicación de los conocimientos adquiridos en Dietética General y en Economía y Gestión Alimentaria al campo de la Dietética en el hospital, con el fin de llevar a cabo el mejor aprovechamiento de los aspectos dietoterápicos.

COMPETENCIAS OBJETIVOS

- Describir las funciones y estrategias de aplicación de los distintos campos de interés de la Dietética Hospitalaria.
- Adquirir formación y habilidades aplicadas en la prevención, identificación e intervención de problemas relacionados con la Dietética Hospitalaria, analizando las alternativas estratégicas de actuación.

TEMARIO

TEÓRICO Primera Parte: Aspectos Generales de la organización de Dietética Hospitalaria

Tema 1. Gestión de personal y de tiempos.

Tema 2. Selección de alimentos.

Tema 3. Compra de alimentos.

Tema 4. Almacén de alimentos.

Tema 5. Sistemas de cocción.

Tema 6. Planificación y arquitectura de cocina.

Tema 7. Selección de equipamiento.

Tema 8. Control de calidad.

Tema 9. Código de dietas hospitalario.

Segunda Parte: Aspectos del Tratamiento Médico Nutricional

Tema 10. Acceso y equipamiento para Nutrición Enteral

Tema 11. Fórmulas enterales

Tema 12. Implementación de la Nutrición Enteral

Tema 13. Evaluación y tratamiento nutricional en enfermedades digestivas I. Esófago

Tema 14. Evaluación y tratamiento nutricional en enfermedades digestivas II. Esclerosis sistémica.

Tema 15. Evaluación y tratamiento nutricional en enfermedades digestivas III. Síndrome de intestino irritable y Enfermedad Inflamatoria Intestinal

Tema 16. Evaluación y tratamiento nutricional en enfermedades digestivas IV. Síndrome de intestino corto.

Tema 17. Consecuencias clínicas de la desnutrición en pacientes con fractura de cadera.

Tema 18. Evaluación y tratamiento nutricional en enfermedades digestivas V. Páncreas

Tema 19. Evaluación y tratamiento nutricional tras Cirugía de Aparato Digestivo

Tema 20. Evaluación y tratamiento nutricional en enfermedades del hígado.

Tema 21. Evaluación y tratamiento nutricional en pacientes con fractura de cadera.

Tema 22. Evaluación y tratamiento nutricional en pacientes con enfermedades neurológicas I

Tema 23. Evaluación y tratamiento nutricional en pacientes con enfermedades neurológicas II

Tema 24. Evaluación y tratamiento nutricional en pacientes con enfermedad renal crónica

Tema 25. Evaluación y tratamiento nutricional

en pacientes con enfermedad pulmonar aguda

Tema 26. Evaluación y tratamiento nutricional en pacientes con enfermedad pulmonar crónica **Tema**

27. Evaluación y tratamiento nutricional en pacientes con diabetes mellitus

Tema 28. Evaluación y tratamiento nutricional en pacientes con dislipemia

Tema 29. Evaluación y tratamiento nutricional de la anorexia nerviosa

Tema 30. Evaluación y tratamiento nutricional en pacientes con trasplante

SEMINARIOS

- Funcionamiento de un Servicio de Alimentación Hospitalario.
- Resolución de casos prácticos.
- Aplicación de conocimientos de ciencia de la alimentación a “situaciones de la vida real”.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- La evaluación de los estudiantes se hará de forma continuada a lo largo del curso con la asistencia a las clases teóricas y en un examen final.
- La evaluación continua se realizará mediante exámenes en fechas aleatorias dentro del horario de clase.
- Se realizará un examen final tipo preguntas a desarrollar por escrito, con puntuación proporcional a las partes de la asignatura, sin puntuación negativa por preguntas incorrectamente contestadas, además de preguntas tipo test en las que sí habrá puntuación negativa por preguntas incorrectamente contestadas.
- La nota final será el resultado de contabilizar la puntuación de la evaluación continua y la del examen final (15 % y 85%, respectivamente)

BIBLIOGRAFÍA

- Gregoire MB. Food Service Organizations: A Managerial and Systems Approach 8th Edition, Pearson, ISBN 978-0132620819.
- Kaiser J, DeMicco FJ, Cobanoglu C, Robert N. Grimes RN. Analyzing and Controlling Foodservice Costs: A Managerial and Technological Approach (5th Edition) Prentice

Hall, 2007. ISBN 978- 0131191129

- Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. “Alimentación y Dietoterapia”. Editorial Interamericana McGrawHill, 4ª Edición, Madrid, 2014, ISBN: 978844860238.
- Salas-Salvado, J., “Nutrición y Dietética Clínica”, Editorial Elsevier; 4ª Edición, Barcelona, 2019. ISBN- 13: 978-8491133032
- Puckett, R.P. Food Service Manual for Health Care Institutions, 4th Edition, Wiley, 2012. ISBN: 9780470583746
- Matarese L, Gottshlig MM, Nutrición Clínica Práctica, Editorial Elsevier, Barcelona, 2ª Edición, 2011, ISBN-13: 978-8481747249
- Lutz Carroll / Przytulski Karen. Nutrición y Dietoterapia, 5ª Edición, McaGraw-Hill, 2011. ISBN 9786071505736.
- Rodota, L, Castro, M. Nutrición Clínica y Dietoterapia, 2ª Edición Editorial Medica Panamericana S.A. 2019, ISBN 9789500695756.
- D.A. de Luis, D. Bellido, P.P. García Luna. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo 3º Edición, Editorial: Aula Médica, ISBN: 97884788556213.

Revistas

- Nutrición Hospitalaria
- The American Journal of Clinical Nutrition
- Nutrition (Elsevier)
- Clinical Nutrition
- Journal of Parenteral and Enteral Nutrition
- Nutrition in Clinical Practice

Tablas de Composición de Alimentos

- Moreiras, O.; Carbajal, A.; Cabrera, L.; Cuadrado, C. La composición de los alimentos. 9a ed: Madrid, Pirámide, 2005.
- Mataix.Verdú J., “Tablas de composición de alimentos”, Editorial Universidad de Granada; 5ª edición 2009