

DOBLE GRADO EN FARMACIA-NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Ficha Docente

DIETÉTICA

CURSO 2025-2026



**FACULTAD DE FARMACIA
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID**

I.- IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Dietética
CARÁCTER: Obligatorio
MATERIA: Dietética
MÓDULO: 4 Formación Obligatoria
CURSO: Tercero
SEMESTRE: Quinto
CRÉDITOS: 3 ECTS
DEPARTAMENTO/S: Nutrición y Ciencia de los Alimentos

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

Coordinador/a: Prof. Dra. Sara Bastida Codina
e-mail: sbastida@ucm.es

Profesores/as:
Prof. Dra. Sara Bastida Codina
e-mail: sbastida@ucm.es

II.- OBJETIVOS

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Reconocer diferentes patrones dietéticos y su asociación con variables de salud.
- Dotar al alumno de las habilidades para interpretar y aplicar los principios y conocimientos científicos de la Nutrición en la elaboración de dietas adecuadas.
- Capacitar al alumno para emitir consejo dietético y elaborar patrones de dietas adaptados en función de distintas características y condicionantes de cada grupo de población.

III.- CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RECOMENDACIONES

CONOCIMIENTOS PREVIOS:

Tener aprobada la asignatura de Fundamentos de Nutrición y de Nutrición. Tener conocimientos previos suficientes de **Fisiología y Bioquímica**.

IV.- CONTENIDOS

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS:

El programa aborda el uso de herramientas fundamentales de la dietética y del consejo dietético, proporcionando al alumnado los recursos necesarios para su aplicación en la práctica profesional. Asimismo, se analizan las necesidades nutricionales y la planificación dietética en las distintas etapas de la vida, así como en situaciones especiales que requieren una adaptación específica de la alimentación, como estados fisiológicos particulares o condiciones de salud concretas.

PROGRAMA TEÓRICO

Tema 1. HERRAMIENTAS necesarias en el CONSEJO DIETÉTICO

Tema 2. DIETÉTICA EN DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA: gestación y lactación, infancia y adolescencia, edad adulta y ancianidad.

Tema 3. DIETÉTICA en los diferentes grupos de población para la prevención de las patologías y en SITUACIONES ESPECIALES.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS

Diseño de dietas y resolución de casos prácticos: Proceso de Atención Nutricional

V.- BIBLIOGRAFÍA

- Duyff RL. Academy of Nutrition and Dietetics Complete Food and Nutrition Guide. 5th ed. New York: HarperCollins; 2017. [4th ed. 2012]
- Gandy J, editor. Manual of dietetic practice. 6th ed. Hoboken (NJ): Wiley-Blackwell; 2019.
- Gable J, Herrmann T. Counselling skills for dietitians. 3rd ed. Chichester (UK): Wiley; 2016.
- Moreiras, O. Tablas de composición de alimentos: guía de prácticas. 20ª ed. Ampliada y revisada. Madrid: Pirámide; 2022.
- Ortega Anta RM, Requejo Marcos AM, directoras. Nutriguía: manual de nutrición clínica. 3ª ed. Madrid: Panamericana; 2025.

VI.- COMPETENCIAS

BÁSICAS, GENERALES Y TRANSVERSALES

Todas las de la Titulación Grado en Farmacia y las del Grado en Nutrición Humana y Dietética

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS.

- CE.M1.1 Conocer los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- CE.M1.5 Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana.
- CE.M1.7 Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionado con la evaluación diagnóstica y tratamiento de nutrición y dietética.
- CE.M3.7 Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.
- CE.M4.1. Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE.M4.3 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en

situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

- CE.M4.4 Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE.M4.5 Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE.M4.6 Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE.M4.7 Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE.M4.8 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE.M4.9 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE.M4.10 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE.M4.11 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE.M4.12 Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE.M4.13 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE.M4.15 Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE.M4.16 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético- nutricional.
- CE.M4.17 Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE.M4.19 Manejar las herramientas básicas en TICs utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE.M4.20 Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE.M4.21 Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

- CE.M4.22 Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista-nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.
- CE.M5.5 Colaborar en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población

VII.- RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Reconocer la necesidad de adecuación del comportamiento alimentario para las distintas etapas de la vida.
- Analizar y elaborar dietas equilibradas y saludables teniendo en cuenta en todo momento la tradición y la riqueza cultural que suponen los hábitos alimentarios propios de cada país.
- Traducir la nutrición basada en la evidencia a la práctica dietética y consejo nutricional a nivel individual y poblacional, para la promoción la adecuada promoción de la salud.
- Reconocer el papel del dietista nutricionista como asesor para adecuar en los hábitos alimentarios saludables a la población y especialmente frente a los grupos de población sanitarios de mayor riesgo.
- Capacidad para definir los factores que influyen en el comportamiento alimentario de individuos y poblaciones, así como definir su estado nutricional.
- Interpretar las variables sanitarias, nutricionales, sociales, culturales y económicas que condicionan la dieta de la población para el adecuado diagnóstico dietético.

VIII.- HORAS DE TRABAJO POR ACTIVIDAD FORMATIVA

Actividades formativas	Metodología	Horas	ECTS	Relación con las competencias
Clase magistral y seminarios	Explicación de fundamentos teóricos.	8	0,32	CE.M1.1, CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M3.7, CE.M4.01, CE.M4.03, CE.M4.04, CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.08, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.12, CE.M4.13, CE.M4.15, CE.M4.16, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.20, CE.M4.21, CE.M4.22, CE.M5.5 Resultados de aprendizaje: 1-5
Clases prácticas en laboratorio	Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. Casos prácticos	20	0,80	CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M4.01, CE.M4.03, CE.M4.04, CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.13, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.20, CE.M4.21, CE.M4.22, CE.M5.5 Resultados de aprendizaje: 1-5
Aprendizaje virtual	Aprendizaje no presencial interactivo a través del campus virtual	5	0,2	CE.M1.5, CE.M4.01, CE.M4.04, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.09, CE.M4.10,

				CE.M4.11, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.21, CE.M4.22 Resultados de aprendizaje: 1-5
Tutorías individuales y colectivas	Orientación y resolución de dudas.	2	0,08	CE.M1.1, CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M3.7, CE.M4.01, CE.M4.02, CE.M4.03, CE.M4.04, CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.08, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.12, CE.M4.13, CE.M4.15, CE.M4.16, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.20, CE.M4.21, CE.M4.22, CE.M5.5 Resultados de aprendizaje: 1-5
Trabajo personal	Estudio. Búsqueda bibliográfica.	38	1,52	CE.M1.1, CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M3.7, CE.M4.01, CE.M4.02, CE.M4.03, CE.M4.04, CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.08, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.12, CE.M4.13, CE.M4.15, CE.M4.16, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.20, CE.M4.21, CE.M4.22, CE.M5.5

				Resultados de aprendizaje: 1-5
Examen	Pruebas orales y escritas.	2	0,08	CE.M1.1, CE.M1.5, CE.M1.7, CE.M3.7, CE.M4.01, CE.M4.02, CE.M4.03, CE.M4.04, CE.M4.05, CE.M4.06, CE.M4.07, CE.M4.08, CE.M4.09, CE.M4.10, CE.M4.11, CE.M4.12, CE.M4.13, CE.M4.15, CE.M4.16, CE.M4.17, CE.M4.19, CE.M4.20, CE.M4.21, CE.M4.22, CE.M5.5 Resultados de aprendizaje: 1-5

IX.- METODOLOGÍA

Las *clases magistrales* se impartirán al grupo completo de alumnos para darles a conocer las bases fundamentales de la asignatura. Al comienzo de cada tema se expondrán claramente el programa y los objetivos principales del mismo. Para facilitar la labor de seguimiento por parte del alumno de las clases magistrales se le proporcionará el material docente necesario en el Campus Virtual.

En los *seminarios*, se resolverán ejercicios y cuestiones que ejemplifiquen los contenidos desarrollados en las clases magistrales. Las *clases prácticas en el laboratorio*, impartidas a grupos de **12 alumnos** están orientadas a la aplicación de los conocimientos y prioriza la realización por parte del estudiante de las actividades prácticas que supongan la aplicación de los conocimientos teóricos adquiridos.

Se utilizará el *Campus Virtual* para permitir una comunicación fluida entre profesores y alumnos y como instrumento para poner a disposición de los alumnos el material considerado de interés.

X.- EVALUACIÓN

Para superar la asignatura será necesario haber realizado las prácticas de laboratorio.

En el proceso de Evaluación NORMALIZADO se evaluarán tanto los contenidos teóricos como los prácticos. Los contenidos teóricos tendrán un valor máximo del 50% del total de la nota del alumno, mientras que el 50% restante corresponderá a los contenidos prácticos. Con el objetivo de potenciar la adquisición de las competencias y capacidades del alumnado, los profesores, en los casos que lo estimen oportuno, *podrán optar por la EVALUACION CONTINUA en la que el porcentaje correspondiente a los contenidos teóricos, puedan ser alcanzados a través de **pruebas objetivas y/o otras actividades dirigidas.***

En cualquier caso, para la superación de la disciplina los alumnos, deberán obtener **una nota de 5 o superior de forma separada**, tanto en los contenidos prácticos como en los teóricos.

En relación con las posibles actividades fraudulentas se informa de lo siguiente:

Tanto la suplantación de identidad como la copia, acción o actividad fraudulenta durante un examen conllevará el suspenso de la asignatura correspondiente en la presente convocatoria. La utilización o presencia de

apuntes, libros de texto, calculadoras, teléfonos móviles u otros medios que no hayan sido expresamente autorizados por el profesor en el enunciado del examen se considerará como una actividad fraudulenta. En cualquiera de estas circunstancias, la infracción podrá ser objeto del correspondiente expediente informativo y, en su caso sancionador, a la inspección de Servicios de la UCM.

Aprobado en el Consejo de Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos de 18/06/2025.