

DIETÉTICA HOSPITALARIA

Doble Grado en Farmacia- Nutrición Humana y Dietética
Curso 2025-26

Código: 901274

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

Enfermería:

Villarino Marin, Antonio. Martínez

Álvarez, Jesús Román

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, así como la realización de seminarios.
- 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.
- La nota final es el resultado de contabilizar la puntuación de la evaluación continua y la del examen final.
-

BIBLIOGRAFÍA

- Gregoire MB. Food Service Organizations: A managerial and systems approach. 8th Ed. Boston: Pearson; 2013.
- Keiser J, DeMicco FJ, Cobanoglu C, Grimes RN. Analyzing and controlling foodservice costs: a managerial and technological approach. 5th ed. Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall, 2008.
- Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. 4^a ed. Madrid: McGraw-Hill; 2015.
- Salas-Salvado J, Babio Sánchez N, editores. Nutrición y dietética clínica. 5^a ed. Barcelona: Elsevier; 2025.
- Puckett RP. Foodservice manual for health care institutions, 4th ed. Newark: Wiley, 2012.
- Matarese LE, Gottschlich MM. Nutrición clínica práctica. 2^a ed. Barcelona: Elsevier; 2004.

- Lutz CA, Przytulski KR. Nutrición y dietoterapia, [trad. de la]5^a ed. orig.]. México D.F.: McGraw-Hill; 2011. [6th ed. 2015]
- Rodota LP, Castro ME. Nutrición clínica y dietoterapia, 2^a ed. Buenos Aires: Panamericana; 2019.
- De Luis Román DA, Bellido Guerrero D, García Luna PP, Oliveira Fuster G. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. 3^a ed. Toledo: Aula Médica; 2017.

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. Tablas de composición de alimentos: guía de prácticas. 20^a ed. ampl. Y rev. Madrid: Pirámide; 2022.
- Mataix-Verdú FJ. Tabla de composición de alimentos. 5^a ed. Granada: Universidad; 2009.