

## 1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Dietoterapia
Titulación	Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	3º
ECTS	6
Carácter	Obligatoria
Idioma	Castellano
Modalidad	Presencial y semipresencial
Semestre	6
Curso académico	2025-2026
Docente coordinador	Dra. Luisa A. Solano Pérez
Docente	Dra. Luisa A. Solano Pérez

## 2. PRESENTACIÓN

La asignatura de **DIETOTERAPIA** es de carácter obligatorio perteneciente al módulo IV “Ciencias de la Nutrición, la Dietética y la Salud” que se desarrolla de forma semestral, en el 3º curso. Esta asignatura consta de 6 ECTS teóricos. Con el estudio de esta materia, el alumno deberá ser capaz de seleccionar, diseñar y evaluar un plan dietético para las diferentes situaciones y patologías.

Se recuerda al alumno que, tal y como se le ha comunicado previamente desde el departamento de Admisiones y Matriculación, es un prerrequisito para inscribirse en esta asignatura haber cursado previamente las materias de Nutrición Básica I y II, Dietética, Nutrición en Etapas de la Vida, Nutrición Comunitaria y Fisiopatología.

Es responsabilidad del estudiante asegurarse de poseer los conocimientos de esas asignaturas en caso de no considerar las recomendaciones anteriores o de que hayan sido convalidadas por estudios previos.

## 3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

### Competencias básicas:

- **CB2:** Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- **CB4:** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- **CB5:** Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

**Competencias generales:**

- **CG13:** Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- **CG16:** Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- **CG26:** Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptadas a las características del colectivo al que van destinados.

**Competencias transversales:**

- **CT1:** Comunicación, capacidad de hacer escucha activa, hacer preguntas y responder de forma clara y concisa, así como expresar ideas y conceptos de forma efectiva. Incluye la capacidad de comunicar por escrito con concisión y claridad.
- **CT2:** Liderazgo, capacidad para dar nuevas ideas, enfoques e interpretaciones mediante estrategias que ofrezcan soluciones a problemas de la realidad.
- **CT7:** Toma de decisiones, capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes soluciones o problemas.
- **CT9:** Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica, para utilizar los conocimientos adquiridos en el ámbito académico en situaciones lo más parecidas posible a la realidad de la profesión para la cual se está formando.

**Competencias específicas:**

- **CE126:** Saber cómo realizar una intervención dietética. Características y tipos de dieta.
- **CE128:** Conocer el papel de la dieta en la prevención y el tratamiento de la enfermedad.
- **CE129:** Conocer las diferentes dietas terapéuticas: Dietas de textura modificada, dietas controladas en energía, dietas controladas en hidratos de carbono, dietas controladas en proteínas o aminoácidos, dietas controladas en fibra, dietas controladas en grasa, dietas en alergia e intolerancia alimentaria, otras dietas para diferentes trastornos.

**Resultados de aprendizaje:**

- **RA1:** Saber planificar, implantar y evaluar dietas en sujetos sanos y enfermos, así como en las diferentes etapas de la vida, aplicando los conocimientos de las Ciencias de la Alimentación y de la Nutrición.
- **RA2:** Saber interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos, y consecuentemente, saber confeccionar una dieta personalizada.
- **RA3:** Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente.
- **RA4:** Saber desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- **RA5:** Conocer las posibles reacciones adversas de los alimentos, pudiendo intervenir en su prevención.

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
CB2, CB5, CT1, CT7, CT9, CE126, CE128, CE129	RA1. Saber planificar, implantar y evaluar dietas en sujetos sanos y enfermos, así como en las diferentes etapas de la vida, aplicando los conocimientos de las Ciencias de la Alimentación y de la Nutrición.
CB2, CB5, CT1, CT2, CT7, CT9, CE126, CE128, CE129	RA2. Saber interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos, y consecuentemente, saber confeccionar una dieta personalizada.

Competencias	Resultados de aprendizaje
CG13, CG26, CT9, CE126, CE128, CE129	RA3. Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente.
CB4, CT1, CT2, CT9, CE126, CE128	RA4. Saber desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
CB2, CB4, CG16, CE128	RA5. Conocer las posibles reacciones adversas de los alimentos, pudiendo intervenir en su prevención.

## 4. CONTENIDOS

### UNIDAD I. FUNDAMENTOS DE LA DIETOTERAPIA CLÍNICA

- Tema 1. Código de dietas hospitalarias
- Tema 2. Sistema de registro, evaluación y monitoreo de la ingesta nutricional en clínica
- Tema 3. Necesidades nutricionales en clínica
- Tema 4. Evaluación del estado nutricional en clínica. Parte 1

### UNIDAD II. DIETOTERAPIA APLICADA EN ESTADOS CARENCIALES

- Tema 5. Evaluación del estado nutricional. Parte 2
- Tema 6. Biomarcadores Nutricionales: lectura e interpretación clínica
- Tema 7. Desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE)
- Tema 8. Caquexia, sarcopenia y fragilidad

### UNIDAD III. DIETOTERAPIA APLICADA EN ENFERMEDADES METABÓLICAS Y ENDOCRINAS

- Tema 9. Intervención dietoterapéutica en diabetes *mellitus*.
- Tema10. Intervención dietoterapéutica en obesidad
- Tema 11. Intervención dietoterapéutica en enfermedades tiroideas
- Tema 12. Intervención dietoterapéutica en enfermedades cardiovasculares

### UNIDAD IV. DIETOTERAPIA APLICADA EN ENFERMEDADES DIGESTIVAS

- Tema 13. Intervención dietoterapéutica en enfermedades esofágicas y gástricas
- Tema 14. Intervención dietoterapéutica en enfermedades intestinales I
- Tema 15. Intervención dietoterapéutica en enfermedades intestinales II
- Tema 16. Intervención dietoterapéutica en enfermedades asociadas a las glándulas anexas del tubo digestivo

### UNIDAD V. DIETOTERAPIA APLICADA EN ENFERMEDADES RENALES

- Tema 17. Intervención dietoterapéutica en síndrome nefrótico y nefrítico
- Tema 18. Intervención dietoterapéutica en litiasis renal y glomerulonefritis
- Tema 19. Intervención dietoterapéutica en enfermedad renal crónica avanzada (ERCA)
- Tema 20. Intervención dietoterapéutica en hemodiálisis y peritoneo diálisis

### UNIDAD VI. DIETOTERAPIA APLICADA EN ENFERMEDADES ONCOLÓGICAS Y NEUROLÓGICAS

- Tema 21. Intervención dietoterapéutica en oncología I
- Tema 22. Intervención dietoterapéutica en oncología II
- Tema 23. Intervención dietoterapéutica en enfermedades neurodegenerativas I
- Tema 24. Intervención dietoterapéutica en enfermedades neurodegenerativa II

## 5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

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

- Clase magistral
- Aprendizaje cooperativo
- Método del caso
- Aprendizaje basado en problemas y proyectos.
- Aprendizaje basado en enseñanzas de laboratorio/talleres

## 6. ACTIVIDADES FORMATIVAS

Seguidamente, 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
Clase magistral	50
Trabajo autónomo	42
Análisis de casos	10
Actividades participativas grupales	7
Elaboración de informes y estrategias	7
Actividades en laboratorios/taller	12
Tutoría	19
Prueba de conocimiento	4
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>

### Modalidad semipresencial:

Actividad formativa	Número de horas
Lectura de temas de contenido	13
Seminario virtual	13
Trabajo autónomo	65
Análisis de casos	10
Actividades participativas grupales	7
Elaboración de informes y estrategias	7
Actividades en laboratorios/taller	12
Tutoría virtual	19
Prueba de conocimiento	4
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>

## 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 (%)
<b>Actividad 1:</b> Carpeta de aprendizaje	10
<b>Actividad 2:</b> Entrega de informes y trabajos	10
<b>Actividad 3:</b> Participación en debates	10
<b>Actividad 4:</b> Prácticas de laboratorio/taller	20
<b>Actividad 5:</b> Prueba de conocimientos	50

### Modalidad semipresencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
<b>Actividad 1:</b> Carpeta de aprendizaje	10
<b>Actividad 2:</b> Entrega de informes y trabajos	10
<b>Actividad 3:</b> Participación en debates	10
<b>Actividad 4:</b> Prácticas de laboratorio/taller	20
<b>Actividad 5:</b> Prueba de conocimientos	50

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 extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que **6,0 sobre 10,0** en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

### 7.2. Convocatoria extraordinaria

Para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria deberás obtener una calificación mayor o igual que **6,0 sobre 10,0** en la calificación final (media ponderada) de la asignatura. Los criterios de evaluación de cada actividad se especificarán en la guía del campus virtual.

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.

## 8. CRONOGRAMA

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

### Modalidad presencial:

Actividades evaluables	Fecha
<b>Actividad 1:</b> Carpeta de aprendizaje	17 abril 2026
<b>Actividad 2:</b> Entrega de informes y trabajos	14 mayo 2026
<b>Actividad 3:</b> Participación en debates	5 mayo 2026
<b>Actividad 4:</b> Prácticas de laboratorio/taller	<ul style="list-style-type: none"> <li>Práctica 1. Valoración del estado nutricional: 10 febrero 2026 (HS)</li> <li>Práctica 2: Caso clínico digestivo (HS) 03 marzo 2026</li> <li>Práctica 3. Caso clínico renal (HS) 14 abril 2026</li> <li>Práctica 4. Gastronomía y Dietoterapia aplicada a los trastornos en la deglución. (LTA)</li> <li>Práctica 5. Caso clínico enfermedades neurológicas y secuelas en el proceso de deglución (HS) 05 mayo 2026</li> </ul>
<b>Actividad 5:</b> Prueba de conocimientos	pendiente de definir

### Modalidad semipresencial:

Actividades evaluables	Fecha
<b>Actividad 1:</b> Carpeta de aprendizaje	16 de abril 2026
<b>Actividad 2:</b> Entrega de informes y trabajos	14 mayo 2026
<b>Actividad 3:</b> Participación en debates	7 mayo 2026
<b>Actividad 4:</b> Prácticas de laboratorio/taller	<ul style="list-style-type: none"> <li>Práctica 1. Caso clínico digestivo (HS) 14 marzo 2026</li> <li>Práctica 2. Gastronomía y Dietoterapia aplicada a los trastornos en la deglución. (LTA) 18 abril 2026</li> </ul>
<b>Actividad 5:</b> Prueba de conocimientos	pendiente de definir

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:

- Mahan L.K, Raymond J.L. Krause Dietoterapia. 14ª Ed. Elsevier.
- Gil A. Tratado de Nutrición: Nutrición y Enfermedad. 3ª Ed. Editorial Médica Panamericana.

## 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](mailto:orientacioneducativa@universidadeuropea.es)

## 11. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

¡Tu 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 gra