

1. DATOS BÁSICOS

Asignatura	Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria
Titulación	Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética
Facultad	Ciencias Biomédicas y de la Salud
Curso	6º
ECTS	3
Carácter	Obligatoria
Idioma/s	Castellano
Modalidad	Presencial
Semestre	12
Curso académico	2025-2026
Docente coordinador	Dra. Luisa Solano Pérez
Docente	Dra. Luisa Solano Pérez Sonia Peinado Escalada

2. PRESENTACIÓN

La asignatura de **NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETÉTICA HOSPITALARIA** es de carácter obligatorio que pertenece al módulo “Ciencias de la Nutrición, Dietética y la Salud” impartida de forma semestral y se cursa en 3º curso. La asignatura de Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria consta de 6 ECTS teóricos. Los objetivos generales de este módulo son:

- Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- Participar en el equipo de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- Conocer las necesidades nutricionales y tratamiento dietético en la patología.
- Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

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 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:

- **CB3:** Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- **CB4:** Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Competencias generales:

- **CG16:** Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- **CG17:** Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Dietista-Nutricionista dentro del equipo multidisciplinar.
- **CG18:** Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.

Competencias transversales:

- **CT1:** Comunicación: capacidad de realizar escucha activa, hacer preguntas y responder cuestiones 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.
- **CT3:** Trabajo en equipo: capacidad para integrarse y colaborar de forma activa con otras personas, áreas y/u organizaciones para la consecución de objetivos comunes, valorar e integrar las aportaciones del resto de los componentes del grupo y actuar para desarrollar un buen clima.
- **CT7:** Toma de decisiones: capacidad para realizar una elección entre las alternativas o formas existentes para resolver eficazmente diferentes situaciones 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 posibles a la realidad de la profesión para la cual se están formando

Competencias específicas:

- **CE90:** Saber realizar una evaluación del estado nutricional en la salud y en la enfermedad. Métodos objetivos y subjetivos.
- **CE91:** Introducirse en la nutrición clínica y en la nutrición basada en la evidencia.
- **CE93:** Conocer las características generales de la nutrición enteral y parenteral.
- **CE94:** Conocer las diferentes patologías y desviaciones de salud asociadas a la nutrición: Obesidad, Nutrición en las patologías aparato digestivo, nutrición y cáncer, nutrición y diabetes, alergias e intolerancias alimentarias

Resultados de aprendizaje:

- **RA1:** Conocer los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad.
- **RA2:** Saber llevar a cabo una valoración nutricional de un individuo, y realizar informes de dicha valoración.
- **RA3:** ser capaz de participar en el equipo de una Unidad de Nutrición Hospitalaria
- **RA4:** Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- **RA5:** Conocer la organización hospitalaria y las diferentes fases del servicio de alimentación.

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
CB3, CB4, CT7, CT9, CE92, CE94	RA1. Conocer los requerimientos nutricionales en situaciones de enfermedad.
CB3, CB4, CG16, CT1, CT7, CT9, CE90, CE92, CE94	RA2. Saber llevar a cabo una valoración nutricional de un individuo, y realizar informes de dicha valoración.

Competencias	Resultados de aprendizaje
CB3, CB4, CG17, CG16, CT1, CT3, CT7, CT9, CE92	RA3. Ser capaz de participar en el equipo de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
CB3, CB4, CG18, CT7, CT9, CE92, CE93	RA4. Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
CB3, CB4, CG17, CT3, CE92	RA5. Conocer la organización hospitalaria y las diferentes fases del servicio de alimentación.

4. CONTENIDOS

UNIDAD I. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN CLÍNICA

- Tema 1. Dietética culinaria y hospitalaria. Código de dietas y gestión clínica
- Tema 2. Valoración integral del estado nutricional en clínica. Valoración morfofuncional
- Tema 3. Estimación de requerimientos energéticos y nutricionales en pacientes hospitalizados

UNIDAD II. DESNUTRICIÓN RELACIONADA CON LA ENFERMEDAD

- Tema 4. Desnutrición relacionada con la enfermedad (DRE). Fisiopatología de la DRE y factores predisponentes
- Tema 5. Detección precoz de la desnutrición relacionada con la enfermedad: herramientas de cribado nutricional
- Tema 6. Diagnóstico de la DRE. Criterios GLIM y valoración global subjetiva

UNIDAD III. SOPORTE NUTRICIONAL EN PACIENTE HOSPITALIZADO: NUTRICIÓN ARTIFICIAL

- Tema 7. Conceptos básicos. Indicaciones y diferencias entre los diferentes tipos de soportes. Nutrición enteral
- Tema 8. Nutrición parenteral. Algoritmo de decisión
- Tema 9. Soporte nutricional. Complicaciones y manejo del soporte enteral y parenteral

UNIDAD IV. OBESIDAD MÓRBIDA, SÍNDROME METABÓLICO Y CIRUGÍA BARIÁTRICA

- Tema 10. Requerimientos y evaluación del estado nutricional del paciente con obesidad mórbida y síndrome metabólico
- Tema 11. Fundamentos de la cirugía bariátrica. Indicaciones, complicaciones y protocolo prequirúrgico
- Tema 12. Abordaje nutricional de los pacientes sometidos a cirugía bariátrica y metabólica

UNIDAD V. SOPORTE NUTRICIONAL EN PACIENTE COMPLEJO

- Tema 13. Soporte nutricional en el paciente crónico complejo
- Tema 14. Soporte nutricional en el paciente crítico y quirúrgico
- Tema 15. Soporte nutricional en el paciente con enfermedad respiratoria

UNIDAD VI. SOPORTE NUTRICIONAL PACIENTE ONCOLÓGICO

- Tema 16. Epidemiología y semiología de las enfermedades oncológicas. Estrategia del SNS sobre el cáncer
- Tema 17. Sarcopenia, fragilidad, caquexia y síndrome anorexia-caquexia
- Tema 18. Manejo dietético-nutricional del paciente oncológico. Revisión de la evidencia y guías clínicas

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	26
Análisis de casos	11
Actividades participativas grupales	11
Elaboración de informes y estrategias	11
Actividades en laboratorio/talleres	19
Tutoría	19
Prueba de conocimiento	5
TOTAL	150

Modalidad semipresencial:

Actividad formativa	Número de horas
Lectura de tema de contenidos	13
Seminario virtual	13
Análisis de casos	49
Actividades en laboratorio/talleres	11
Actividades participativas grupales	11
Tutoría virtual	11
Trabajo autónomo	19
Elaboración de informes y escritos	19
Prueba de conocimiento	5
TOTAL	150

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 (%)
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	10
Actividad 2. Prácticas de laboratorio	20
Actividad 3. Observación de desempeño	10
Actividad 4. Participación en debates	10
Actividad 5. Prueba de conocimientos	50

Modalidad semipresencial:

Sistema de evaluación	Peso (%)
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	10
Actividad 2. Prácticas de laboratorio	20
Actividad 3. Observación de desempeño	10
Actividad 4. Participación en debates	10
Actividad 5. 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 ordinaria 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
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	5 de mayo del 2026 (fecha límite)
Actividad 2. Prácticas de laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica 1. 09 febrero del 2026 (HS) • Práctica 2. 24 febrero del 2026 (LTA) • Actividad interprofesional UEM. "Viaje a Marte". 23 febrero del 2026 • Práctica 3. 10 marzo del 2026 (HS) • Práctica 4. 24 marzo del 2026. (HS) • Práctica 5. 20 de abril del 2026 (LTA) • Práctica 6. 04 mayo del 2026 (HS) • Práctica 7. 12 mayo del 2026 (Aula) • (*) Práctica formativa: Visita centro de rehabilitación neurológica en Madrid. 5 de mayo de 2026 <p>Entrega del cuaderno de prácticas completo en el campus virtual: 18 de mayo</p>
Actividad 3. Observación de desempeño	<ul style="list-style-type: none"> • 09 de marzo del 2026 • 11 de mayo del 2026
Actividad 4. Participación en debates	<ul style="list-style-type: none"> • 1er debate. Podcast Soporte nutricional: 09 marzo del 2026. • 2º debate. Podcast sobre cáncer y nutrición: 11 de mayo del 2026
Actividad 5. Prueba de conocimientos	pendiente de definir

Modalidad semipresencial:

Actividades evaluables	Fecha
Actividad 1. Entrega de informes y trabajos	11 mayo 2026
Actividad 2. Prácticas de laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica 1 (HS): 14 marzo del 2026 • Práctica 2 (HS). 18 abril del 2026
Actividad 3. Observación de desempeño	14 marzo del 2026 durante práctica de laboratorio 18 abril del 2026 durante práctica de laboratorio
Actividad 4. Participación en debates	23 abril del 2026 (Podcast)
Actividad 5. 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 indican las obras de referencia para el estudio de la asignatura:

- Coordinado por JI Ulibarri. Ed: A. García de Lorenzo; P. P. García Luna; P. Marsé; M. Planas. Libro Blanco de la Desnutrición Clínica en España. Acción Médica, Madrid, 2004.
- Gil A, Gil Campos M, Maldonado Lozano J, Martínez de Victoria Muñoz E. Tratado de nutrición. Tomo 5, capítulos 25-30. Madrid: Médica Panamericana; 2017.

Como bibliografía complementaria recomendada para el estudio, se sugieren los siguientes títulos:

- Salas Salvado J. Nutrición y Dietética Clínica. 3ª Edición. Barcelona: Ed. Masson; 2014.
- Pérez-Flores JE, Chávez-Tostado M, Larios-Del-Toro YE, García-Rentería J, Rendrón-Félix J, Salazar-Parra M et al. Evaluación del estado nutricional al ingreso hospitalario y su asociación con la morbilidad y mortalidad en pacientes mexicanos. Nutr Hosp. 2016 Jul 19;33(4):386.
- Torresani ME, Somoza MI. Lineamientos para el cuidado nutricional. Ed. Eudeba; 2010.
- Martínez Hernández JA. Alimentación hospitalaria. Tomos I. Fundamentos Ed. Díaz de Santos; 2004.
- Cuervo Zapatel M, Ruiz de las Heras A, Tomo II. Dietas Hospitalarias. Ed. Díaz de Santos; 2004.

Se entregará bibliografía específica en cada una de las materias abordadas durante la asignatura. Estará disponible en el campus virtual para su descarga y estudio.

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

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 gracias por tu participación.