

# DIETÉTICA HOSPITALARIA

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

**Código:** 803990

**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<sup>a</sup> 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, Gottshhlig 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