



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 33963
Nombre: Dietoterapia
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 9
Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Anual
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	5	Anual

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1205 - Grado en Nutrición Humana y Dietética	Dietoterapia	OBLIGATORIA
1211 - Doble Grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética	Asignaturas obligatorias del PDG Farmacia-Nutrición Humana y Dietética	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

ESCRIVA LLORENS LAURA

BLESA JARQUE JESUS

LOZANO RELAÑO MANUEL

RESUMEN

La asignatura Dietoterapia es una asignatura obligatoria que se imparte durante el primer y segundo semestre en el tercer curso del grado en Nutrición Humana y Dietética. En el plan de estudios vigente (Plan 2009) consta de un total de 9 créditos ECTS (1 crédito ECTS = 25 h).

Con esta asignatura se pretende que el alumno conozca las implicaciones de las diferentes patologías en los procesos alimentarios-nutricionales; las modificaciones dietéticas a implementar en cada una de ellas y las indicaciones de las diferentes técnicas de alimentación que se pueden emplear. Adquirir habilidad en la realización de historias dietéticas y en la valoración nutricional, seguimiento y control de los pacientes. Familiarizarse con la terminología médica, las historias clínicas, las prescripciones dietéticas, el funcionamiento de los servicios de dietética y las pautas dietéticas hospitalarias.



Como profesionales del área de Ciencias de la Salud, los titulados no podrán eludir en su futuro profesional el empleo de estos conceptos de enorme actualidad.

En la asignatura se estudiará el tratamiento dietético requerido en las distintas enfermedades donde la nutrición y la alimentación tienen una gran importancia en el tratamiento de la enfermedad o en la recuperación del paciente.

Se valorarán las necesidades nutricionales del individuo, qué herramientas se aplican y cuáles son las más utilizadas en los ámbitos ambulatorio y hospitalario.

En los seminarios se aplicarán los conocimientos teóricos adquiridos a la práctica real de evaluaciones de ingesta y elaboración de dietas adaptadas a las distintas situaciones patológicas.

En las prácticas se tratarán temas concernientes al funcionamiento del Gabinete Dietoterapéutico y evaluarán dietas en diferentes supuestos clínicos.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Adquirir conocimientos y habilidad en la elaboración de planes de atención nutricional para las diversas enfermedades y valoración de los diferentes tipos de dietas específicas.

Adquirir la destreza necesaria para desarrollar las tareas de educación alimentario-nutricional de pacientes y entorno, tanto en consultas externas como en hospitalización.

Adquirir la terminología propia de la materia de Dietoterapia.

Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.

Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.

Comprender y utilizar los datos clínicos y bioquímicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.

Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con



nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.

Conocer las características de las dietas terapéuticas principales.

Conocer las características e indicaciones de las técnicas de apoyo nutricional.

Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado. Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

Conocer las múltiples implicaciones que las diferentes patologías puedan tener en los procesos alimentario-nutricionales, como detectarlas y las modificaciones higiénico-dietéticas a implementar para prevenirlas y/o controlarlas.

Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica.

Estudiar las patologías generadoras de malnutrición y sus consecuencias sobre la evolución clínica de los pacientes y la eficacia de su tratamiento.

Estudiar las posibles interacciones entre los componentes alimentarios y las funciones orgánicas y sus repercusiones sobre la salud.

Estudiar los principales síndromes metabólicos y su repercusión nutricional.

Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.

Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.

Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.

Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.

Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.

Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.

Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.



Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencia y culturas, con perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Introducción

1.1. Principios y fundamentos, pautas para la preparación, confección y seguimiento de una prescripción dietética, herramientas de cribado y evaluación del estado nutricional

2. Dietoterapia basada en Modificación de Macronutrientes

- 2.1. Energía I: Obesidad. Dietas hipocalóricas. Dietas heterodoxas
- 2.2. Energía II: Dieta altamente hipocalórica. Dieta en cirugía bariátrica. Sistema de Intercambios: aplicación práctica
- 2.3. Hidratos de Carbono I: Dietoterapia en diabetes tipo 1 y tipo 2. Método Clínico: aplicación práctica
- 2.4. Hidratos de Carbono II: Errores congénitos del metabolismo de los hidratos de carbono - galactosemia e intolerancia a lactosa
- 2.5. Hidratos de Carbono III: Errores congénitos del metabolismo de los hidratos de carbono - intolerancia a sacarosa, fructosa y sorbitol
- 2.6. Proteínas I: Dietoterapia en la enfermedad renal crónica, diálisis y trasplante renal
- 2.7. Proteínas II: Dietoterapia en el síndrome nefrótico, encefalopatía hepática, hepatopatía crónica y Parkinson
- 2.8. Proteínas III Dieta en la alergia a proteínas: enfermedad celiaca, alergia a proteínas de la leche de vaca, huevo y frutos secos
- 2.9. Proteínas IV: Errores congénitos del metabolismo de las proteínas: fenilcetonuria, homocistinuria, leucinosis, trastornos el ciclo de la urea
- 2.10. Lípidos I: Dislipemias - ácidos grasos, colesterol dietético e hiperlipemias
- 2.11. Lípidos II: Triglicéridos de cadena media. Dietas cetogénicas. Adrenoleucodistrofia

3. Dietoterapia basada en Modificación de Micronutrientes

- 3.1. Dietas Modificadas en Minerales I: Dieta controlada en sodio. Edemas e hipertensión. Dieta controlada en potasio. Enfermedad renal
- 3.2. Dietas Modificadas en Minerales II: Dieta controlada en hierro y cobre. Anemias
- 3.3. Dietas Modificadas en Minerales III: Dietas controladas en calcio, fósforo, purinas y oxalatos. Osteoporosis. Nefrolitiasis



4. Otras dietas

- 4.1. Dietoterapia en el paciente oncológico
- 4.2. Dietoterapia en alteraciones del gusto y salivación, mucositis y reflujo gastroesofágico
- 4.3. Dieta en alergias. Intolerancia a la histamina y aditivos alimentarios

5. Dietoterapia en la Sintomatología Gastrointestinal

- 5.1. Dietas controladas en fibra. Diarrea y estreñimiento
- 5.2. Dietoterapia en la cirugía gástrica e intestinal. Gastrectomías. Síndrome del intestino corto
- 5.3. Dietoterapia en trastornos hepato biliares y pancreáticos. Fibrosis quística
- 5.4. Dietoterapia en patologías del colon

6. Soporte Nutricional

- 6.1. Soporte nutricional I: Dietas hipercalóricas, hiperproteicas y suplementación oral. Desnutrición, anorexia y bulimia
- 6.2. Soporte nutricional II: Dietas progresivas y dietas hospitalarias, Disfagia orofaríngea. Dietas con modificación de la textura
- 6.3. Soporte nutricional III: Nutrición enteral, nutrición parenteral y nutrición artificial domiciliaria

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	3,00
Teoría	60,00
Seminario	4,00
Laboratorio	20,00
Total horas	87,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	5,00
Preparación de clases	100,00
Preparación de actividades de evaluación	10,00
Resolución de casos prácticos	20,00
Total horas	135,00

METODOLOGÍA DOCENTE



El desarrollo de la asignatura se estructura en:

Clases teórico-prácticas: 3 sesiones semanales de una hora de duración. En total serán necesarias 60 sesiones de una hora para cubrir esta faceta docente. En las clases teórico-prácticas se empleará la clase magistral combinada con la resolución de casos clínicos y la recreación de posibles situaciones de consulta dietético-nutricional en un entorno profesional. Este tipo de clase teórico-práctica favorece la adquisición de conocimientos, procedimientos y actitudes por igual. Para ello, el profesor presentará los contenidos más relevantes de la asignatura, empleando los medios audiovisuales necesarios para el desarrollo ágil y coherente de las mismas y guiará su aplicabilidad práctica con el objetivo de adquirir competencias profesionales.

Como parte de las clases teórico-prácticas se podrá pedir al alumnado su participación en los proyectos de Innovación Educativa que desarrolle el profesorado responsable de la asignatura.

Sesiones prácticas de recreación de consulta dietético-nutricional en un gabinete dietoterapéutico: Son de asistencia obligatoria y se realizan en la Clínica Nutricional de la Fundación Lluís Alcañiz-Universitat de València. Se realizan en cinco sesiones de 4 horas de duración. Durante las prácticas, el profesorado desarrollará los contenidos mediante clases teórico-prácticas con participación activa por parte del alumnado con el objetivo que aprendan como plantear un tratamiento dietético y como llevar una consulta de nutrición. Para lo cual, se realizará una anamnesis, la resolución de un caso clínico y la representación, a través de un role playing, de una consulta dietética con la elaboración de recursos de educación alimentaria. En cada sesión, el alumno tendrá que rellenar el "diario de prácticas" especificando qué actividades realiza cada día. La plantilla del diario estará colgada en el aula virtual. El alumnado debe entregar el diario quince días después de haber acabado las prácticas y será corregida antes del examen teórico-práctico de dietoterapia. Las clases prácticas contribuyen fundamentalmente a la adquisición de habilidades, actitudes y conocimientos.

Seminarios: Son de realización y asistencia obligatoria para el alumnado matriculado. Los seminarios coordinados se realizarán sobre temas facilitados por el profesorado siguiendo la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del Grado. En el caso del Doble Grado (Farmacia y NHD), el seminario del primer cuatrimestre será no coordinado y el del segundo cuatrimestre será coordinado. La elaboración del seminario será supervisada mediante tutorías, que serán acordadas entre el profesorado y el alumnado. La valoración de esta actividad contemplará tanto los contenidos científicos tratados como la forma en que estos han sido presentados, valorando especialmente la capacidad de comunicación y transmisión de ideas y conceptos.

Para el alumnado que repite la asignatura, no es obligatoria la asistencia a los Seminarios.

Tutorías: Los alumnos acudirán a ellas en grupos organizados y serán tres en total repartidas uniformemente al principio, mitad y a final del curso académico. La duración de dichas tutorías será de una hora. La metodología utilizada será la de la clase inversa, en la que se planteará la simulación de un caso clínico basado en un paciente real y que debe abordarse de manera integral. El profesorado atenderá las dudas que surjan durante la resolución. Igualmente, las tutorías también servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar.

Tanto la asistencia como la entrega del informe de resolución del caso clínico son de carácter obligatorio.



Para el alumnado que repite la asignatura, no es obligatoria la asistencia a las Tutorías.

Durante las actividades, tanto teóricas como prácticas, se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como en las propuestas de temas para los seminarios coordinados. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica.

EVALUACIÓN

De acuerdo con lo establecido en la materia de Dietoterapia, la evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará en forma de evaluación continuada a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables:

- a) Realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula, aula informática y clínica, en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas *ad hoc* para la materia, así como el trabajo desarrollado por el alumnado y el conocimiento de procedimientos y conceptos básicos;
- b) Pruebas escritas en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teórico-prácticos y procedimientos presentados para cada tema;
- c) Actitud del alumnado, evaluable a partir de las tutorías individuales y colectivas, clases prácticas y seminarios expuestos y debatidos en el aula;
- d) Asistencia a las clases teórico-prácticas;
- e) Participación del alumnado en los proyectos de innovación docente que involucren a la asignatura.

La evaluación se distribuirá como sigue:

- Adquisición de conceptos teórico-prácticos mediante pruebas escritas.

- Adquisición de competencias mediante la entrega de informes de resolución de casos clínicos y de posibles situaciones de consulta dietético-nutricional.

- Las sesiones prácticas de recreación de consulta dietético-nutricional en un gabinete dietoterapéutico, considerando en su evaluación los siguientes puntos: actitud del alumnado, elaboración de memorias e informes y pruebas escritas.

- Preparación de seminarios: trabajo escrito y exposición. Se evaluará el contenido científico del trabajo, y la capacidad de exposición y debate con el profesorado y entre el alumnado.

Para aprobar la asignatura es necesario haber obtenido una puntuación mínima de 5 sobre 10.

Evaluación de los contenidos teórico-prácticos: El resultado de esta evaluación representará un 60 % (6



puntos sobre 10) de la calificación final de la asignatura mediante la realización de pruebas escritas de tipo respuesta múltiple y verdadero/falso razonadas. El contenido de estas pruebas se organizará en bloques temáticos. A lo largo del curso, se dará la opción de realizar pruebas presenciales en horario de clase para cada bloque temático, que en caso de superarse con más de un 5, podrá eliminar materia correspondiente a la primera convocatoria de examen final. El alumnado que supere parte o todas las pruebas temáticas podrá eliminar la materia correspondiente en el examen final en primera convocatoria, siempre y cuando haya asistido al menos al 80% de las clases de teoría. Se asumirá que se renuncia a la calificación de las pruebas temáticas si en el examen final se cumplimenta cualquiera de los bloques correspondientes. En caso de no superar la primera convocatoria, el alumnado deberá realizar el examen íntegro en la segunda convocatoria.

Evaluación competencias: Contribuirá con un máximo del 10 % (1 punto sobre 10) de la calificación final de la asignatura, mediante la realización de tareas evaluables que se realizarán en el aula presencialmente y la entrega en plazo correspondiente, siempre y cuando se haya asistido al menos al 80 % de las clases de teoría.

Evaluación de las sesiones prácticas de recreación de consulta dietético-nutricional en un gabinete dietoterapéutico: La calificación obtenida en esta evaluación representará un 20 % (2 puntos sobre 10) de la calificación final de la asignatura. Estas sesiones se evaluarán teniendo en cuenta diferentes aspectos y parámetros:

- Participación, comportamiento, actitud y puntualidad del alumno.
- Entrega de actividades: anamnesis, material de educación alimentaria y resolución de un caso clínico.
- Corrección del diario de actividades.

En el caso de no alcanzar la nota mínima en la parte teórico-práctica de la asignatura, las sesiones prácticas de recreación de consulta dietético-nutricional en un gabinete dietoterapéutico no hay que repetirlas durante los dos años siguientes.

Evaluación del trabajo interdisciplinar: El seminario realizado contribuirá con un máximo de un 10 % (1,0 punto sobre 10) a la nota final de la asignatura. En la valoración de seminarios se tendrá en cuenta el trabajo escrito, exposición, defensa y actividades propuestas acorde a la normativa de seminarios coordinados disponible en la web del grado. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos, así como las habilidades para su exposición y discusión.

Todas las partes que componen la nota final de la asignatura (prueba escrita, tareas evaluables, sesiones prácticas y seminario) deben alcanzar una nota mínima de 5 puntos sobre 10 para el cálculo de la nota final.

La participación en los proyectos de Innovación Educativa que desarrolle el profesorado responsable de la asignatura o que se desarrollen en el Centro puede incrementar un máximo del 5 % (0,5 puntos sobre 10) la nota final, siempre que se haya superado con más de un 5 (sobre 10) todas las partes evaluables de la asignatura.



La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación, así como el uso no declarado o sin permiso de herramientas de Inteligencia Artificial, supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de la universidad.

Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el "Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf>

Las sesiones prácticas, las tutorías y los seminarios, son de ASISTENCIA OBLIGATORIA y, por lo tanto, NO RECUPERABLES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.5 del Reglamento de Evaluación y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster. En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con la antelación suficiente. De esta forma, el profesorado responsable de la asignatura podrá asignar al o la estudiante una sesión en otro grupo.

La realización de pruebas escritas de convocatoria ordinaria se realizará acorde al calendario establecido por el Centro, sin posibilidad de cambio de fecha u horario, salvo excepciones de fuerza mayor sobrevenidas reguladas por el artículo 9 del reglamento de evaluación y calificación de la Universitat de València. Por otra parte, las fechas de realización de las pruebas temáticas eliminadoras de materia se anunciarán con antelación por Aula Virtual.

BIBLIOGRAFÍA

- Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica (4ª ed). Ed. Elsevier, Barcelona. 2019.
- Russolillo, G.; Marques, I. Sistema de intercambios para la confección de dietas y planificación de menús (2ª ed.). Ed. ICM. Madrid. 2011.
- Mahan, L.K. Nutrición y Dietoterapia de Krause (13ª ed). Ed. Mc Graw- Hill Interamericana, México. 2012.
- Gil, A. Tratado de Nutrición. Tomo V: Nutrición y enfermedad (3ª ed). Ed. Médica Panamericana, Madrid. 2017.
- Escott-Stump, S. Nutrición, diagnóstico y tratamiento (8ª ed). Ed. Mc Graw-Hill, México. 2016.
- Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Tomo II: Situaciones fisiológicas y patológicas (2ª ed. revisada). Ed. Ergon, Madrid. 2015.
- Téllez, M.E. Nutrición clínica (2ª ed.). Ed. Manual Moderno, México. 2014.
- de Luis, D.A. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo (2ª ed.). Ed. Díaz de Santos, Madrid. 2012.
- González, M. Dietética y Dietoterapia. Ed. Formación Alcalá, Alcalá La Real (Jaén). 2009.
- Gibney, M.J. Nutrición Clínica Ed. Acribia, Zaragoza. 2007.
- Russolillo, G.; Marques, I. Álbum fotográfico de porciones de alimentos (2ª ed.). Ed. ICM. Madrid. 2011.
- Maher, AK. (Iowa Dietetic Association). Manual de dietas simplificado. Ed. Acribia. Zaragoza. 2008.
- Ruiz, M. Tratamiento nutricional de los errores innatos del metabolismo (2ª ed.). Ed. Drug Farma.



Madrid. 2007.

- Martínez, A. Alimentación hospitalaria 2 Vols. Tomo 1.Fundamentos. Tomo 2. Dietas hospitalarias. Ed. Díaz de Santos, Madrid. 2004.