



## FICHA IDENTIFICATIVA

### DATOS DE LA ASIGNATURA

**Código:** 34110  
**Nombre:** Dietoterapia  
**Ciclo:** Grado  
**Créditos ECTS:** 4,5  
**Curso académico:** 2025-26

### TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1201 - Grado en Farmacia	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Segundo cuatrimestre

### MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1201 - Grado en Farmacia	Alimentación Humana	OBLIGATORIA

### COORDINACIÓN

CORTES FENOLLAR CLARA

## RESUMEN

La asignatura *Dietoterapia* es una asignatura obligatoria que se imparte durante el segundo semestre en el tercer curso del grado en Farmacia. En el plan de estudios vigente (Plan 2009) consta de un total de 4,5 créditos ECTS (1 crédito ECTS = 25 h). Esta asignatura forma parte, junto con "Nutrición y Bromatología", de la materia "Alimentación Humana", que se imparte dentro del módulo de Medicina y Farmacología.

Con esta asignatura se pretende que el alumno domine la incidencia de la nutrición en diferentes enfermedades y/o situaciones fisiopatológicas. También ha de ser capaz de elaborar pautas dietéticas para el tratamiento hospitalario y ambulatorio, así como de elaborar planes de atención nutricional para distintas enfermedades. Finalmente, llevará un seguimiento y control dietético del paciente.

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.



## 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

El estudio de la asignatura de Dietoterapia se basa en la aplicación práctica de muchos de los conocimientos adquiridos en asignaturas de primer ciclo Fisiología, Anatomía, Fisiopatología, Bioquímica y Nutrición y Bromatología.

## COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Actuar con autonomía en el aprendizaje, tomando decisiones fundamentadas en diferentes contextos, emitiendo juicios en base a la experimentación y el análisis y transfiriendo el conocimiento a nuevas situaciones.

Adquirir los conocimientos necesarios para evaluar la aptitud del alimento para su consumo.

Capacidad para transmitir ideas, analizar problemas y resolverlos con espíritu crítico, adquiriendo habilidades de trabajo en equipo y asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.

Colaborar eficazmente en equipos de trabajo, asumiendo responsabilidades y funciones de liderazgo y contribuyendo a la mejora y desarrollo colectivo.

Conocer la relación existente entre alimentación y salud así como la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades, considerando los sesgos de género.

Conocer los nutrientes y otros componentes de interés nutricional, así como las fuentes, recomendaciones y las repercusiones que tendrían sobre la salud sus deficiencias y/o excesos

Conocer y comprender, desde el propio ámbito de la titulación, las desigualdades por razón de sexo y género en la sociedad; integrar las diferentes necesidades y preferencias por razón de sexo y de género en el diseño de soluciones y resolución de problem

Conocer y manejar la terminología básica de Nutrición, Bromatología, Dietética y Dietoterapia.

Conocer y saber aplicar los análisis básicos bromatológicos para evaluar la composición y valor nutricional de los distintos grupos de alimentos que forman parte de la dieta habitual.

Contribuir en el diseño, desarrollo y ejecución de soluciones que den respuesta a demandas sociales, teniendo en cuenta como referente los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Demostrar razonamiento crítico y autocrítico en el ámbito de la titulación, considerando aspectos tales como la ética profesional, los valores morales y las implicaciones sociales de las diferentes actividades realizadas

Desarrollar habilidades de comunicación e información, tanto orales como escritas, para tratar con



pacientes y otros profesionales de la salud en el centro donde desempeñe su actividad profesional. Promover las capacidades de trabajo y colaboración en equ

Desarrollo de habilidades para actualizar sus conocimientos y emprender estudios posteriores, incluyendo la especialización farmacéutica, la investigación científica y desarrollo tecnológico, y la docencia.

Módulo: Medicina y Farmacología. Adquirir las habilidades necesarias para poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como consejo nutricional y alimentario a los usuarios de los establecimientos en los que presten servicio.

Módulo: Medicina y Farmacología. Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.

Poseer y comprender los conocimientos en las diferentes áreas de estudio incluidas en la formación del farmacéutico.

Proponer soluciones creativas e innovadoras a situaciones o problemas complejos, propios del ámbito de conocimiento, para dar respuesta a las diversas necesidades profesionales y sociales.

Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al autoaprendizaje de nuevos conocimientos basándose en la evidencia científica disponible.

Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de la legislación, fuentes de información, bibliografía, elaboración de protocolos y demás aspectos que se consideran necesarios para el diseño y evaluación crítica de ensayos preclíni

Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de foment

Saber comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, adaptándose a las características de la situación y de la audiencia.

Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad farmacéutica, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. Introducción

1.1.Relación entre enfermedad y dieta. Objetivos de la dietoterapia. Tipos de dietas terapéuticas y factores a considerar en su elaboración.

1.2.Nutrición artificial. Nutrición enteral y parenteral. Objetivos, indicaciones y características.

1.3.Dieta previa a determinadas pruebas diagnósticas. Pruebas e indicaciones. Modificaciones dietéticas aplicables y precauciones.



## 2. Dietas modificadas

En esta unidad se estudiarán las distintas modificaciones de la dieta tanto en su composición como en su textura. Cómo actuar a través de la dieta para tratar enfermedades y/o mejorar la calidad de vida de los pacientes

- 2.1. Dietas con textura modificada: Tipos. Objetivos nutricionales. Indicaciones, contraindicaciones y efectos adversos. Características. Aspectos prácticos relativos a su realización. Dietas progresivas.
- 2.2. Dieta pobre y rica en fibra. Objetivos e indicaciones. Elaboración, características y precauciones. Efectos adversos y contraindicaciones. Dietas astringentes.
- 2.3. Dieta alta en proteínas y energía: objetivos nutricionales y principales indicaciones. Características y realización de la dieta.
- 2.4. Dieta hipoproteica para enfermos renales. Objetivos nutricionales. Características de la dieta en cada situación clínica.
- 2.5. Dieta controlada en aminoácidos. Encefalopatía hepática y trastornos del metabolismo de los aminoácidos. Características de la dieta y medidas coadyuvantes.
- 2.6. Dieta controlada en minerales. Características y realización. Recomendaciones dietéticas.
- 2.7. Dieta en las alergias alimentarias. Tipos, características y prevalencia de la hipersensibilidad alimentaria. Falsas alergias. Manifestaciones clínicas. Alimentos más frecuentemente implicados. Prevención y tratamiento dietético.
- 2.8. Dieta en intolerancias alimentarias. Dietas controladas en lactosa, fructosa, sacarosa o galactosa. Dieta exenta de gluten. Indicaciones, objetivos nutricionales y características de la dieta.

## 3. Síndrome metabólico

En esta unidad se estudiará el tratamiento dietético de enfermedades de origen metabólico de mayor prevalencia.

- 3.1. Síndrome metabólico
- 3.2. Dieta del paciente con sobrepeso y/u obesidad. Dietas hipocalóricas. Tipos. Objetivos nutricionales. Características y elaboración. Indicaciones, precauciones y efectos adversos. Educación y recomendaciones prácticas para el control del peso corporal.
- 3.3. La dieta del paciente diabético: objetivos y características en función del tipo de diabetes y del tratamiento farmacológico prescrito. Educación nutricional. Seguimiento y control de los pacientes en diversas situaciones.
- 3.4. Dieta del paciente dislipémico. Tipos, posibilidades de tratamiento y patología asociada. Influencia de los componentes de la dieta sobre el perfil lipídico. Recomendaciones generales y específicas.
- 3.5. Dieta del paciente hipertenso. Dieta hiposódica. Objetivos nutricionales e indicaciones. Características de la dieta. Efectos adversos y contraindicaciones. Educación nutricional del paciente hipertenso.



## 4. Prácticas

- 4.1. Diseño de la dieta basal de un paciente hospitalizado.
- 4.2. Diseño de dietas a partir de prescripciones médicas.
- 4.3. Realización de dietas basadas en raciones y equivalencias para enfermos con insuficiencia renal. Estudio y comentario de las recomendaciones nutricionales propuestas
- 4.4. Valoración nutricional de un menú; evaluación del estado nutricional mediante medidas antropométricas.
- 4.5. Valoración del estado nutricional en el adulto.

## VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

### ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	23,00
Seminario	4,00
Laboratorio	8,00
Aula informática	8,00
<b>Total horas</b>	<b>45,00</b>

### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	12,50
Estudio y trabajo autónomo	42,50
Preparación de clases	9,50
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	3,00
<b>Total horas</b>	<b>67,50</b>

## METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en:

**Clases de teoría:** En las clases de teoría se empleará básicamente la clase magistral. El profesor presentará los contenidos más relevantes de la asignatura, empleando los medios audiovisuales necesarios para el desarrollo ágil y coherente de las mismas. El profesor dejará accesible con suficiente antelación en la plataforma de apoyo a la docencia "Aula Virtual", el material necesario para el correcto seguimiento de las clases de teoría. Las clases teóricas permiten sobre todo la adquisición de CONOCIMIENTOS, y contribuyen en menor medida a la adquisición de PROCEDIMIENTOS Y ACTITUDES. El profesor realizará un seguimiento de la asistencia a las mismas.



**Sesiones prácticas de laboratorio:** Son de asistencia obligatoria. Se realizan en cuatro sesiones de 4 horas de duración (2 en el laboratorio y 2 al aula de informática). Durante las sesiones se dispondrá de un guión de las sesiones "Cuaderno de prácticas", con una pequeña introducción teórica de las mismas y el protocolo detallado a realizar. Durante cada sesión el alumno deberá rellenar el cuaderno de prácticas, incluyendo los cálculos matemáticos necesarios para obtener los resultados y la solución final. El cuaderno de prácticas se entregará durante la semana siguiente a la finalización de las prácticas y será corregido por el profesor. Durante las clases se revisarán los cálculos más representativos, realizados previamente por el estudiante en su tiempo de estudio. Las clases prácticas contribuyen fundamentalmente a la adquisición de HABILIDADES, y en menor medida a la de ACTITUDES y CONOCIMIENTOS.

**Seminarios:** Son de asistencia obligatoria para los alumnos. Deberán prepararse en grupos de 4 ó 5 estudiantes, cada uno de los cuales presentará un tema (estudio de casos, consejos dietéticos, discusión de temas de actualidad) que se desarrollará durante el seminario (trabajo escrito y presentación oral). Las exposiciones se realizarán en las jornadas de seminarios. Los plazos y fechas relativas al seminario aparecerán publicados en Aula Virtual de la asignatura, con antelación suficiente.

El trabajo deberá entregarse al tutor en formato electrónico y en papel y deberá constar de los siguientes documentos:

- a) Trabajo escrito con una bibliografía recomendada.
- b) Presentación. Los trabajos se expondrán públicamente durante los seminarios. Al finalizar se entablará una discusión en la que participarán los asistentes al seminario.

También se podrán realizar los seminarios con artículos científicos de actualidad relacionados con la asignatura, cumplimentando las tareas solicitadas sobre los mismos.

La valoración de ésta actividad contemplará tanto los contenidos científicos tratados como la forma en que éstos han sido presentados, valorando la capacidad de comunicación y transmisión de ideas y conceptos, así como también la capacidad de integrarse en un grupo de trabajo.

**Tutorías:** Son de asistencia obligatoria. La duración de dichas tutorías será de 1 hora. En ellas, el profesor evaluará el proceso de aprendizaje de los estudiantes de un modo globalizado y orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para la resolución de los problemas que se les puedan presentar. Igualmente, las tutorías servirán para resolver todas las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases teóricas y prácticas.

Se procederá a relacionar los contenidos de la asignatura con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). 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

La evaluación del aprendizaje de los conocimientos, competencias y habilidades se efectuará a lo largo del curso. Se considerarán parámetros evaluables: a) prueba escrita final teórico-práctica en la que se evaluará el grado de conocimiento general de conceptos teóricos y procedimientos presentados para cada tema; b) realización de memorias individuales y/o colectivas de ejercicios relativos a las distintas actividades en aula en los que se evaluará la adquisición de habilidades y actitudes definidas ad hoc para la materia; c) preparación y participación en seminarios: trabajo escrito y exposición (se evaluará el contenido científico del trabajo, y la capacidad de exposición y debate con los profesores y compañeros; d) otras tareas propuestas a lo largo del curso, cuya realización se anunciará a los estudiantes con la suficiente antelación.

Las actividades de evaluación continua, que en esta asignatura consta que son prácticas, tutorías y 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 responsable de la asignatura podrá asignar al estudiante una sesión en otro grupo.

La evaluación se distribuirá, a efectos de porcentajes en la calificación, como sigue:

- Evaluación de los contenidos teóricos a través de las cuestiones teóricas del examen final: El resultado de esta evaluación representará 6.5 puntos de la calificación final de la asignatura.
- Evaluación de las clases prácticas de laboratorio: La calificación obtenida en esta evaluación representará 2.0 puntos de la calificación final de la asignatura. Las clases prácticas se evaluarán mediante la realización de cuestiones prácticas en el examen final.
- Evaluación de tutorías y tareas: La evaluación de este apartado representará 0.5 puntos. En dicha calificación se tendrá en cuenta la resolución de las tareas propuestas, distintas a las prácticas de laboratorio y a los seminarios, y la asistencia a tutorías.
- Evaluación de los seminarios: El seminario realizado contribuirá con un máximo de 1.0 punto a la nota final de esta asignatura. Se evaluará el trabajo realizado, tanto el contenido científico del trabajo, como la labor de preparación del mismo y la capacidad para exponerlo en público y debatirlo con el profesor y compañeros, así como su integración en el grupo.

Para aprobar la asignatura es necesario haber obtenido una puntuación mínima global de 5 sobre 10 en el examen final.

En el caso de suspender la asignatura en segunda convocatoria, las prácticas de laboratorio no hay que



repetirlas durante los dos cursos siguientes.

En la primera convocatoria serán calificados como No Presentados:

1º Los alumnos que no se hayan presentado al examen escrito de teoría/prácticas, pero hayan participado y tengan nota en alguna/s de las actividades realizadas (seminarios, laboratorio, informática, tutorías,...).

2º Los alumnos que no se hayan presentado al examen escrito de teoría ni hayan participado ni obtenido nota en el resto de las actividades del curso.

En la segunda convocatoria serán calificados como No Presentados, tan sólo los alumnos que no se hayan presentado al examen escrito de teoría/prácticas ni hayan participado ni obtenido nota en el resto de las actividades del curso. En cambio, los que no se presenten al examen teórico pero tengan alguna puntuación de otro tipo de actividades, serán calificados como Suspenso.

La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación 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>

## BIBLIOGRAFÍA

- Mataix J. Nutrición para educadores. 2ª ed. Díaz de Santos. Madrid 2005.
- Gil Hernández, A. Tomo IV: Nutrición clínica (Tratado de Nutrición). Acción Médica-Grupo. Madrid. 2005.
- Soriano JM. Nutrición básica humana. Universitat de València 2006.
- Gibney, M.J.; Elia, M.; Ljungqvist, O.; Dowset, J. Nutrición Clínica. Acribia. Zaragoza. 2007.
- Mahan K, Escott-Stump S, Raymond JL. Krause's food & the nutrition care process (13ª ed.) Mc Graw- Hill Interamericana. 2011.
- Salas-Salvadó, J. (ed.). Nutrición y dietética clínica (2ª ed.). Masson. Barcelona. 2008.
- Mataix J. Nutrición y alimentación humana. Tomo II (2ª ed.) Ergon. Madrid. 2009.



- Mataix J. Tablas de composición de alimentos. 4ª ed. Universidad de Granada 2003.