

GUÍA DOCENTE 2026-2027

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:		Dietoterapia II	
PLAN ESTUDIOS:		DE	Grado en Nutrición Humana y Dietética
FACULTAD:		Facultad de Ciencias de la Salud	
CARÁCTER ASIGNATURA:		DE	LA Obligatoria
ECTS:		6	
CURSO:		Tercero	
SEMESTRE:		Segundo	
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:		Castellano	
PROFESORADO:		Dr. Iñaki Elío Pascual	
DIRECCIÓN ELECTRÓNICO:		DE	CORREO inaki.elio@uneatlantico.es

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
La asignatura de Dietoterapia II, sólo podrá ser cursada si se ha superado la asignatura de Dietética Aplicada.
CONTENIDOS:
- Tema 1. Dietas hospitalarias 1.1. Situación actual de las unidades de nutrición en los hospitales 1.2. Alimentación hospitalaria 1.3. Manual de dietas hospitalarias

- Tema 2. Tratamiento dietético-nutricional en las enfermedades y trastornos del aparato digestivo
 - 2.1. Introducción
 - 2.2. Epidemiología
 - 2.3. Tracto gastrointestinal superior
 - 2.4. Tracto gastrointestinal inferior
 - 2.5. Glándulas: Hígado, vesícula, páncreas
- Tema 3. Tratamiento dietético-nutricional en el paciente oncológico
 - 3.1. Introducción
 - 3.2. Etiología
 - 3.3. Pautas nutricionales en la prevención del cáncer
 - 3.4. Tratamiento para el cáncer
 - 3.5. Valoración nutricional en el paciente con cáncer
 - 3.6. Efectos secundarios de los tratamientos: recomendaciones dietéticas y nutricionales en cada caso
- Tema 4. Tratamiento dietético-nutricional en enfermedades raras o poco comunes (autoinmunes y errores innatos del metabolismo)
 - 4.1. Introducción
 - 4.2. Epidemiología
 - 4.3. Definición
 - 4.4. Clasificación
 - 4.5. Fenilcetonuria
 - 4.6. Homocistinuria
 - 4.7. Leucinosis o enfermedad de la orina con olor a jarabe de arce
 - 4.8. Fructosemia
 - 4.9. Trastornos del ciclo de la urea
- Tema 5. Nutrición y VIH
 - 5.1. Introducción
 - 5.2. Epidemiología
 - 5.3. Clasificación clínica de la enfermedad
 - 5.4. Necesidades nutricionales en VIH
 - 5.5. Aspectos a tener en cuenta en el tratamiento farmacológico

PROGRAMA PRÁCTICO.

- Elaboración de dietas para las diferentes patologías

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista Nutricionista.
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.
- CG14 - 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.
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- 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.
- CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG1 - 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, creencias y culturas.
- CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

- CG3 - 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 a la motivación por la calidad.
- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5 - 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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética y nutrición.
- CE26 - Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE28 - Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE30 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE31 - Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE34 - Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE37 - Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

- CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con el tratamiento dietético y nutricional.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en caso de enfermedad e identificar aquellos macro y micro nutrientes más importantes para el tratamiento del paciente dependiendo del origen de la patología
- Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición y qué consecuencias pueden desencadenar en el estado nutricional del paciente
- Planificar la alimentación de los pacientes hospitalizados según el manual y el código de las dietas hospitalarias
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente relacionado con una patología crónica o aguda.
- Identificar los factores de riesgo de los pacientes para mediante la alimentación prevenirlos o modificarlos
- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos con alergias y/o intolerancias.
- Conocer las distintas fases del servicio de alimentación y ser capaz de entender la finalidad y funcionalidad de cada una de las partes.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Basado en Problemas.

- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	20
	Clases prácticas	18
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	8
	Tutorías (individual / en grupo)	6
Actividades autónomas	Preparación de clases	26
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	30
	Trabajo individual en campus virtual	8
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Entrega de ejercicios	25%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Dietoterapia II. Material Didáctico propio de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2017.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Salas Salvadó, J y cols. Nutrición y Dietética Clínica, 2ª ed., Ed. Elsevier, Madrid; 2008.
- Gil Hernández, Á. Tratado de nutrición (4 tomos), 2ª ed., Ed. Panamericana, Madrid; 2010.
- León, M.; Celaya, S. Recomendaciones nutricionales al alta hospitalaria, Novartis; 2001.
- Muñoz Hornillos, M. y cols. Nutrición Aplicada y Dietoterapia, 2ª ed Ed. EUNSA, Pamplona; 2004.

WEBS DE REFERENCIA:

- Codex Alimentarius: www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp
- The European Food Information Council (EUFIC): www.eufic.org/web/index.asp?cust=1&lng=es
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO/OMS): www.fao.org/index_es.htm
- International Food Information Council (IFIC): www.ific.org/sp/index.cfm
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino: www.marm.es

- FESNAD (Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación Dietética): www.fesnad.org
- Fundación Española de Nutrición: www.fen.org.es
- Asociación Española de Dietistas Nutricionistas: www.aedn.es
- Sociedad Española de Nutrición: www.sennutricion.org
- Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación: www.nutricion.org
- Sociedad Española de Nutrición Básica y Aplicada: www.senba.es
- Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral: www.senpe.com
- Sociedad Española de Nutrición Comunitaria: www.nutricioncomunitaria.org
- Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad: www.seedo.es
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria: www.aesan.msc.es

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.