

# DIETÉTICA HOSPITALARIA

## Doble Grado en Farmacia- Nutrición Humana y Dietética

Curso 2023-24

**Código:** 901274

**Módulo:** 4

**Materia:** Alimentación y Nutrición Clínica **Tipo**

**de asignatura:** Obligatoria **Departamentos:**

Medicina y Enfermería **Créditos:** 6 ECTS

**Curso:** Tercero

**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 García  
Fernández, Elena  
Calatayud Gutiérrez, María  
María Maiz Jimenez  
Soledad Librizzi

#### Enfermería:

Villarino Marin, Antonio. Martínez  
Álvarez, Jesús Román

### 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 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".
- Trabajo en equipo y toma de decisiones.

## 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, así como la realización de seminarios.
- 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.
- La nota final es el resultado de contabilizar la puntuación de la evaluación continua y la del examen final.
- 

## 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 McGraw-Hill, 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