



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN  
NUTRICIÓN HUMANA**

CURSO 2024/25

**DIETOTERAPIA****Datos de la asignatura**

---

**Denominación:** DIETOTERAPIA**Código:** 103230**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Horas de trabajo no presencial:** 70**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Profesor coordinador**

---

**Nombre:** MOLINA RECIO, GUILLERMO**Departamento:** ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA**Ubicación del despacho:** Facultad de Medicina y Enfermería, Edificio Sur, 1ª Planta**E-Mail:** [gmolina@uco.es](mailto:gmolina@uco.es)**Teléfono:** 957218096**Breve descripción de los contenidos**

---

Asignatura perteneciente al Máster en Nutrición Humana donde, tras definir algunos conceptos básicos y explicar el sistema de dietas en el entorno hospitalario, se abordarán los enfoques dietéticos que forman parte fundamental del tratamiento de las enfermedades crónicas con mayor incidencia y prevalencia en nuestro entorno (diabetes, enfermedad cardiovascular y cáncer).

**Conocimientos previos necesarios**

---

**Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

Ninguno

**Recomendaciones**

Contar con conocimientos sobre nutrición básica y sobre la fisiopatología de las enfermedades crónicas más prevalentes (diabetes, hipertensión, hiperlipidemias, etc.)

**Programa de la asignatura**

---

**1. Contenidos teóricos**

1. Principios de Dietoterapia. Principales tipos de regímenes alimenticios en el ámbito clínico y en el comunitario.
2. La dietoterapia en el paciente crónico. Cómo explicar las dietas a los usuarios. Métodos de planificación y

avances en el tratamiento dietético de la diabetes, la hipertensión y las dislipemias.

3. Abordaje integral de los trastornos de la conducta alimentaria (TCA). Bases terapéuticas. La importancia del

trabajo multidisciplinar.

4. Cuidados nutricionales en el paciente oncológico. Desnutrición relacionada con la enfermedad. Disfagia.

## 2. Contenidos prácticos

1. Manejo del equipo y cuidados del usuario de alimentación enteral.

2. Diagnóstico y tratamiento de la disfagia. El uso de espesantes.

3. Elaboración de la dieta por raciones.

4. Razonamiento crítico en la información sobre nutrición en enfermedades cardiovasculares.

## Bibliografía

---

### 1. Bibliografía básica

Todos los artículos actualizados y específicos sobre cada tema en la plataforma moodle.

Vázquez García M. Fitness revolucionario. Lecciones ancestrales para una salud salvaje. Segunda Edición. Oberón, 2019

Gil Hernández, A. et al. Tratado de nutrición. Tercera Edición. Panamericana, 2017.

González Svatetz, C. Nutrición y Cáncer. Panamericana, 2022.

Salas-Salvadó, J. Nutrición y dietética clínica. Tercera Edición. Elsevier Masson, 2014.

Rodota L., Castro MA. Nutrición Clínica y Dietoterapia. Panamericana, 2012.

De Luis Román, D. et al. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. Díaz de Santos, 2010

Vidal García, E. Manual práctico de nutrición y dietoterapia. Monsa-Prayma, 2009.

Mataix Verdú J. Nutrición y alimentación humana. 2ª Edición. Ergon. Madrid, 2009.

Cervera, et al. Alimentación y Dietoterapia. 4ª Edición. McGraw-Hill Interamericana, 2004.

Martín Salinas, C. et al. Nutrición y Dietética. DAE (Grupo Paradigma), 2000

Alimentación y nutrición. Manual teórico práctico. Díaz de Santos, 2005.

Bellido Guerrero, D. et al. Manual de nutrición y metabolismo. Díaz de Santos, 2006.

Brown, J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 2ª Edición. Mc Graw-Hill, 2006

### 2. Bibliografía complementaria

REVISTAS OPEN ACCESS:

Nutrición hospitalaria: <http://www.nutricionhospitalaria.org>

Nutrición clínica y Dietética Hospitalaria: <http://revista.nutricion.org/>

## Metodología

---

### Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	1

<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de experimentación práctica</i>	5
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	16
<i>Actividades de expresión escrita</i>	3
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	2
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	3
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>

### **Actividades no presenciales**

<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	15
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	40
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	15
<b>Total horas:</b>	<b>70</b>

## **Resultados del proceso de aprendizaje**

---

### **Conocimientos, competencias y habilidades**

- CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- CE1 Capacidad para definir la importancia de los alimentos, los componentes de los alimentos y los distintos modelos de dieta en la regulación de los mecanismos implicados en el metabolismo del ser humano
- CE10 Capacidad de describir la importancia de los alimentos y las recomendaciones alimentarias, orientadas hacia la construcción de guías alimentarias, valoración nutricional individual y colectiva y fundamentos en la elaboración de dietas
- CE15 Capacidad para demostrar el impacto de los constituyentes de la dieta sobre el proceso del envejecimiento y su potencial utilidad para amortiguar el impacto de su desarrollo, su importancia en la prevención y en el mantenimiento de la calidad de vida

- CE2 Capacidad para describir las enfermedades relacionados con la nutrición inadecuada, siendo capaces de diseñar modelos de dieta para su prevención y tratamiento en el adulto
- CE22 Capacidad de describir las bases biológicas de la nutrición y el metabolismo en relación con la salud humana
- CE23 Capacidad para identificar problemas relacionados con la nutrición inadecuada y para tomar decisiones orientadas a la salud
- CE24 Capacidad de aplicar una comprensión sistemática para el estudio de problemas de salud relacionados con la nutrición y el dominio de las habilidades y métodos de investigación relacionados con dicho campo
- CE26 Capacidad de analizar críticamente, de evaluar y de sintetizar ideas nuevas y complejas en relación a la nutrición humana
- CE8 Capacidad para reconocer la importancia de la dieta en el desarrollo de la arteriosclerosis, en especial en el entorno del síndrome metabólico, y la importancia de la Dieta Mediterránea en la prevención cardiovascular
- CE9 Capacidad para evaluar e identificar los principales trastornos de la conducta alimentaria, la necesidad de la derivación a otros profesionales y las medidas terapéuticas que se deben tomar
- CG1 Demostrar habilidades para la correcta comunicación oral, escrita y gráfica. Saber realizar una presentación oral y discusión pública, y elaborar una crítica/autocrítica constructiva
- CG2 Aplicar habilidades básicas para el empleo aplicaciones operativas
- CG5 Conocer y manejar bases de datos relacionadas con fuentes del conocimiento
- CG6 Demostrar el manejo de las fuentes de información científica y recursos útiles para el estudio, la investigación y el planteamiento de hipótesis
- CG7 Capacidad para aplicar estrategias para obtener información, diseñar experimentos e interpretar los resultados obtenidos.
- CT1 Capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica
- CT2 Capacidad de planificar y fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento
- CT3 Capacidad para impulsar el análisis y síntesis, la organización y planificación, la comunicación oral y escrita, la resolución de problemas, la toma de decisiones, el trabajo en equipo, el razonamiento crítico, el aprendizaje autónomo y la creatividad, aplicar los conocimientos teóricos en la práctica y el uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información

## Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	70%
Medios de ejecución práctica	10%
Producciones elaboradas por el estudiantado	20%

**Periodo de validez de las calificaciones parciales:**

Las calificaciones serán válidas durante las distintas convocatorias del mismo curso académico.

**Aclaraciones:**

Los alumnos a tiempo parcial deberán solicitar, en caso de requerirlo, una tutoría específica en la que se abordarán distintas alternativas para facilitar el trabajo y la adquisición de competencias. Además, deberán ponerse en contacto con el profesor responsable de la asignatura a fin de adaptar las tareas y actividades lo mejor posible a cada situación específica.

El examen final será tipo test y los alumnos que hayan faltado a una clase teórica o práctica (que serán controladas a través de lista asistencia a clase), deberán responder a una pregunta corta específica del tema explicado en la clase a la que se faltó.

Para aprobar la asignatura, es necesario haber obtenido una nota mínima de 4.5 en el examen final. En caso contrario, la nota final será 4 (SUSPENSO).

**Objetivos de desarrollo sostenible**

---

Hambre cero  
Salud y bienestar

**Otro profesorado**

---

**Nombre:** MOLINA LUQUE, RAFAEL

**Departamento:** ENFERMERÍA, FARMACOLOGÍA Y FISIOTERAPIA

**Ubicación del despacho:** Facultad de Medicina y Enfermería, Edificio Sur, 1ª Planta

**E-Mail:** p72molur@uco.es

**Teléfono:** 957218096

---

*Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.*

*El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).*

---