



## 1. Identificación

### 1.1. De la asignatura

Curso Académico	2025/2026
Titulación	GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA,  PROGRAMA ACADÉMICO DE SIMULTANEIDAD DE DOBLE TITULACIÓN CON ITINERARIO ESPECÍFICO DE GRADO EN CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE Y GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA
Nombre de la asignatura	NUTRICIÓN CLÍNICA I
Código	6824
Curso	TERCERO CUARTO
Carácter	OBLIGATORIA
Número de grupos	2
Créditos ECTS	6.0
Estimación del volumen de trabajo	150.0 150.0
Organización temporal	2º Cuatrimestre 2º Cuatrimestre
Idiomas en que se imparte	Español

### 1.2. Del profesorado: Equipo docente

**LOPEZ MARTINEZ, JOSE FRANCISCO**

Docente: **GRUPO 1, PCEO DEPORTE + NUTRICIÓN**

Coordinación de los grupos: **GRUPO 1, PCEO DEPORTE + NUTRICIÓN**

Coordinador de la asignatura

**Categoría**

ASOCIADO CIENCIAS DE LA SALUD

**Área**

MEDICINA - LORCA (SOLO A EFECTOS ORGANIZATIVOS)

**Departamento**

## 2. Presentación

Clínica I es una materia básica necesaria para la formación de profesionales que dominen y conozcan la naturaleza de los procesos patológicos que permitan contribuir a su tratamiento

Mediante esta asignatura se pretende la adquisición de forma sistematizada de las habilidades, competencias y conocimientos teóricos que capaciten al alumno para realizar con solvencia actividades de prevención, diagnóstico e intervención terapéutica en el ámbito de la Nutrición clínica. Específicamente se pretende:

- Introducir al alumno en una valoración global de distintas situaciones patológicas que contemple su evaluación nutricional, indicación del soporte y elección de la terapéutica nutricional más adecuada
- Incorporar el diagnóstico nutricional en la historia clínica de la enfermedad. Fomentar el reconocimiento de situaciones de malnutrición, grado y tipo
- Adquirir conocimientos en patologías de índole metabólico, orgánica o funcional, sistémica o localizada relacionados con su etiopatogenia, diagnóstico, evolución y repercusión nutricional
- Proporcionar criterios objetivos de buena práctica y aspectos éticos relacionados con los tratamientos actuales en Nutrición Clínica

## 3. Condiciones de acceso a la asignatura

### 3.1. Incompatibilidades

No constan

### 3.2. Requisitos

No constan

### 3.3. Recomendaciones

Para una adecuada comprensión de la asignatura es esencial haber superado la asignatura de Fisiología y recomendable tener conocimientos de bioquímica, anatomía humana y dietética

## 4. Competencias

### 4.1. Competencias básicas

- CB1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
- CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
- CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

### 4.2. Competencias de la titulación

- 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.
- 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.
- CG12: Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional.
- 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.
- CG26: Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG28: Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG29: Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional
- CE6: Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.
- CE7: 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.
- CE8: Conocer el sistema sanitario español y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- CE14: Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- CE25: Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética.
- CE26: Conocer los nutrientes, sus funciones y su utilización metabólica. Conocer las bases del equilibrio nutricional y su regulación.
- CE27: Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- CE28: Identificar las bases de una alimentación saludable (suficiente, equilibrada, variada y adaptada).
- CE29: Participar en el diseño de estudios de dieta total.
- CE30: Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- CE31: Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- CE32: Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE33: Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- CE34: Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
- CE35: Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE36: Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE37: Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia.
- CE38: Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos.
- CE39: Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación.
- CE40: Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE41: Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.

- CE42: Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE43: Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.
- CE44: Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE45: Manejar las herramientas básicas en TIC,s utilizadas en el campo de la Alimentación, Nutrición y la Dietética.
- CE46: Conocer los límites legales y éticos de la práctica dietética.
- CE47: Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.
- CE48: Ser capaz de fundamentar los principios científicos que sustentan la intervención del dietista- nutricionista, supeditando su actuación profesional a la evidencia científica.

### 4.3. Competencias transversales y de materia

- CM1.Reconocer las situaciones fisiológicas que con temporalidad necesitan un especial cuidado nutricional como la gestación o el envejecimiento entre otras
- CM2.Aprender la patología humana en cuyo tratamiento forma parte la nutrición
- CM3.Profundizar en aquellos aspectos de la patología humana cuya etiología y/o patogenia está basada en alteraciones de la nutrición o del metabolismo en general
- CM4.Comprender la relación entre las manifestaciones clínicas del paciente y las alteraciones nutricionales causales
- CM5.Conocer los cambios clínicos en el paciente relacionados con los cambios en el estado nutricional
- CM6.Verificar si la patología del paciente tiene una implicación genética y la posible afectación familiar
- CT1 - Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
- CT3 - Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
- CT4 - Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional
- CT5 - Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo
- CT6 - Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional
- CT7 - Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación

## 5. Contenidos

### 5.1. Teoría

#### Bloque 1: Nutrición artificial

##### Tema 1: Nutrición Enteral

- Objetivos e introducción
- Nutrición Enteral Tipos
- Distintos abordajes

## Tema 2: Nutrición parenteral

- Objetivos e introducción
- Tipos e indicaciones

## Bloque 2: nutrición en patología humana.

Tema 3: nutrición en diferentes etapas de la vida

Tema 4: nutrición controlada en energía

Tema 5: nutrición controlada en electrolitos.

Tema 6: nutrición en insuficiencia renal

Tema 7: nutrición controlada en aminoácidos.

Tema 8: nutrición en pacientes con riesgo cardiovascular y diabetes

## 5.2. Prácticas

- **Práctica 1: Seminario 1. Manejo del paciente con diabetes mellitus. Caso clínico.**  
Exposición de casos clínicos reales a cargo de FEA del Hospital Universitario Rafael Méndez
- **Práctica 2: Manejo del paciente con insuficiencia renal. Caso clínico.**  
Exposición de casos clínicos reales a cargo de FEA del Hospital Universitario Rafael Méndez
- **Práctica 3: Manejo del paciente con requerimientos nutricionales especiales. Paciente gran estresado. VIH.**  
Exposición de casos clínicos reales a cargo de FEA del Hospital Universitario Rafael Méndez
- **Práctica 4: Papel de la farmacia hospitalaria en la nutrición artificial.**  
Servicio de farmacia del Hospital Universitario rafael Méndez
- **Práctica 5: Patología específica del paciente anciano. Aspectos nutricionales.**
- **Práctica 6: Elaboración de dieta al alta hospitalaria del paciente seguido durante las prácticas**
- **Práctica 7: Para la evaluación de las prácticas, el alumno debe demostrar conocimientos en el manejo nutricional del paciente, teniendo las habilidades necesarias para indicar soporte nutricional parenteral, soporte nutricional enteral y dieta oral. Asimismo, debe demostrar capacidades para el reconocimiento de las complicaciones y su manejo.**

## 6. Actividades Formativas

Actividad Formativa	Metodología	Horas	Presencialidad
AF1: Exposición teórica / Clase magistral		39.0	100.0
AF2: Tutoría ECTS o trabajos dirigidos		3.0	100.0
AF3: Seminarios / Aprendizaje orientado a proyectos / Estudio de Casos / Exposición y discusión de trabajos / Simulaciones		3.0	100.0
AF4: Prácticas de laboratorio / Prácticas con ordenadores / Aula informática		15.0	100.0
AF7: Trabajo autónomo: Estudio y preparación de contenidos teóricos y prácticos. Trabajo individual del alumno consistente en lecturas, búsquedas documentales, sistematización de contenidos, estudio,		90.0	0.0
	<b>Totales</b>	150,00	

## 7. Horario de la asignatura

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2025-26#horarios>

## 8. Sistemas de Evaluación

Identificador	Denominación del instrumento de evaluación	Criterios de Valoración	Ponderación
SE1	Pruebas escritas (exámenes): pruebas objetivas, de desarrollo, de respuesta corta, o tipo test realizadas por los alumnos para mostrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos.	<p><b>Prueba final (examen escrito) sobre la parte teórica y con 10 preguntas de desarrollo corto y de relación</b></p> <p>las preguntas mal contestadas no restarán puntuación Para superar el examen imprescindible obtener como nota final un 5 o más</p> <p>La nota final en la convocatoria de junio será un 70% del examen teórico y un 30% de las prácticas Para el resto de convocatorias sólo se tendrá en cuenta la nota del examen teórico, siendo necesario un 5 o más para aprobar la asignatura</p>	70.0

SE3	Informes escritos, trabajos y proyectos: trabajos escritos, portafolios realizados individual o grupalmente.		15.0
SE5	Ejecución de tareas prácticas: actividades de laboratorio en los laboratorios de biología, química, bioquímica, ingeniería química, análisis de alimentos y actividades de Planta Piloto de Tecnología de los Alimentos, que muestran el saber hacer en las diferentes materias.	<p>Dominio de la materia, correcta aplicación de los conocimientos a las necesidades del paciente, expresión escrita</p> <p>Asistencia obligatoria/realización de valoración de riesgo nutricional del paciente agudo/realización de dietas específicas para las distintas patologías vistas en seminarios</p>	15.0

## 9. Fechas de exámenes

<https://www.um.es/web/estudios/grados/nutricion/2025-26#exámenes>

## 10. Resultados del Aprendizaje

## 11. Bibliografía

### Bibliografía básica

No constan

### Bibliografía complementaria

- [ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: MANUAL TEÓRICO-PRÁCTICO. 4ª edición. C. Vazquez. Diaz Santos 2017.](#)
- [DIETOTERAPIA, NUTRICIÓN CLÍNICA Y METABOLISMO. A. de Luis Román et al. 3ª Edición. 2017. Aula Médica](#)
- [Krause Dietoterapia. L.Kathleen. Editorial Elsevier 2021](#)
- MANUAL DE ENDOCRINOLOGÍA Y NUTRICIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ENDOCRINOLOGÍA (S.E.N.) (Agotado)
- [MANUAL DE RECOMENDACIONES NUTRICIONALES AL ALTA HOSPITALARIA 2ª edición. M: León, S. Celaya. Editorial Glosa Barcelona 2010.](#)
- [NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA. 3ª edición. Salas Salvadó. Editorial Elsevier Masson 2017.](#)
- [TRATADO DE NUTRICIÓN 2ª edición: A. Gil Hernández. Ed. Panamericana 2010.](#)
- [Guía ASPEN y ESPEN](#)

## 12. Observaciones

Para sumar la nota correspondiente a las prácticas y seminarios es imprescindible aprobar el examen teórico

La asistencia a prácticas y seminarios es obligatoria . Se pondrá de manifiesto en las prácticas y evaluaciones el grado de conocimiento del alumno del soporte nutricional en función de las distintas patologías.

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales pueden dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV; <http://www.umes/adyv/>) para recibir la orientación o asesoramiento oportunos para un mejor aprovechamiento de su proceso formativo De igual forma podrán solicitar la puesta en marcha de las adaptaciones curriculares individualizadas de contenidos, metodología y evaluación necesarias que garanticen la igualdad de oportunidades en su desarrollo académico El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA. 3ª edición. Salas Salvadó. Editorial Elsevier Masson 2017.

TRATADO DE NUTRICIÓN CLÍNICA. Krause Dietoterapia. L.Kathleen. Editorial Elsevier 2021.

DIETOTERAPIA, NUTRICIÓN CLÍNICA Y METABOLISMO. A. de Luis Román et al. 3ª Edición. 2017. Aula Médica

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del R.D. 1125/2003, los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0-4.9: suspenso; 5.0-6.9: aprobado; 7.0-8.9: notable; 9.0-10: sobresaliente.

El artículo 8.6 del Reglamento de Evaluación de Estudiantes (REVA) prevé: "Salvo en el caso de actividades definidas como obligatorias en la guía docente, si el o la estudiante no puede seguir el proceso de evaluación continua por circunstancias sobrevenidas debidamente justificadas, tendrá derecho a realizar una prueba global". Será necesario justificar documentalmente y con antelación a la primera fecha de entrega de actividades evaluables las circunstancias que justifican la necesidad de prueba global. La misma se realizará a la vez que el examen de evaluación ordinaria.

Esta asignatura se encuentra vinculada de forma directa con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 3 "Salud y Bienestar"

### NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales podrán dirigirse al Servicio de Atención a la Diversidad y Voluntariado (ADYV - <https://www.um.es/adyv>) para recibir orientación sobre un mejor aprovechamiento de su proceso formativo y, en su caso, la adopción de medidas de equiparación y de mejora para la inclusión, en virtud de la Resolución Rectoral R-358/2016. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad.

### REGLAMENTO DE EVALUACIÓN DE ESTUDIANTES

El artículo 8.6 del Reglamento de Evaluación de Estudiantes (REVA) prevé que "salvo en el caso de actividades definidas como obligatorias en la guía docente, si el o la estudiante no puede seguir el proceso de evaluación continua por circunstancias sobrevenidas debidamente justificadas, tendrá derecho a realizar una prueba global".

Se recuerda asimismo que el artículo 22.1 del Reglamento de Evaluación de Estudiantes (REVA) estipula que "el o la estudiante que se valga de conductas fraudulentas, incluida la indebida atribución de identidad o autoría, o esté en posesión de medios o instrumentos que faciliten dichas conductas, obtendrá la calificación de cero en el procedimiento de evaluación y, en su caso, podrá ser objeto de sanción, previa apertura de expediente disciplinario".

