



**Universidad de Granada**  
**Departamento de Enfermería**

**GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA:  
CUIDADOS APLICADOS EN LA ALIMENTACIÓN  
HOSPITALARIA**

**TITULACIÓN:  
Grado en Nutrición Humana y Dietética  
Facultad de Farmacia**

**CURSO ACADÉMICO 2013-2014**

*(Aprobada por el Consejo de Departamento en sesión extraordinaria de 17 de julio de 2013)*



GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

# CUIDADOS APLICADOS EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Curso 2013-2014

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
VII. COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN	NUTRICIÓN HOSPITALARIA	3º	1º	6	Optativa
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>JUAN MIGUEL TRISTAN FERNANDEZ</li> </ul>			-FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD. Dpto. Enfermería, 2ª planta, Despacho nº 3		
			-FACULTAD DE FARMACIA Dpto. Enfermería -Correo electrónico: jtristan@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETETICA					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización, disposición y funcionamiento del Servicio de Dietética y Nutrición hospitalario</li> <li>- Tipos de alimentación, en el paciente hospitalizado. Evaluación del estado nutricional del paciente hospitalizado. Tipos de dietas</li> <li>- Nutrición artificial, hospitalaria y domiciliaria</li> <li>- Estudio, realización y discusión de casos clínicos.</li> </ul>					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
<u>Competencias genéricas</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo</li> <li>• Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando, cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional</li> </ul>					



- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios
- Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista
- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética
- 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
- Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio

#### Competencias específicas

- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital.
- Conocer, detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- Planificar, realizar e interpretar la evaluación del estado nutricional de sujetos y/o grupos, tanto sanos (en todas las situaciones fisiológicas) como enfermos.
- Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo y las prácticas inadecuadas.
- Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- Conocer la organización hospitalaria y las distintas fases del servicio de alimentación. Planificar y llevar a cabo programas de educación dietético-nutricional en sujetos sanos y enfermos.

#### OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Conocer el Servicio de Nutrición y Dietética hospitalario, su importancia y relación con el resto de unidades hospitalarias
- Manejar y gestionar los distintos tipos de dietas, así como el código de las mismas y su relación con el equipo multidisciplinar.
- Entender la alimentación artificial, sus procesos, indicaciones y cuidados
- Ejecutar el plan de cuidados, actuando como miembro integrado del equipo sanitario, estableciendo una adecuada comunicación con el paciente, la familia y el equipo.

#### TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

##### TEMARIO TEÓRICO:

##### Tema 1. Organización de un Servicio de Nutrición Hospitalaria I

- 1.1 Asistencia: Planificación y atención dietética para individuos enfermos y sanos.
- 1.2 Administración de programas de Nutrición y Dietética.
- 1.3. Enseñanza y formación profesional universitaria de grado y postgrado.



- 1.4 Investigación en nutrición y proyectos de educación.
  - 1.5. Servicios consultivos en Nutrición y Dietética
- Tema 2. Organización de un Servicio de Nutrición Hospitalaria II
- 2.1. Asistencia.
  - 2.2. Docencia.
  - 2.3. Personal, que lo ha de constituir.
  - 2.4. Investigación
- Tema 3. Gestión de dietas en un hospital.
- 3.1. Concepto y tipos de dietas.
  - 3.2. Planificación del manual de dietas
  - 3.3. Cálculo de raciones alimentarias.
  - 3.4. Unificación de dietas. Menú opcional.
- Tema 4. Calidad higiénica de los alimentos.
- 4.1. Alimento salubre.
  - 4.2 Microorganismos en los alimentos.
  - 4.3 Destrucción e inhibición microbiana.
  - 4.4 Enfermedades de origen microbiano transmitidas por alimentos.
  - 4.5. Control higiénico del Servicio de Alimentación Hospitalaria.
- Tema 5. Higiene hospitalaria.
- 5.1 Normas de higiene alimentaria.
  - 5.2 Toxiinfecciones alimentarias.
  - 5.3 El alimento como vehículo de toxiinfecciones alimentarias
  - 5.4 Principales agentes microbianos de las toxiinfecciones alimentarias.
  - 5.5. Factores que favorecen la proliferación microbiana
  - 5.6. Control microbiológico y prevención de las toxiinfecciones alimentarias.
  - 5.7 Organización general de la cadena alimentaria.
  - 5.8 Consejos y pautas higiénicas para enfermos inmunodeprimidos
- Tema 6. Malnutrición hospitalaria.
- 6.1 Malnutrición energética proteica primaria.
  - 6.2 Clasificación.
  - 6.3 Etiología.
  - 6.4. Fisiopatología.
  - 6.5 Tratamiento de la malnutrición.
  - 6.6 Desnutrición hospitalaria. Tipos. Repercusiones de la desnutrición hospitalaria.
- Tema 7. Soporte nutricional en el enfermo oncológico.
- 7.1 Causas y consecuencias de la caquexia secundaria a procesos tumorales.
  - 7.2 Nutrición y terapia antineoplásica.
  - 7.3. Valoración nutricional en el enfermo oncológico.
  - 7.4 Terapia nutricional en el paciente oncológico.
- Tema 8. Estrategias nutricionales en pacientes trasplantados.
- 8.1 Soporte nutricional en el trasplante de órganos.
  - 8.2 Indicaciones nutricionales.
  - 8.3. Efecto del estado nutricional en el trasplante.
  - 8.4. Soporte nutricional en pretrasplante y postrasplante.
  - 8.5. Soporte nutricional en pacientes inmunodeprimidos.
- Tema 9. Nutrición en el paciente quirúrgico.
- 9.1 Cirugía y nutrición.
  - 9.2 Cambios metabólicos en la cirugía.
  - 9.3 Soporte nutricional perioperatorio.



- 9.4 Riesgo de desnutrición preoperatoria.
- 9.5 Riesgo de desnutrición postoperatoria.
- 9.6 Valoración nutricional ante la cirugía.
- 9.6 Nutrición enteral, formulas.
- 9.7 Nutrición parenteral, fórmulas.
- 9.8 Farmaconutrición.

Tema 10. Nutrición y atención primaria.

- 10.1 Importancia de la nutrición en atención primaria.
- 10.2 Conocimientos en nutrición de los profesionales de atención primaria
- 10.3 Patologías subsidiarias de valoración tratamiento y consejo nutricional en atención primaria.
- 10.4. Consejo nutricional en la práctica diaria. Forma de realizarlo para una mayor eficacia.

Tema 11. Soporte nutricional en el paciente crítico.

- 11.1 Objetivos del soporte nutricional en UCI.
- 11.2. La nutrición artificial en el paciente crítico
- 11.3. Fisiopatología del paciente crítico. 11.4 Respuesta metabólica.
- 11.5 Situaciones especiales: sepsis, trauma, quemados.
- 11.6 Desnutrición en el paciente crítico.
- 11.7 Aporte de nutrientes.
- 11.8 Aporte de energía en quemados.
- 11.8 Micronutrientes: vitaminas y oligoelementos.

TEMARIO PRÁCTICO:

Seminarios/Talleres

- 1.- Cómo llevar a cabo un supuesto práctico
- 2.- Realización de un caso práctico, donde a partir de la patología de un supuesto paciente y teniendo en cuenta su situación clínica y sociocultural, el alumno lleve a cabo una propuesta nutricional adecuada.
- 3.- Exposición por parte de los alumnos de casos prácticos.

Desarrollo de la práctica:

Prácticas de Campo

Práctica 1. Realización de un supuesto práctico.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- Mataix Verdú, F.J. Nutrición y Alimentación Humana. Ergón, 2002
- Gil Hernández A. Tratado de Nutrición. Gil Hernández A. Sempe. 2005-11-04.
- Cervera P, Clapes J., Rigolfas F. Alimentación y Dietoterapia 1998 3ª Edición. MC Graw-hill. Interamericana.
- Regueiro y cols. Inmunología. Biología y patología de la respuesta inmune. 2ª. Panamericana.
- Malet Casajuana A y cols. Manual de Alergia Alimentaria para atención primaria 1995. Masson.
- Moreno Rojas. Nutrición y Dietética para Tecnólogos de Alimentos. 2000
- Martín Salinas, Carmen, y cols. Nutrición y Dietética. 2000 Ediciones D.A.E.
- León Sanz. Celaya Pérez. Manual de recomendaciones nutricionales al alta hospitalaria. 2001. Novartis Consumer Health S.A.



- Alemany Mariá. Enciclopedia de las dietas y la nutrición. 1995.
- Cervera P. Alimentación materno-infantil. 1994.
- Maban KaThleen, Escott-Stump, Sylvia. Nutrición y Dietoterapia 2001 Mc Graw-Hill Interamericana
- Piédrola, G. y col. Medicina Preventiva y Salud Pública. 9ª. 1991. Barcelona, Masson-Salvat
- Irala, J. Fernández-Crehuet, R. Apuntes de Epidemiología. 1996. Pamplona, Newbook.
- Serra Magen, L. Y col. Guías alimentarias para la población española. 1995. S.E.N.C.
- Muñoz Hornillos, Mercedes. Aranceta Bartrina, y cols. Nutrición aplicada y dietoterapia. 1999. EUNSA.
- Maban Kathleen, Escott-Stump, Sylvia. Nutrición y dietoterapia. 2001. Mc Graw-Hill Interamericana.
- Picasso, Repullo Nutrición humana y dietética. 2001. Marban.
- Tontisirin, K. Nutrición Humana en el Mundo en Desarrollo. 2003. Dirección de Alimentación y Nutrición. Roma
- Larrañaga, Ildelfonso S. Y col. Dietética y dietoterapia. 1997. Mc Graw-Hill Interamericana.
- Dupin, Henri. La alimentación humana. 1997. Bellaterra.
- Salas- Salvadó, Jordi. Nutrición y dietética clínica. 2002. Masson
- Gil Canalda, I. Nutrición y Atención Primaria. Nutrición Hospitalaria 1999; 14 sup.2:13-21.
- Dalmau Serra, J. Nutrición Enteral en Pediatría. Nutrición Hospitalaria 1999; 14, sup 2: 105-110
- Sala, Y. Montañés, J. Restauración Colectiva. CESNID 1999 Masson S.A.
- Michael C. Latham. Nutrición Humana en el Mundo. Colección FAO: Alimentación y nutrición N° 29. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación en desarrollo. Roma, 2002
- Biesalski Grima. Nutrición, Texto y Atlas. Madrid: Medica Panamericana, 2007
- Bueno, M. Sarría, A. Nutrición en Pediatría. 3ª Edición. Ergon. 2007
- Ballabriga, A. Carrascosa, A. Nutrición en la infancia y adolescencia. ·ª Edición. Ergon. 2006
- Contreras Hernández, J. García Arnáiz, M. Alimentación y Cultura. Ariel. 2005

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. Órgano de expresión de la Sociedad Española de Nutrición Básica Aplicada.
- Actividad Dietética. Órgano de difusión de la AED-N
- The American Journal of Clinical Nutrition.
- Endocrinología y Nutrición. Elsevier

#### ENLACES RECOMENDADOS

#### METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases de teoría 1,32. ECTS. 56%
- Clases prácticas/ Trabajo de campo. 0,72. ECTS 30%

La metodología pedagógica en prácticas consiste en una vez el alumno conoce y comprende los fundamentos teóricos, demostrarle de manera práctica la forma de llevarlos a cabo y que éste la ensaye. Por último se le ofrece un caso real para que tome contacto con la problemática que se puede encontrar en base a los individuos estudiados.

- Estudio de teoría y problemas. 1,8. 50%
- Clases teóricas. 0,16. ECTS. 6%
- Realización de exámenes. 0,2. ECTS. 8%
- No presenciales
- Estudio de teoría y problemas. 1,8 ECTS. 50%



- Preparación y estudio de prácticas. 0,3 ECTS. 0,8%
- Preparación de trabajos. 0,6 ECTS. 1%

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

#### EVALUACIÓN CONTINUA

- Asistencia a clase, tanto teoría, prácticas y exposición de trabajos, en un porcentaje no inferior al 70% para poder ser evaluado el alumno. Supondrá el 40% de la nota final.
- Realización y exposición de un trabajo de investigación, que partiendo de un supuesto trastorno patológico, se ponga en práctica un tratamiento nutricional adecuado, en el que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas. Este trabajo será tutorizado en todo momento por el profesor. Supondrá el 60% de la nota final.

#### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

1.- Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante deberá solicitarlo al Director del Departamento, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. Deberá ser aceptada de forma expresa por la dirección del Departamento, por lo que contará con 10 días para que se le comunique y por escrito.

2.- Se realizará en un solo acto académico que constará de:

- Realización de una prueba objetiva tipo test de respuesta múltiple: 100 %

#### EVALUACIÓN POR INCIDENCIAS

1.- Podrán solicitar evaluación por incidencias, los estudiantes que no puedan concurrir a las pruebas finales de evaluación o a las programadas en la Guía Docente con fecha oficial, por alguna de las circunstancias recogidas en el artículo 15 de la Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada

2.- El profesor coordinador de la asignatura, de acuerdo con los profesores de la misma en su caso, propondrá una fecha alternativa para desarrollar las pruebas afectadas, de acuerdo con el alumno o los alumnos implicados.

#### INFORMACIÓN ADICIONAL

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

