



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 2014-2015

(Aprobada con el Vº Bº de la Comisión de Control de Calidad, según acuerdo de Consejo de Departamento en su sesión ordinaria de 11 de septiembre de 2014)



GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

CUIDADOS APLICADOS EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Curso 2014-2015

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"> JUAN MIGUEL TRISTAN FERNANDEZ 			-FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD. Dpto. Enfermería Despacho 9.08		
			-FACULTAD DE FARMACIA		
			-Correo electrónico: jtristan@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Consultar Tablón de Anuncios de cada despacho. Acordar cita a través de e-mail y/o teléfono.		
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"> - Organización, disposición y funcionamiento del Servicio de Dietética y Nutrición hospitalario - Tipos de alimentación, en el paciente hospitalizado. Evaluación del estado nutricional del paciente hospitalizado. Tipos de dietas - Nutrición artificial, hospitalaria y domiciliaria - Estudio, realización y discusión de casos clínicos. 					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
Competencias genéricas <ul style="list-style-type: none"> • 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 					



- 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
- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética

Competencias específicas

- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética
- 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
- Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
- Aplicar las bases de la nutrición clínica a la dietoterapia
- Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos

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

- 1.- Cómo llevar a cabo un supuesto práctico
- 2.- Cómo realizar búsquedas bibliográficas
- 3.- Cómo recabar información de los sujetos de estudio

Casos Prácticos

1. Práctica de Campo: valoración de la población de estudio
2. Realización de un supuesto práctico sobre la población de estudio valorada
3. Exposición por parte de los alumnos de casos prácticos.

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, Ildefonso 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

• Presenciales:

- Clases de teoría 35 horas.

- Descripción: Presentación en el aula de los conceptos fundamentales y desarrollo de los contenidos propuestos.

- Propósito: Transmitir los contenidos de la materia motivando al alumnado a la reflexión, facilitándole el descubrimiento de las relaciones entre diversos conceptos y formarle una mentalidad crítica.

- Seminarios 10 horas.

- Clases prácticas/estudio de casos 10 horas.

- Descripción: Modalidad organizativa enfocada hacia la adquisición y aplicación específica de habilidades instrumentales sobre una determinada temática.

- Propósito: Desarrollo en el alumnado de las competencias procedimentales de la materia.

- Tutorías académicas y evaluación 5 horas.

- Descripción: Modalidad organizativa de los procesos de enseñanza y aprendizaje donde tratar en profundidad una temática relacionada con la materia. Incorpora actividades basadas en la indagación, el debate, la reflexión y el intercambio.

- Propósito: Desarrollo en el alumnado de las competencias conceptuales y instrumentales/procedimentales de la materia.

• No presenciales

- Estudio y trabajo autónomo y en grupo 90 horas

- Descripción:

1) Actividades (guiadas y no guiadas) propuestas por el profesor/a a través de las cuales y de forma individual o de forma



grupal se profundiza en aspectos concretos de la materia posibilitando al estudiante avanzar en la adquisición de determinados conocimientos y procedimientos de la materia.

2) Estudio individualizado de los contenidos de la materia.

3) Actividades evaluativas (informes, exámenes, ...).

- Propósito:

1) Favorecer en el estudiante la capacidad para autorregular su aprendizaje, planificándolo, diseñándolo, evaluándolo y adecuándolo a sus especiales condiciones e intereses.

2) Favorecer en los estudiantes la generación e intercambio de ideas, la identificación y análisis de diferentes puntos de vista sobre una temática, la generalización o transferencia de conocimiento y la valoración crítica del mismo.

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

A.- EVALUACIÓN CONTINUA

La calificación global corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación. Los alumnos serán evaluados por dos actividades principales:

- Actitud e interés del alumna/o en clase, que será un continuo seguimiento y comprobación por parte del profesor de la asistencia y participación en clase. Se corresponderá con un 20% de la calificación global (Para superar esta parte se requerirá como mínimo la asistencia a un 70% de las clases teóricas).
- Realización y exposición de un trabajo de investigación sobre los casos prácticos. Partiendo de un supuesto trastorno patológico, se podrá 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 y será realizado de forma individual o en grupo (como máximo de 2 alumnos). Representará un 80% de la calificación global.
- En caso de que el estudiante no cumpla con el mínimo de asistencia y participación en las clases teóricas y prácticas y no realice el trabajo de investigación, deberá realizar una prueba objetiva de respuesta múltiple sobre el temario teórico y práctico. La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula: Puntuación del test (P) = aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta). Representará el 100 % de la nota final.

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

- Realización de una prueba objetiva de respuesta múltiple: La calificación de esta prueba se calculará según la siguiente fórmula: Puntuación del test (P) = aciertos – (errores/n-1) (n: nº de opciones por pregunta) Representará el 100 % de la nota final

C.- 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.



Sistema de Calificación

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de Septiembre (B.O.E. 18 septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de Calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y su validez en todo el territorio nacional. La calificación global corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación.

Condiciones

1. La calificación global es el resultado de sumar los puntos obtenidos en cada una de las partes de la evaluación. Para ello será necesario haber obtenido al menos la mitad de los puntos en cada una de las partes.
2. Cada parte de la evaluación que haya sido superada (haber obtenido al menos la mitad de los puntos) en la primera (Junio) y/o segunda (Septiembre) convocatoria, conservará este carácter durante el siguiente curso académico (Junio y Septiembre).
3. Las fechas pactadas entre los profesores y los alumnos a lo largo del curso, para la entrega de trabajos o la realización de alguna actividad docente, son obligatorias para todos.

El sistema de calificaciones finales se expresará numéricamente, de acuerdo a lo dispuesto en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el Sistema Europeo de Créditos y el Sistema de Calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y su validez en todo el territorio nacional.

La calificación global corresponderá a la puntuación ponderada de los diferentes aspectos y actividades que integran el sistema de evaluación.

INFORMACIÓN ADICIONAL

