

## CUIDADOS APLICADOS EN LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
VII. COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN	NUTRICIÓN HOSPITALARIA	3º 4º	1º y 2º 1º	6	Optativa
<b>PROFESOR(ES)</b>			<b>DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dr. JUAN MIGUEL TRISTAN FERNANDEZ</li> </ul>			Dpto. ENFERMERIA, 2ª planta, Facultad de CIENCIAS DE LA SALUD. Despachos nº 20. Dpto. ENFERMERIA FACULTAD DE FARMACIA Correo electrónico: jtristan@ugr.es		
			<b>HORARIO DE TUTORÍAS</b>		
<b>GRADO EN EL QUE SE IMPARTE</b>			<b>OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR</b>		
Grado en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETETICA			Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede		
<b>PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Los adquiridos durante su desarrollo curricular</li> </ul>					
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)</b>					
<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>					
<b>COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS</b>					



### Competencias genéricas

CG1.2, CG1.4, CG2.2, CG2.3, CG4.2, CG4.5, CG4.6, CG4.7

### Competencias específicas

CEM4.3, CEM4.6, CEM4.7, CEM4.9, CEM4.10, CEM4.14, CEM4.15, CEM4.17

### **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
- 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
- Tema 2. Alimentación del paciente hospitalizado
- Tema 3. Gestión de dietas en un hospital.
- Tema 4. Nutrición Parenteral
- Tema 5. Nutrición enteral.
- Tema 6. Malnutrición hospitalaria.
- Tema 7. Cuidados y nutrición
- Tema 8. Nutrición y Atención Primaria

#### TEMARIO PRÁCTICO:

##### Seminarios/Talleres

- 1.- Manejo del sistema y codificación de dietas hospitalarias
- 2.- Sistemas de evaluación de la desnutrición
- 3.- Manejo y adiestramiento del material utilizado en nutrición artificial. Así, como vías de abordaje y cuidado de las mismas
- 4.- Realización de un inventario domestico.
- 5.- Visita a Centros asistenciales concertados con nuestro Departamento
- 6.- Realización de un caso práctico, donde a partir de la patología de un determinado paciente y teniendo en cuenta su situación clínica y sociocultural, el alumno lleve a cabo una propuesta nutricional adecuada

#### Desarrollo de la práctica:

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.

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 maternoinfantil. 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 y Nutrición

#### ENLACES RECOMENDADOS

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

#### METODOLOGÍA DOCENTE

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

#### PROGRAMA DE ACTIVIDADES



Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)						Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1											
Semana 2											
Semana 3											
Semana 4											
Semana 5											
...											
...											
...											
...											
...											
...											
...											
Total horas											
<b>EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)</b>											
<ul style="list-style-type: none"> <li>La evaluación se realizará a partir de las presentaciones y/o exposiciones de los trabajos de teoría y problemas y de los exámenes en los que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas. La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia.</li> </ul>											
<b>INFORMACIÓN ADICIONAL</b>											

