

Plan 305 Dip.Nutrición Humana y Dietética

Asignatura 44505 PRACTICAS PROFESIONALES

Grupo 1

### Presentación

El objeto de la asignatura es aplicar la dietoterapia y el soporte nutricional artificial al tratamiento del paciente en un Hospital y consultas externas, así como adquirir conocimientos y habilidades en restauración colectiva y gestión nutricional en el ámbito clínico, todos ellos en situación de práctica clínica real y en un ambiente multidisciplinar.

Desarrollo de las prácticas:

El alumno se integrará en un grupo clínico multidisciplinar durante 4 semanas. En este grupo constituido por médicos especialistas en endocrinología y nutrición, enfermeras y dietistas, el alumno realizará actividades de valoración nutricional, indicación de soporte nutricional artificial, así como modificaciones dietéticas y seguimiento nutricional del paciente, tanto ingresado como en consultas ambulatorias.

Desarrollo de los seminarios:

El alumno recibirá conocimientos teórico-prácticos de casos prácticos que se resolverán con diferentes profesionales expertos en campos de la nutrición clínica, utilizando supuestos reales obtenidos de la práctica clínica habitual. Desarrollando esta actividad en grupos y permitiendo la discusión del caso.

### Programa Básico

### Objetivos

Para la elaboración del programa de la asignatura de Prácticas Profesionales, nos centramos en los valores, habilidades y conocimientos que deben poseer los Diplomados en Nutrición Humana y Dietética. Los objetivos del profesional en Nutrición y Dietética se centran en el ámbito clínico asistencial, así como en la restauración colectiva y salud pública, siempre integrado en un equipo multidisciplinar, con diferentes aproximaciones a la Nutrición Humana. La asignatura de Prácticas profesionales, tiene como objetivo aplicar la dietoterapia y el soporte nutricional artificial al tratamiento del paciente en un Hospital y consultas externas, así como adquirir conocimientos y habilidades en restauración colectiva y gestión nutricional, todos ellos en situación de práctica clínica real y en un ambiente multidisciplinar. Esta asignatura pretende conseguir que el alumno obtenga competencias disciplinares (saber), habilidades (saber hacer) y actitudes (como debe ser y actuar).

Con el aprendizaje de esta asignatura, al final del programa el alumno debe ser capaz de:

- Realizar valoración nutricional en pacientes hospitalizados y en consultas externas.
- Utilizar y conocer aparatos como calorímetros, impedanciometros, caliper, tallímetros, pesos, tablas de referencia, para la realización de la valoración nutricional.
- Utilizar el código de dietas del Hospital en el tratamiento nutricional del paciente ingresado, como herramienta nutricional y de restauración colectiva.
- Utilizar dietas terapéuticas en pacientes ambulatorios. Confeccionar recomendaciones dietéticas para pacientes ambulatorios y su entorno familiar.
- Aprender las indicaciones, seguimiento y tecnología de la nutrición enteral y parenteral en pacientes ingresados y ambulatorios.
- Realizar labores de educación nutricional al paciente y su entorno familiar
- Aprender métodos básicos de investigación en el área de nutrición clínica, manejo de bases de datos, encuestas nutricionales, utilizando software especializado así como técnicas estadísticas descriptivas y analíticas.

### Programa de Teoría

Se realizarán de lunes a viernes de 12:00 a 14:00 hs, los días 1, 2,3,4,5, 8,9, 10,11,12, 15,16,17, 18,22 de marzo (hospital Universitario Rio Hortega, Sala de Juntas). Constarán de un modulo teórico práctico y de un segundo módulo práctico.

#### 1. MODULO TEORICO PRACTICO

1. Caso práctico de dieta por raciones en diabético, día 1
2. Caso práctico de dieta en paciente con neuropatía, día 1
3. Caso práctico de paciente con cirugía de tubo digestivo, día 2
4. Caso práctico de dieta en paciente con alteración de la deglución, día 2
5. Caso práctico de paciente con insuficiencia cardíaca, día 3
6. Caso práctico de soporte nutricional tras cirugía bariátrica, día 3
7. Caso práctico de paciente con cáncer, día 4
8. Caso práctico de paciente con VIH, día 4
9. Caso práctico de paciente con fenilcetonuria, día 5
10. Caso práctico de paciente con deficiencia de lactasa, día 5
11. Caso práctico de paciente con diarrea, día 8
12. Caso práctico de paciente con celíaca, día 8
13. Caso práctico de paciente con adrenoleucodistrofia, día 9
14. Caso práctico de paciente con enfermedad de Jarabe del Arce, día 9
15. Caso práctico de vías de acceso enteral, día 10
16. Caso práctico de vías de acceso parenteral, día 10
17. Caso práctico de nutrición enteral en paciente con enfermedad inflamatoria intestinal, día 11
18. Caso práctico de nutrición parenteral en paciente con trasplante de médula ósea, día 11
19. Caso práctico de paciente en el pretrasplante hepático, día 12
20. Caso práctico de paciente con nutrición enteral y cirugía de cáncer de cabeza y cuello, día 12
21. Caso práctico de nutrición parenteral en paciente con pancreatitis aguda, día 15
22. Caso práctico de nutrición parenteral en paciente con síndrome de intestino corto, día 15
23. Caso práctico de dieta hipocalórica en obeso, día 16
24. Manejo farmacológico del paciente obeso, día 16
25. Caso práctico de paciente con hiperlipemia, día 17
26. Caso práctico en paciente con pancreatitis crónica, día 17
27. Caso práctico de síndrome de realimentación, día 18
28. Caso práctico de soporte nutricional en paciente con anorexia, día 18
29. Caso práctico de manejo farmacológico y nutricional de paciente con bulimia. Día 22
30. Caso práctico de soporte nutricional en paciente quemado, día 22

---

## Programa Práctico

### BLOQUE 1 (3 CREDITOS): DIETETICA Y VALORACION NUTRICIONAL

TEMAS (contenido a realizar por el alumno en cada bloque)

1. Técnicas de valoración nutricional en pacientes ingresados y ambulatorios.
2. Aplicación del código de dietas a pacientes hospitalizados.
3. Confección de rotatorio completo de 7 días en dietas especiales
4. Cinta de emplatado, monitorización del circuito de dieta oral en un Hospital, importancia del etiquetado
5. Trabajo en área de cocina (grupo multidisciplinar; pinche, gobernanta, auxiliar, enfermera y dietista)
6. Gestión de la orden de dieta en un hospital (Circuito informático)
7. Aplicación de recomendaciones dietéticas en pacientes ambulatorios.
8. Encuesta nutricionales en pacientes ingresados
9. Utilización de tests de valoración (SGA; MNA)
10. Control de calidad (satisfacción del paciente con la dieta recibida)

### BLOQUE 2 (3 CREDITOS): SOPORTE NUTRICIONAL ARTIFICIAL BASICO

TEMAS (contenido a realizar por el alumno en cada bloque)

11. Vías de acceso de nutrición enteral.
12. Vías de acceso de nutrición parenteral.
13. Gestión de almacén de suplementos nutricionales
14. Confección y manipulación de nutrición enteral
15. Formulas de nutrición enteral y suplementos
16. Formulas de nutrición parenteral

### BLOQUE 3: (3 CREDITOS): SOPORTE NUTRICIONAL ARTIFICIAL AVANZADO

TEMAS

17. Soporte nutricional en paciente con diabetes
  18. Soporte nutricional en paciente con trasplante hepático
  19. Soporte nutricional en paciente con broncopatía crónica
  20. Soporte nutricional en paciente con insuficiencia renal
-

21. Soporte nutricional en el paciente con cirugía general
22. Soporte nutricional en el paciente con cirugía bariátrica
23. Soporte nutricional en el paciente tumoral
24. Soporte nutricional en el paciente hematológico
25. Soporte nutricional en el paciente con trasplante de médula ósea
26. Soporte nutricional en el paciente con alteraciones de la deglución
27. Soporte nutricional en el paciente con accidente cerebrovascular
28. Soporte nutricional en el paciente VIH
29. Soporte nutricional en el paciente postquirúrgico
30. Trabajo en equipo multidisciplinar (medico, enfermera, dietista, paciente, familiar)
31. Técnicas de investigación en nutrición (impedanciometría unifrecuencia, multifrecuencia y segmentaria)
32. Técnicas de investigación en nutrición (calorimetría indirecta)
33. Técnicas de investigación en nutrición (búsquedas bibliográfica)
34. Técnicas de investigación en nutrición (Bases de datos)
35. Técnicas de investigación en nutrición (análisis descriptivo, análisis inferencial y lectura crítica)

## ROTATORIO

Se impartirán en la Sección de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Río Hortega, de 9:00 a 13:30 hs durante 4 semanas consecutivas por alumno.

### Evaluación

1. Asistencia a seminarios y prácticas (75% de la nota).
2. Trabajo final (rotación de 7 días de una dieta para paciente con patología tipo), se realizará en grupos de 3 alumnos (25% de la nota).

### Bibliografía

#### General:

De Luis et al, 2002. "Dietética aplicada a la práctica clínica". Ed. Universidad de Valladolid. Secretariado de publicaciones

Martínez, J. A., 1.999. "Fundamentos teórico-prácticos de Nutrición y Dietética". Ed. EUNSA.

Vázquez, C, y otros, 1.999. Alimentación y Nutrición. Manual teórico-práctico. Ed. Díaz-Santos.

#### Específica para Nutrición Oral:

De Luis et al, 2003. "Consejos nutricionales en el paciente con diabetes mellitus" Hernández Rodriguez, M. y otros. 1.999 Tratado de Nutrición Humana. Ed. Díaz de Santos.

Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME 2000. Nutrición y dietética clínica. Ed Masson.

Shils. Modern Nutrition in Health and disease. 1999. Ed. Williams and Wilkins. Berdanier S. Handbook of nutrition and food. 2000. CRS Press. Coulston. Nutrition in the prevention and

treatment of the disease. 2001. Academic Press.

Guías de alimentación nutricional. 2001. SENC

#### Específica para Nutrición artificial:

Celaya, S. 1.998 "Nutrición artificial hospitalaria".

Graham, L. Hill 1.985. "Nutrición en el paciente quirúrgico". Salvat.

Rombeau. 1.999. Enteral and tube feeding. Saunders.

#### Revistas:

Nutrición clínica. España.

Nutrición Hospitalaria. España

Clinical

nutrition

The American Journal of Clinical Nutrition

Journal Parenteral and Enteral Nutrition.

Nutrition

#### Tablas de composición de alimentos:

Mataix. 1.998 "Tablas de composición de alimentos". Instituto de Nutrición y Tecnología de alimentos. Universidad de Granada..

Novartis Nutrition. 1.999 "Tabla de composición de alimentos".