

Guía Docente: Nutrición Hospitalaria

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Plan de estudios	2012
Materia	Nutrición Hospitalaria
Carácter	Optativo Libre
Período de impartición	Segundo Trimestre
Curso	Cuarto
Nivel/Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	No se precisa

DATOS DEL PROFESORADO			
Profesor Responsable	María Soto Célix	Correo electrónico	maria.soto@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	LinKedin		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignaturas de la materia	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrición en Patologías Específicas • Nutrición Hospitalaria
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	<p>La asignatura de <i>Nutrición Hospitalaria</i> es optativa y se encuadra dentro del ámbito de la nutrición clínica, al igual que sucede con las asignaturas de <i>Trastornos de la Conducta Alimentaria</i> y la de <i>Nutrición en Patologías Específicas</i>. En <i>Nutrición Hospitalaria</i> se abordarán los conocimientos adquiridos en Higiene y Seguridad Alimentaria adaptándolos a restauración hospitalaria, y se integrarán los conocimientos adquiridos en nutrición, así como los propios de las asignaturas de <i>Nutrición en la Enfermedad y Poblaciones con Requerimientos Especiales</i>, <i>Dietoterapia</i> y <i>Dietotecnia</i>.</p> <p>Esta asignatura resulta fundamental para todos aquellos alumnos que quieran continuar formándose en el ámbito de nutrición clínica al abordar los contenidos relacionados tanto con gestión de dietas de pacientes hospitalizados así como de soporte nutricional artificial.</p>

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

<p>Competencias de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CE-28: Integrar a las personas con discapacidad al ámbito de la nutrición humana y la dietética. • CE-23: Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista. • CE-14: Interpretar el diagnóstico Nutricional, evaluar los aspectos Nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética. • CE-08: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. • CE-01: Conocer y comprender el objeto de estudio de la Nutrición Humana y Dietética. • CG-18: Conocer y actuar dentro de los principios éticos necesarios para el correcto ejercicio profesional. • CG-07: Conocer y comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto. • CB-01: 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. • CE-16: Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte Nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-Nutricional ambulatorio. • CE-15: 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. • CG-04: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. • CG-02: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. • CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad. • CU-08: Entender las prácticas y el trabajo colaborativo como una manera de aplicar la teoría y como una manera de indagar sobre la práctica valores teóricos. • CU-06: Aprender a trabajar individualmente de forma activa. • CU-03: Utilizar la expresión oral y escrita de forma adecuada en contextos personales y profesionales.
<p>Resultados de aprendizaje de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce las características Nutricionales de un paciente tanto sano como con patología a lo largo de las diferentes etapas de la vida. • Valora Nutricionalmente tanto a pacientes sanos como con patologías. • Desarrolla una visión crítica ante la información médica que le llegue al profesional. • Conoce las peculiaridades de la nutrición en el ámbito hospitalario. • Diseña protocolos de actuación Nutricional a nivel hospitalario.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p>Breve descripción de la asignatura</p>	<p>Un estado nutricional adecuado es fundamental para la evolución clínica del paciente hospitalizado sea favorable. Por tanto, es fundamental abordar el diseño de la dieta hospitalaria para que este sea adecuado tanto en lo que respecta a composición nutricional, como en lo referente a los aspectos culinarios, presentación, variedad, temperatura, seguridad alimentaria, etc., dotando al alumno de los conocimientos</p>
--	---

necesarios para que pueda desarrollar un papel importante en el tratamiento nutricional de este tipo de pacientes.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. La Unidad de Nutrición Clínica y Dietética

1. Definición de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética y marco histórico
2. Funcionamiento de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética
 - 2.1. Objetivos
 - 2.2. Cartera de servicios
 - 2.3. Personal y funciones
 - 2.4. Recursos materiales
 - 2.5. Coordinación con los Servicios del Hospital

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Restauración Hospitalaria

1. Tipos de restauración hospitalaria
 - 1.1. Según modelo de explotación
 - 1.2. Según organización/ubicación
 - 1.3. Según elaboración/procesado de alimentos
2. Ciclo de alimentos y ciclo de residuos
 - 2.1. Ciclo de alimentos
 - 2.2. Ciclo de residuos
3. Puntos de control crítico en distintas etapas
4. Distribución del área de cocina-línea de procesado.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Planificación Dietética Hospitalaria

1. Diseño de dietas en el ámbito hospitalario. Aspectos generales
2. Código de dietas hospitalario
 - 2.1. Definición e Importancia
 - 2.2. Ejemplo de elaboración y tipos de dietas
 - 2.3. Pasos a seguir para una correcta elaboración del Código de dietas

UNIDAD DIDACTICA 4. Valoración nutricional del paciente hospitalizado

1. Malnutrición en el paciente hospitalizado
 - 1.1. Causas de malnutrición hospitalaria.
 - 1.2. Efectos y consecuencias de la desnutrición hospitalaria.

2. Valoración nutricional del paciente hospitalizado

2.1. Historia clínica y examen físico

2.2. Historia dietética

2.3. Screening nutricional

2.4. Valoración nutricional

2.5. Marcadores bioquímicos

3. Diagnóstico y tratamiento

3.1. Diagnóstico

3.2. Tratamiento

UNIDAD DIDACTICA 5: Nutrición artificial: Soporte oral y soporte enteral

1. Soporte oral

1.1. Suplementos y módulos

2. Soporte de nutrición enteral

2.1. Indicaciones y contraindicaciones

2.2. Vías administración: tipos de sonda y formas de administración

2.3. Tipos de fórmulas y administración

2.4. Manejo

3. Nutrición Artificial Domiciliaria

UNIDAD DIDACTICA 6: Nutrición artificial: Soporte parenteral

1. Soporte de nutrición parenteral

1.1. Indicaciones y contraindicaciones

1.2. Complicaciones

1.3. Vías de acceso

1.4. Sustratos utilizados

1.5. Tipos de nutrición parenteral

2. Nutrición Artificial Domiciliaria

METODOLOGÍA

Actividades formativas

- **Estudio de Caso:** Presentación de un caso clínico, que ayude al alumno a aplicar e integrar los distintos contenidos de una manera atractiva, sugerente y práctica, de modo que le sirva para enfrentar una situación real. Para ello se formularán una serie de preguntas guiadas, acompañadas de recursos con datos suficientes como para que el alumno pueda ofrecer una solución o llegar a una conclusión lógica.
- **Contenidos teóricos:** Es el espacio para la consulta, lectura, aprendizaje y actividades autoevaluables, dirigidos a la adquisición de conocimientos. Se presenta mediante 6 Unidades didácticas, con contenido dinámico y práctico, que facilita el aprendizaje.
- **Foros de Debate:** Constan de una serie de actividades propuestas para el pensamiento crítico individual y colectivo, con un destino de comunicación participativa. Se propondrán una serie de actividades relacionadas con la actividad para una resolución común y compartida, con la puesta en contraste de distintos recursos: textos, enlaces, webs, etc.
- **Trabajo Colaborativo:** Es un trabajo investigador, de búsqueda e innovación. Una sugerencia de trabajo individual y grupal, empleando los recursos que ofrece la red para su desarrollo.

EVALUACIÓN

Sistema evaluativo

En caso de que la situación sanitaria impida la realización presencial de los exámenes con todas las garantías, la Universidad Isabel I celebrará dichas pruebas en modalidad online. Para la realización de dichos exámenes, la universidad incorporará la herramienta de proctoring a nuestra plataforma tecnopedagógica, con el objetivo de garantizar los procesos de autenticación del alumno, como el control del entorno durante el desarrollo de las pruebas de evaluación. A su vez, la Universidad Isabel I pondrá a disposición del alumnado una Unidad de Exámenes Online específica para ofrecer apoyo técnico durante todo el proceso y así solventar todas las incidencias que se puedan presentar.

El sistema de evaluación se basará en una selección de las pruebas de evaluación más adecuadas para el tipo de competencias que se trabajen. El sistema de calificaciones estará acorde con la legislación vigente (*Real Decreto 1125/2003, de 5 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 de validez en todo el territorio nacional*).

El sistema de evaluación de la Universidad Isabel I queda configurado de la siguiente manera:

Sistema de evaluación convocatoria ordinaria

Opción 1. Evaluación continua

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar el **seguimiento de la evaluación continua (EC)** y podrán obtener hasta un **60 %** de la calificación final a través de las actividades que se plantean en la evaluación continua.

Además, deberán realizar un **examen final presencial (EX)** que supondrá el **40 %** restante. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del trabajo realizado durante la evaluación continua y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación continua.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de evaluación continua, siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Opción 2. Prueba de evaluación de competencias

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar una **prueba de evaluación de competencias (PEC)** y un **examen final presencial (EX)**.

La **PEC** se propone como una prueba que el docente plantea con el objetivo de evaluar en qué medida el estudiante adquiere las competencias definidas en su asignatura. Dicha prueba podrá ser de diversa tipología, ajustándose a las características de la asignatura y garantizando la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos. Esta prueba supone el 50 % de la calificación final.

El **examen final presencial**, supondrá el **50 %** de la calificación final. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del seguimiento de las actividades formativas desarrolladas en el aula virtual y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Al igual que con el sistema de evaluación anterior, para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe haber obtenido una puntuación mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta la opción de prueba de evaluación de competencias.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de la prueba de evaluación de competencias siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Sistema de evaluación convocatoria extraordinaria

Todos los estudiantes, independientemente de la opción seleccionada, que no superen las pruebas evaluativas en la convocatoria ordinaria tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria.

La convocatoria extraordinaria completa consistirá en la realización de una **prueba de evaluación de competencias** que supondrá el **50 %** de la calificación final y un **examen final presencial** cuya calificación será el **50 %** de la calificación final.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes, el estudiante debe haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación de la convocatoria extraordinaria.

Los estudiantes que hayan suspendido todas las pruebas evaluativas en convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final) o no se hayan presentado deberán realizar la convocatoria extraordinaria completa, como se recoge en el párrafo anterior.

En caso de que hayan alcanzado una puntuación mínima de un 4 en alguna de las pruebas evaluativas de la convocatoria ordinaria (evaluación continua o prueba de evaluación de competencias y examen final), se considerará su calificación para la convocatoria extraordinaria, debiendo el estudiante presentarse a la prueba que no haya alcanzado dicha puntuación o que no haya realizado.

En el caso de que el alumno obtenga una puntuación que oscile entre el 4 y el 4,9 en las dos partes de que se compone la convocatoria ordinaria (EC o PEC y examen), solo se considerará para la convocatoria extraordinaria la nota obtenida en la evaluación continua o prueba de evaluación de competencias ordinaria (en función del sistema de evaluación elegido), debiendo el alumno realizar el examen extraordinario para poder superar la asignatura.

Al igual que en la convocatoria ordinaria, se entenderá que el alumno ha superado la materia en convocatoria extraordinaria si, aplicando los porcentajes correspondientes, se alcanza una calificación mínima de un 5.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Bibliografía básica

- Martínez A, Astiasarán I, Muñoz M, Cuervo M, editores. Alimentación Hospitalaria. 1. Fundamentos. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 2013.

Esta obra, constituida por dos volúmenes, proporciona una novedosa aportación en el campo de la alimentación hospitalaria, abordando aspectos de nutrición clínica y restauración colectiva en el medio sanitario.

- O'Keefe S. The principles and practice of nutritional support. Springer New York; 2015.

Dividido en tres secciones principales, el volumen instruye al lector sobre cómo y cuándo usar el apoyo nutricional, e incluye un resumen de los estudios de resultados publicados sobre la aplicación de apoyo nutricional para el manejo de enfermedades comunes.

Bibliografía complementaria

De Luis DA, Bellido D, García-Luna PP, editores. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. 2ª ed. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 2010.

García A, Álvarez J, Planas M, Burgos R, Araujo K. Multidisciplinary consensus on the approach to hospital malnutrition in Spain. *Nutr Hosp* 2011; 26 (4):p. 701-10.

Correia MITD, Waitzberg DL. The impact of malnutrition on morbidity, mortality, length of hospital stay and costs evaluated through a multivariate model analysis. *Clin Nutr* 2003; 22(3): p. 235-9.

FAO y el Ministerio de Sanidad y Consumo de España, editores. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC). Roma; 2002.

Singer P et al. ESPEN Guidelines on Parenteral Nutrition: Intensive Care. *Clin Nutr* 2009; 28:387–400.

Staun M et al. ESPEN Guidelines on Parenteral Nutrition: Home Parenteral Nutrition (HPN) in adult patients. *Clin Nutr* 2009; 28:467–79.

Kochevar et al. A.S.P.E.N. Statement on Parenteral Nutrition Standardization. *JPEN* 2007; 31:441-8.

Kreymann et al. ESPEN Guidelines on Enteral Nutrition: Intensive care. *Clin Nutr* 2006; 25:210–23.

Lochs H et al. Introductory to the ESPEN Guidelines on Enteral Nutrition: Terminology,

	<p>Definitions and General Topics. Clinical nutrition. 2006; 25: 180-6.</p> <p>Metheny NA et al. A.S.P.E.N. Enteral Nutrition Practice Recommendations. JPEN 2009; 33; 122-67.</p> <p>Jensen GL, Ying P, Wheeler D. Adult Nutrition Assessment Tutorial. J Parenter Enteral Nutr. 2012; 36(3): 267-74.</p> <p>White JV, Guenter P, Jensen G, Malone A, Schofield M. Consensus Statement of the Academy of Nutrition and Dietetics/American Society for Parenteral and Enteral Nutrition: Characteristics Recommended for the Identification and Documentation of Adult Malnutrition (Undernutrition). J Acad Nutr Diet. 2012; 112: 730-38</p> <p>Cederholm T et al. Diagnostic Criteria for Malnutrition – An ESPEN Consensus Statement. Clinical Nutrition. 2015; 34: 335-40.</p> <p>Cederholm T et al. ESPEN guidelines on definitions and terminology of clinical nutrition. Clin Nutr. 2017; 36(1):49-64.</p>
<p>Otros recursos</p>	<p>Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN): http://aesan.msssi.gob.es/</p> <p>Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): http://www.efsa.europa.eu/</p> <p>Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): http://www.fao.org/home/es/</p> <p>Organización Mundial de la Salud (OMS): http://www.who.int/es/</p> <p>Fundación Española de la Nutrición (FEN): http://www.fen.org.es</p> <p>Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición (SEEN) http://www.seen.es/</p> <p>Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE) http://www.senpe.com/</p> <p>Alianza más nutridos. Desnutrición cero en el SNS http://www.alianzamasnutridos.es/</p> <p>Asociación Española de Hostelería Hospitalaria http://www.hosteleriahospitalaria.org/</p> <p>Sociedad Europea de Nutrición Clínica y Metabolismo (ESPEN): http://www.espen.org</p> <p>Sociedad Americana de Nutrición Enteral y Parenteral (ASPEN): http://www.nutricioncare.org</p>