

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 1. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>Grado:</b>	<b>Nutrición Humana y Dietética</b>
<b>Doble Grado:</b>	
<b>Asignatura:</b>	<b>Nutrición Hospitalaria</b>
<b>Módulo:</b>	<b>Ciencias de la Salud</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Fisiología, Anatomía y Biología Celular</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2017-2018</b>
<b>Semestre:</b>	<b>Segundo semestre</b>
<b>Créditos totales:</b>	<b>4,5</b>
<b>Curso:</b>	<b>3º</b>
<b>Carácter:</b>	<b>Optativa</b>
<b>Lengua de impartición:</b>	<b>Español</b>

<b>Modelo de docencia:</b>	<b>A2</b>	
<b>a. Enseñanzas Básicas (EB):</b>		<b>70%</b>
<b>b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):</b>		<b>15%</b>
<b>c. Actividades Dirigidas (AD):</b>		<b>15%</b>

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 2. RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA

**2.1. Responsable de la asignatura Donaldo Arteta Arteta. Profesor Contratado**

**Doctor de Universidad. Departamento de Fisiología, Anatomía y Biología**

**Celular. [dsartart@upo.es](mailto:dsartart@upo.es)**

### 2.2. Profesores

<b>Nombre:</b>	<b>Donaldo Segundo Arteta Arteta</b>
<b>Centro:</b>	<b>Facultad de Ciencias Experimentales</b>
<b>Departamento:</b>	<b>Fisiología, Anatomía y Biología Celular</b>
<b>Área:</b>	<b>Anatomía y Embriología Humana</b>
<b>Categoría:</b>	<b>Profesor Contratado Doctor</b>
<b>Horario de tutorías:</b>	<b>Miércoles de 10-12 horas previa cita</b>
<b>Número de despacho:</b>	<b>22-04-02</b>
<b>E-mail:</b>	<b><a href="mailto:dsartart@upo.es">dsartart@upo.es</a></b>
<b>Teléfono:</b>	<b>954977552</b>

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 3. UBICACIÓN EN EL PLAN FORMATIVO

#### 3.1. Descripción de los objetivos

- 1.- Orientar, comprender y organizar un plan de las actividades a desarrollar en un Servicio de Nutrición Hospitalaria, reconociendo la importancia del equipo interdisciplinario, al igual que sus funciones asistenciales, administrativas, docentes e investigativas.
- 2.- Aplicar los conocimientos recibidos en sus asignaturas troncales en la valoración, diagnóstico nutricional y pautas de actuación para un paciente ingresado en un centro hospitalario, independientemente de su sexo, edad o padecimiento.
- 3.- Comprender como la patología nutricional acompaña a diversas enfermedades de pacientes hospitalizados, y como intentar revertir sus efectos a lo largo del proceso terapéutico.
- 4.- Conocer y programar una consulta de Nutrición Hospitalaria, para pacientes que requieran asistencia prequirúrgica, pacientes ostomizados o con Nutrición Parenteral Ambulatoria.
- 5.- Analizar el apoyo nutricional que requieren pacientes especiales como el huésped inmunocomprometido, o con necesidades fisiopatológicas específicas.
- 6.- Ejecutar mediciones y valoraciones anatómicas y antropométricas básicas para, conociendo la normalidad, poder detectar y/o entender en su futuro ejercicio profesional, las posibles alteraciones nutricionales que padecen los enfermos.
- 7.- Ampliar su vocabulario, utilizando el lenguaje técnico-científico correspondiente en forma apropiada, como vehículo específico de comunicación con otros profesionales de las demás ramas de las Ciencias de la Salud.
- 8.- Actualizar su formación a partir de las principales fuentes de información, de manera que pueda optar a los aspectos docentes que le permita formar a personal hospitalario relacionado con su área de conocimiento, o participar en proyectos de investigación en los centros sanitarios.

#### 3.2. Aportaciones al plan formativo

La asignatura de Nutrición Hospitalaria, es una de las ocho asignaturas optativas del Módulo Ciencias de la Nutrición y de la Salud, que ayudan a complementar las ocho asignaturas obligatorias que se dan a lo largo del segundo y tercer año de grado; y comprenden todo lo relacionado con los nutrientes: funciones, utilización metabólica, necesidades y requerimientos a lo largo de la vida. Diseño de dietas en estados de salud y enfermedad. Fisiopatología nutricional. Evaluación del estado nutricional. Realización de la historia dietética. Tratamiento dietético-nutricional. Nutrición Hospitalaria enteral y parenteral. Interacciones fármaco-nutrientes. Aplicación de la informática en el diseño de la dietas. Legislación y deontología en la práctica dietética. De esta forma se completa el módulo 4 del Grado de Nutrición Humana y Dietética.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 1.- Papel que juega este curso en el bloque:

La asignatura se imparte en el segundo semestre del tercer curso del Grado de Nutrición Humana y Dietética, y su conocimiento es esencial para la comprensión y aplicación de las asignaturas vistas en sus bases teóricas y prácticas obligatorias, y de los procesos vitales del ser humano enfermo y de su atención en el medio hospitalario, aspecto clave de este Grado en uno de sus perfiles profesionales. Asimismo, el conocimiento de la Nutrición Hospitalaria, se diversifica tanto a la atención durante las diversas etapas de la vida, como las diferentes patologías que pueden requerir un apoyo nutricional específico.

### 2.- Interés del curso para la docencia

La asignatura de Nutrición Hospitalaria es base fundamental para el ejercicio profesional del docente, pues además de la aplicación de conocimientos asistenciales, conlleva conocimientos de gestión, docencia e investigación aplicados al campo del paciente, por lo que aporta líneas que complementan a todas aquellas asignaturas encaminadas a que el alumno pueda comprender y desarrollar los planes de atención nutricional de los enfermos.

### 3.- Importancia de la asignatura en planes docentes de otras Universidades

Esta asignatura o su equivalente conceptual están recogidos en la totalidad de los Planes de Grado en Nutrición Humana y Dietética (GNHD) reconocidos hasta ahora por la ANECA ([www.aneca.es](http://www.aneca.es)), según consta en el Libro Blanco de la Titulación.

### **3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos**

El alumnado deberá estudiar no solo por las notas de clase, sino por la bibliografía recomendada, incluyendo la existente en la Biblioteca de la UPO, y los enlaces que se brindan por internet. Es recomendable un nivel básico de inglés por lo menos a nivel de lectura, para la presentación de las tareas y/o trabajos que se programen. Se solicita estar al día con todas las actividades desarrolladas dentro de la asignatura en el Aula Virtual, por lo que los plazos de las mismas son inobjtables.

Es obligatoria la asistencia tanto a las clases teóricas, como prácticas y de desarrollo. El trabajo en equipos reducidos (3-5 alumnos) es un buen método de intercambiar información.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 4. COMPETENCIAS

#### 4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Dentro de las competencias genéricas de la Titulación, se hará énfasis en la aplicación de los conocimientos aprendidos sobre la estructura, fisiología y bioquímica del cuerpo humano, con especial énfasis en el aparato digestivo, aparato respiratorio, aparato circulatorio y sistema nervioso central y periférico. Que le permitan estar en:

CG1. Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.

CG2. Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.

CG3. Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica.

CG4. Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.

CG5. Desarrollo de las habilidades de aprendizaje suficientes para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

CG6. Capacidad de análisis y síntesis.

CG7. Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).

CG8. Saber exponer en forma escrita y oral.

CG9. Planificación y gestión del tiempo.

CG10. Habilidades de investigación.

CG11. Capacidad crítica.

CG12. Trabajo en equipo.

CG13. Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.

CG14. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.

CG15. Habilidades para la utilización de Lengua Extranjera (Inglés)

CG16. Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.

CG17. Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.

CG18. Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 4.2. Competencias específicas del Módulo que se desarrollan en la asignatura

CE1. Fundamentos de química inorgánica y orgánica.

CE2. La estructura y función del cuerpo humano, destacando una visión integrada de la anatomía, histología y fisiología del organismo. Se hará especial hincapié en aquellos sistemas relacionados con la alimentación y la nutrición.

CE3. La biología y el funcionamiento de las células como unidad integrante de los tejidos.

CE4. Las bases de la genética humana.

CE5. Bioquímica, destacando aquellos compuestos químicos y procesos metabólicos estrechamente relacionados con la alimentación, la nutrición y la salud.

CE6. Las ciencias metodológicas, especialmente los principios de la bioestadística y de la metodología de la investigación científica.

CE7. Los factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación y en el estado de salud/enfermedad del individuo y colectividades. Los factores relacionados con la transmisión de la información acerca de la alimentación y su relación con la salud, y la percepción por parte del consumidor. Las dinámicas de grupo.

CE8. Conocer la composición química de los alimentos desde el punto de vista bromatológico, nutricional, funcional, etc. Las tablas de composición de alimentos.

CE9. Conocer las propiedades físico-químicas de los alimentos y análisis.

CE10. Conocer las operaciones básicas en industria alimentaria, así como, de los procesos de elaboración y conservación de los alimentos.

CE11. Conocer el procesado y las modificaciones de los alimentos.

CE12. Conocer la biotecnología alimentaria.

CE13. Conocer la gastronomía y las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales en dietética y dietoterapia.

CE14. Conocer y aplicar los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios.

CE15. Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.

CE16. Microbiología y parasitología de los alimentos.

CE17. Toxicología alimentaria.

CE18. Higiene del personal, productos y procesos.

CE19. La valoración de la calidad total de los alimentos en diferentes ámbitos.

CE20. Los sistemas de calidad de los alimentos que usan las empresas alimentarias.

CE21. La normalización y legislación alimentaria.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

CE22. La gestión y organización de empresas, especialmente las relacionadas con la restauración colectiva. Los factores económicos que influyen en la alimentación de determinados grupos de población y en las empresas de restauración.

CE23. Conocer los sistemas de calidad y de control de la trazabilidad en la cadena alimentaria.

CE24. Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético.

CE25. Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes.

CE26. Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos.

CE27. Conocer técnicas analíticas y de investigación en nutrición.

CE28. Las bases de la alimentación saludable. El diseño y programación de dietas de individuos y colectividades en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.

CE29. La fisiopatología y la patología nutricional con especial atención a las enfermedades relacionadas con la alimentación.

CE30. La farmacología aplicada a la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.

CE31. El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral.

CE32. Las estrategias culinarias que garanticen la calidad nutricional, organoléptica y de textura precisas en cada situación fisiológica o patológica.

CE33. Conocer los sistemas de salud y las políticas alimentarias.

CE34. Conocer la epidemiología nutricional. El consumo, los hábitos alimentarios en la población y los métodos de valoración del estado nutricional de grupos de población.

CE35. Conocer la relación entre alimentación y cultura. Los factores históricos y culturales relacionados con la alimentación.

CE36. La metodología de la educación alimentaria-nutricional. Las teorías del aprendizaje y los métodos didácticos a aplicar en la educación para la salud en el ámbito nutricional. El consejo dietético.

CE37. Las condiciones éticas y profesionales que conforman la práctica de la profesión.

CE38. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.

CE39. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.

CE40. Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.

CE41. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.

CE42. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.

CE43. Desarrollar la planificación de menús para colectividades: participar en la gestión del servicio de alimentación.

CE44. Gestionar la seguridad alimentaria (aspectos higiénicos y nutricionales).

CE45. Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad.

CE46. Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.

CE47. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.

CE48. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.

CE49. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.

CE50. Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los consumidores.

CE51. Desarrollar métodos pedagógicos para el ejercicio de la docencia.

CE52. Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación.

CE53. Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.

CE54. Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.

CE55. Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.

CE56. Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.

### 4.3. Competencias particulares de la asignatura

Cognitivas (Saber) (CEC): Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos sobre las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo, necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. La integración de las funciones metabólicas. De manera específica se espera que el alumno sea capaz de:

CEC1. Capacidad para analizar el ser humano como un todo biológico, que le permita valorar el estado nutricional, la biodisponibilidad de los nutrientes en caso de enfermedad, las técnicas analíticas y de investigación en nutrición clínica utilizando los términos correctos con propiedad y eficacia.

CEC2. Capacidad para utilizar los medios a su alcance para entender la fisiopatología y

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

la patología nutricional, tanto a las enfermedades relacionadas con la alimentación, como el efecto de la enfermedad sobre el estado nutricional, y los métodos para revertir estos procesos..

CEC3. Capacidad para utilizar en la vida profesional los fundamentos del diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención hospitalaria, sobretodo lo relacionado con la nutrición oral, enteral y parenteral.

CEC4. Capacidad para aplicar los conocimientos farmacológicos y la nutrición: incluyendo las posibles interacciones fármaco-nutrientes.

CEC5. Capacidad para buscar y utilizar la literatura científica y técnica en Nutrición Hospitalaria adquiriendo la capacidad de percibir los avances y los posibles desarrollos futuros.

Procedimentales/Instrumentales (Saber hacer)(CEP): Los docentes del GNHD deberán saber hacer:

CEP1. Mediciones y valoraciones antropométricas básicas.

CEP2. Interpretar imágenes radiológicas relacionadas con su ejercicio profesional

CEP3. Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica.

CEP4. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición del paciente hospitalizado.

CEP5. Calcular y establecer una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la fármaco-terapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.

CEP6. Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas y realizar su seguimiento.

CEP7. Desarrollar la planificación de menús para colectivos hospitalarios: participar en la gestión del servicio de alimentación (pacientes, empleados, familiares, etc.).

CEP8. Gestionar la seguridad alimentaria en el medio hospitalario (aspectos higiénicos y nutricionales). Evaluar la calidad alimentaria y poner en marcha sistemas de autocontrol o sistemas de calidad.

CEP9. Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.

CEP10. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.

CEP11. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.

CEP12. Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes. Manejar las herramientas básicas en técnicas informáticas y computacionales de información y comunicación.

CEP13. Ser capaz de adaptar el futuro ejercicio profesional a la rápida evolución de los conocimientos científicos y a los cambios sociales y culturales.

CEP14. Participar en equipos multidisciplinares hospitalarios en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

Actitudinales (Ser) (CEA):

CEA1. El alumnado deberá ser colaborador y trabajador en equipo en las prácticas de la asignatura.

CEA2. Iniciativa y creatividad a través de actividades del aula virtual.

CEA3. Ser un profesional competente, con actitud constante de superación y formación continua.

CEA4. Saber guardar el secreto profesional.

CEA5. Trabajar con responsabilidad dentro de los límites de su competencia profesional.

CEA6. Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro. Saber exigir con comprensión a los colaboradores.

CEA7. Ser capaz de entender el estado de ánimo del paciente/usuario/familiar.

CEA8. Desarrollar la capacidad de organizar y dirigir.

CEA9. Manifestar un talante abierto hacia las mejoras tecnológicas.

CEA10. Apreciación de la diversidad y multiculturalidad.

CEA11. Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos.

CEA12. Tener compromiso ético.

### 5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

#### PROGRAMA

TEMARIO SEGÚN PROGRAMA TEÓRICO DE LA ASIGNATURA (Enseñanzas Básicas)

Tema 1.- Unidades de Soporte Nutricional

1.1.- Organización y funcionamiento de las unidades de soporte nutricional hospitalaria.

1.2.- Miembros y modelos de trabajo multidisciplinario nutricional.

1.3.- Las áreas de soporte nutricional. Centrales de Mezclas Parenterales y Centrales de Mezclas Enterales.

1.4.- La consulta nutricional hospitalaria y su diferencia con la atención nutricional ambulatoria

1.5.- Asesoramiento dietético y funciones del nutricionista-dietista hospitalario.

1.6.- Nuevas tendencias: La telemedicina.

Tema 2.- Evaluación nutricional del paciente hospitalizado

2.1.- Realización de la Historia Clínica Nutricional.

2.2.- El examen físico nutricional y la valoración antropométrica nutricional.

2.3.- El laboratorio nutricional: parámetros bioquímicos e indicadores de malnutrición.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

- 2.4.- El diagnóstico nutricional del paciente hospitalizado.
- 2.5.- Cálculo de requerimientos y necesidades.
- 2.6.- El tracto digestivo y las vías de alimentación enteral. Ventajas y riesgos.
- 2.7.- Las vías de alimentación parenteral. Ventajas y riesgos.
- 2.8.- El seguimiento del paciente con soporte nutricional.

### Tema 3.- La desnutrición o malnutrición hospitalaria

- 3.1.- Etiología: Bases bioquímicas, consecuencias orgánicas y funcionales.
- 3.2.- Detección precoz de desnutrición hospitalaria.
- 3.3.- Monitorización del riesgo nutricional.
- 3.4.- Incrementos de los costos en salud debido a la desnutrición hospitalaria.

### TEMA 4. Gestión de menús hospitalarios

- 4.1.- Planificación del código de dietas hospitalarias.
- 4.2.- Control de calidad de la cocina hospitalaria.
- 4.3.- Los suplementos nutricionales y la farmacia hospitalaria.
- 4.4.- Espesantes, endulzantes, saborizantes, fibra soluble e insoluble.

### TEMA 5. Soporte Nutricional Artificial

- 5.1.- El paciente críticamente enfermo y el modelo de Sepsis.
- 5.2.- El soporte nutricional enteral. Indicaciones.
- 5.3.- El soporte nutricional parenteral. Indicaciones.
- 5.4.- Control glicémico en los pacientes críticos. Tipos de Insulina.
- 5.5.- El síndrome de realimentación y alteraciones del metabolismo.
- 5.6.- Nutrición artificial ambulatoria y domiciliaria.
- 5.7.- Dietas progresivas y dietas modificadas por su textura.

### TEMA 6. Diseño de dietas en patologías que requieren hospitalización

- 6.1.- Los grandes quemados.
- 6.2.- El paciente politraumatizado.
- 6.3.- Pancreatitis aguda e insuficiencia hepática
- 6.4.- La insuficiencia respiratoria
- 6.5.- La insuficiencia renal aguda y la insuficiencia renal crónica
- 6.3.- Dietas en pre y post- cirugía bariátrica.
- 6.4.- La anorexia nervosa grave.
- 6.5.- El paciente pediátrico: la atención nutricional neonatal y síndromes de bajo peso al nacer.
- 6.6.- Nutrición específica para órganos y sistemas
- 6.7.- Huesped inmunocomprometido: HIV, cáncer
- 6.8.- Toxicómanos y abuso de drogas. Síndrome de privación.

### TEMA 7. Control dietético pre-diagnóstico

- 7.1.- Síndromes de malabsorción intestinal.
- 7.2.- Planes alimentarios previos a la realización de pruebas diagnósticas: TAC y RMN de

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

abdomen, angiografías en pacientes renales, etc.

### PROGRAMA PRÁCTICO. ENSEÑANZAS PRÁCTICAS Y DE DESARROLLO

Las actividades prácticas consistirán en el desarrollo de un portafolio con las diferentes actividades a realizarse en cada uno de los módulos prácticos. Se consideran actividades prácticas también, aquellas que lleven a reforzar competencias transversales y/o específicas a través del Aula Virtual de la asignatura.

Módulo práctico 1  
Unidad de Soporte Nutricional

Módulo práctico 2  
Evaluación Nutricional

Módulo práctico 3  
La desnutrición hospitalaria

Módulo práctico 4  
Gestión de Menús Hospitalarios.

Módulo práctico 5  
El Soporte Nutricional artificial.

Módulo práctico 6  
Diseño de dietas en patologías que requieren hospitalización.

Módulo práctico 7  
Control dietético pre-diagnóstico.

Nota importante: Esta previsto integrar los diferentes temas de los módulos prácticos dentro de las sesiones de actividades dirigidas y seminarios. De aquí que en las 15 sesiones que recibirá la/el alumna/o, los módulos se impartirán de manera continua; por ello es fundamental la asistencia continua a las sesiones prácticas. Las Actividades Dirigidas, se versarán sobre temas de seminarios para trabajar en grupos de 5 alumnos y presentar al profesor respectivo. A modo de ejemplo, la programación sería:

Primera práctica: 3 horas. Presentación de seminarios. 15 minutos de exposición y otros 15 de preguntas.

Segunda práctica: 2,5 horas. Caso clínico.

Tercera práctica: 2,5 horas. Caso clínico.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

Cuarta práctica: 2 horas. Caso clínico.

Quinta práctica: Visita al Hospital de Valme. 5 horas. (9 a 14h).

### 6. METODOLOGÍA Y RECURSOS

1.- Enseñanzas básicas:

Metodología: Presentación en el aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a los temas.

Recursos: Los audiovisuales provistos por la Universidad. Aula Virtual.

Competencias: CG1 a la CG18, CE1 a la CE56.

2.- Enseñanzas prácticas y de desarrollo:

Metodología: Las prácticas se han diseñado sobre la base del aprendizaje cooperativo y el aprendizaje basado en problemas. El primero aprovecha los recursos creados por alumnos y profesores para construir nuevo conocimiento además de estimular competencias como la delimitación de roles y la integración de información. El segundo fomenta el uso del pensamiento conceptual, crítico, positivo, emocional y creativo.

Recursos: El material didáctico se basará en literatura científica especializada y en casos clínicos reales. Tanto el profesor como los alumnos harán uso de las herramientas disponibles en internet y en el aula virtual.

Competencias: CG2, CG4 a la CG8, CG12, CG17, CE6, CE8, CE10 a la CE12, CE14-CE15, CE18, CE23-CE24, CE27 a la CE38, CE40 a la CE44, CE55-CE56, CEC1, CEC2, CEC3, CEP1, CEP2, CEA1, CEA2, CEA3

3.- Otros:

3.1. Vídeos relacionados con las materias más relevantes de la asignatura

3.2. Trabajos, individuales y/o en equipo, de análisis de partes de la asignatura encomendados por el profesor encargado a través del Aula Virtual.

3.3. Estudio personal.

3.4. Actividades dirigidas en grupos de hasta 5 alumnos para presentar en Seminarios sobre temas específicos de la asignatura.

3.5. Está pendiente confirmar una visita al Servicio de Soporte Nutricional del Hospital de Valme, durante el mes de mayo de 2015.

Competencias: CG2, CG4 a la CG8, CG12, CG17, CE6, CE8, CE10 a la CE12, CE14-CE15, CE18, CE23-CE24, CE27 a la CE38, CE40 a la CE44, CE55-CE56, CEC1, CEC2, CEC3, CEA1, CEA2, CEA3, CEA4.

4.- Pruebas escritas y exámenes (ver apartado 7 de esta guía) .

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 7. EVALUACIÓN

#### EVALUACIÓN

La evaluación de las competencias y objetivos enmarcados dentro de la asignatura de Nutrición Hospitalaria se hará en forma continuada tanto durante el desarrollo de las clases presenciales, como con actividades virtuales a través del Aula Virtual de la asignatura.

La calificación final del alumnado será el resultado de los siguientes métodos de evaluación continúa:

1.- Examen escrito teórico-práctico. Una prueba en el mes de Junio, en la que se evaluará todas las enseñanzas básicas de la asignatura. Aquellas/os Sras/es alumnas/os que no la hubieran superado irán a otra prueba de recuperación de toda la asignatura en el mes de Julio. Se evaluarán las siguientes competencias: CG1 a la CG18, CE1 a la CE56, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

2.- Evaluación del portafolio de prácticas de elaboración obligatoria, como resultado del trabajo realizado durante las Enseñanzas prácticas y de desarrollo. Se evaluarán las siguientes competencias. : CG2, CG4 a la CG8, CG12, CG17, CE6, CE8, CE10 a la CE12, CE14-CE15, CE18, CE23-CE24, CE27 a la CE38, CE40 a la CE44, CE55-CE56, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4, CEP, CEA

3.- Evaluación de la asistencia y participación activa durante las actividades presenciales. Se evaluarán las siguientes competencias. : CG2, CG4 a la CG8, CG12, CG17, CE6, CE8, CE10 a la CE12, CE14-CE15, CE18, CE23-CE24, CE27 a la CE38, CE40 a la CE44, CE55-CE56, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4, CEP, CEA

4.- Evaluación del trabajo personal del alumno:

4.1. - Trabajos de análisis de temas de la asignatura. Se evaluarán las siguientes competencias: : CG2, CG4 a la CG8, CG12, CG17, CE6, CE8, CE10 a la CE12, CE14-CE15, CE18, CE23-CE24, CE27 a la CE38, CE40 a la CE44, CE55-CE56, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

4.2.- Aportaciones a los foros y realización de tareas del Aula Virtual de la asignatura. Se evaluarán las siguientes competencias: : CG2, CG4 a la CG8, CG12, CG17, CE6, CE8, CE10 a la CE12, CE14-CE15, CE18, CE23-CE24, CE27 a la CE38, CE40 a la CE44, CE55-CE56, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

4.3.- Asistencia a tutorías, ya sean presenciales o virtuales a través del Aula Virtual. Se evaluarán las siguientes competencias: : CG2, CG4 a la CG8, CG12, CG17, CE6, CE8, CE10 a la CE12, CE14-CE15, CE18, CE23-CE24, CE27 a la CE38, CE40 a la CE44, CE55-CE56, CEC1, CEC2, CEC3, CEC4

Los criterios de evaluación serán: La evaluación final de la asignatura se realizará sumando los porcentajes correspondientes a cada apartado mostrados a continuación:

1.- Examen escrito. 70 % del total de la calificación

2.- Evaluación de las clases prácticas. 15% de la evaluación (10 % el Portafolio de

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

prácticas y 5% la participación y asistencia a dichas clases)

3.- Realización de Seminarios, trabajos voluntarios de ampliación de temas de la asignatura y de tareas relacionadas con el Aula Virtual y tutorías. 15%

Para aprobar la asignatura es necesario e imprescindible:

1º.- Haber obtenido en el examen escrito una puntuación igual o superior a 5 puntos sobre 10.

2º.- Entregar el Portafolio de prácticas y obtener una puntuación igual o superior a 4 puntos. Su no entrega implicará la no superación de la asignatura. Los Portafolios no podrán ser evaluados nada mas que en el plazo establecido. No se realizarán reevaluaciones, ni se admitirán otros portafolios de recuperación.

3º.- Haber asistido a todas las prácticas, aquellas faltas que hayan sido justificadas con documento oficial acreditativo de la ausencia no computan como falta. Haber faltado 3 o más veces excluye la posibilidad de superar este apartado, siendo evaluado este apartado con 0 puntos en la evaluación práctica final. Si la calificación final no alcanza el 5, el alumno deberá realizar en la recuperación final un examen de los contenidos de las prácticas impartidas durante todo el curso (Prueba oral, o de cualquier otro tipo a discreción del Área de Anatomía y Embriología Humanas).

Aquellas/os alumnas/os que no superen la “1ª evaluación” deberán realizar una:

“2ª evaluación” en el mes de Junio-Julio. En esta el alumnado será evaluado mediante una prueba que contemplará todas las competencias y habilidades recogidas en esta guía. Por tanto tal prueba podrá realizarse de forma escrita, oral, o de ambas formas a criterio del profesorado de la asignatura (Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado de la Universidad Pablo de Olavide, aprobada por Acuerdo del Consejo de Gobierno de 27 de mayo de 2014). SE INFORMA: Que los alumnos que se presenten a una 2ª convocatoria o siguientes deben tener la opción de obtener el 100% de la calificación, bien porque se consideran en la misma actividades realizadas durante el curso regular, bien porque se diseñan nuevas pruebas de evaluación que las contempla, según el artículo 8.2 de dicha normativa, y en especial al apartado 8.2.d. debido a la experimentalidad que tiene esta asignatura.

Nota: Según el Artículo 18 de la Normativa de Evaluación de los Estudiantes de Grado anteriormente citada: “18.2.- En la realización de trabajos, el plagio y la utilización de material no original, incluido aquél obtenido a través de Internet, sin indicación expresa de su procedencia y, si es el caso, permiso de su autor, podrá ser considerada causa de calificación de suspenso de la asignatura, sin perjuicio de que pueda derivar en sanción académica.

18.3.- Corresponderá a la Dirección del Departamento responsable de la asignatura, oídos el profesorado responsable de la misma, los estudiantes afectados y cualquier otra instancia académica requerida por la Dirección del Departamento, decidir sobre la posibilidad de solicitar la apertura del correspondiente expediente sancionador”.

## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

### 8. BIBLIOGRAFÍA GENERAL

#### BIBLIOGRAFIA

##### Manuales recomendados

BOWLING T. (2006) Apoyo nutricional para niños y adultos. Ed. McGraw-Hill-Interamericana. ISBN: 9789701057650

CUERVO ZAPATEL M, MUÑOZ HORNILLOS M, ASTIASARÁN ANCHÍA J, y cols. (2004) Alimentación Hospitalaria. Editorial Díaz de Santos. 2 volúmenes + CD. ISBN: 9788479786106

GIL HERNÁNDEZ A. (2010) Tratado de Nutrición. Editorial Médica Panamericana. 4 Tomos. ISBN obra completa:9788498352429.

GONZALEZ CABALLERO M. (2010) Dieta Hospitalaria. Editorial Formación Alcalá. ISBN: 9788498918236.

GOTTSCHLICH M, MATARESE L. (2004). Nutrición Clínica Práctica. Ed. Elsevier España. ISBN: 9788481747249.

RODOTA & CASTRO (2012). Nutrición Clínica y Dietoterapia. Ed. Médica Panamericana. ISBN: 978-9500602723.

SALAS- SALVADO J. (2014) Nutrición y dietética clínica. Ed. Elsevier-Masson. ISBN: 978-8445823774

UGARTE UBIERGO, S. (2017). Fundamentos de Terapia Nutricional en Pacientes Críticos – FTNCC-. Ed. Distribuna. ISBN: 9789588813400.

##### Otros manuales de interés

LOCHS H, TOMAS DR. (2004) Nutrición enteral domiciliaria. Ed. Karger. I.S.B.N.: 3-8055-7850-4.

ROLLANDELI, ROMBEAU(2004). Nutrición Clínica. Ed. McGraw-Hill-Interamericana. ISBN: 9789701037331.

GIBNEY MJ. (2007) Nutrición Clínica. Ed. Acribia. ISBN: 9788420010922 .

MARTINEZ ALVAREZ, J.R.; VILLARINO MARIN, A.L.; CID SANZ, M.C.(2002). Implantación de unidades de Nutrición Clínica y Dietética en los hospitales españoles y presencia de dietistas en las mismas. Nutrición Hospitalaria, 17:154-158

##### Manuales o enlaces relacionados con el Aula Virtual de la asignatura

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE DIETÉTICA Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN. Revista Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria. <http://www.nutricion.org/publicaciones/revista.htm>

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN PARENTERAL Y ENTERAL. Revista Nutrición Hospitalaria. <http://www.nutricionhospitalaria.com/>

AMERICAN SOCIETY OF PARENTERAL AND ENTERAL NUTRITION. Journal of Parenteral and enteral nutrition <http://pen.sagepub.com/>



## GUÍA DOCENTE

Curso 2017-2018

EUROPEAN SOCIETY OF PARENTERAL AND ENTERAL NUTRITION. <http://www.espen.org/>

Ver bibliografía general completa en el siguiente enlace:

<http://athenea.upo.es/search/r?SEARCH=Nutricion+hospitalaria&submit=Enviar>