

DIETÉTICA HOSPITALARIA

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Curso 2022-23

Código: 803990

Módulo: 4

Materia: Alimentación y Nutrición Clínica

Tipo de asignatura: Obligatoria

Departamentos: Medicina y Enfermería

Créditos: 6 ECTS

Curso: Tercero

Periodo de impartición: consultar calendario

PROFESORADO

Coordinador: León Sanz, Miguel: miguelleonsanz@med.ucm.es

Profesores Asociados:

Martínez Díaz-Guerra, Guillermo

Valero Zanuy, M^a Angles Rodríguez

Jiménez, Celestino García

Fernández, Elena

Enfermería:

Villarino Marin, Antonio. Martínez

Álvarez, Jesús Román

BREVE DESCRIPCIÓN

Desarrollar las funciones de aplicación de los conocimientos adquiridos en Dietética General y en Economía y Gestión Alimentaria al campo de la Dietética en el hospital, con el fin de llevar a cabo el mejor aprovechamiento de los aspectos dietoterápicos.

COMPETENCIAS

Son las correspondientes al Módulo y Materia al que pertenece esta asignatura.

Competencias Generales

- C.G.1.1.
- C.G.1.2.
- C.G.1.3.
- C.G.1.4.
- C.G.2.1
- C.G.2.2
- C.G.2.3
- C.G.4.1.
- C.G.4.2.
- C.G.4.3.
- C.G.4.4.
- C.G.4.5.

- C.G.4.6.
- C.G.4.7.
- C.G.6.1.
- C.G.7.2.
- C.G.8.1.

Competencias Específicas

- CE.M1.1
- CE.M1.2
- CE.M1.5
- CE.M1.7
- CE.M3.6
- CE.M4.01
- CE.M4.02
- CE.M4.03
- CE.M4.04
- CE.M4.05
- CE.M4.06
- CE.M4.07
- CE.M4.08
- CE.M4.09
- CE.M4.10
- CE.M4.11
- CE.M4.12
- CE.M4.13
- CE.M4.14

- CE.M4.15
- CE.M4.16
- CE.M4.17
- CE.M4.18
- CE.M4.19
- CE.M4.20
- CE.M4.21
- CE.M4.22

OBJETIVOS

- Describir las funciones y estrategias de aplicación de los distintos campos de interés de la Dietética Hospitalaria.
- Adquirir formación y habilidades aplicadas en la prevención, identificación e intervención de problemas relacionados con la Dietética Hospitalaria, analizando las alternativas estratégicas de actuación.

TEMARIO

TEÓRICO

Primera Parte: Aspectos Generales de la organización de Dietética Hospitalaria

Tema 1. Gestión de personal y de tiempos.

Tema 2. Selección de alimentos.

Tema 3. Compra de alimentos.

Tema 4. Almacén de alimentos.

Tema 5. Sistemas de cocción.

Tema 6. Planificación y arquitectura de cocina.

Tema 7. Selección de equipamiento.

Tema 8. Control de calidad.

Tema 9. Código de dietas hospitalario.

Segunda Parte: Aspectos del Tratamiento Médico Nutricional según el análisis de la evidencia científica.

Tema 10. Nutrientes y cáncer de páncreas. Asociación o Causalidad en Nutrición.

Tema 11. Alimentación en esclerosis sistémica. Cuándo y por qué aleatorizar.

Tema 12. Uso de Gastrostomía en pacientes tratados por Cáncer de Cabeza y Cuello. Uso de variable subrogadas.

Tema 13. Evaluación y tratamiento de la desnutrición en pacientes con hepatopatía. Uso de las Revisiones de la Bibliografía.

Tema 14. Eficacia de la Nutrición Parenteral o de la Nutrición Enteral en pacientes con pancreatitis aguda. Uso de Meta-Análisis.

Tema 15. Eficacia de la Nutrición Parenteral tras Cirugía. Uso de análisis por subgrupos.

Tema 16. Eficacia de la nutrición enteral tras cirugía por pancreatitis aguda. Importancia de la asignación ciega a los grupos estudiados.

Tema 17. Consecuencias clínicas de la desnutrición en pacientes con fractura de cadera. Uso de Indicadores Pronósticos.

Tema 18. Eficacia del tratamiento dietético del síndrome de intestino irritable. Importancia de los procesos de enmascaramiento.

Tema 19. Tratamiento de hiperglucemia en pacientes con Nutrición Artificial. El caso de la interrupción precoz de los ensayos clínicos.

Tema 20. Administración complementaria de Nutrición Parenteral y Enteral. El problema de la publicación selectiva de variables.

Tema 21. Administración complementaria de Nutrición Parenteral y Enteral. Control de sesgos.

Tema 22. Evaluación de la nutrición enteral trófica frente a nutrición enteral estándar. Diferencias entre eficacia absoluta y eficacia relativa.

Tema 23. Nutrición enteral o nutrición parenteral tempranas en el paciente crítico. Análisis de ensayos clínicos.

Tema 24. Eficacia de probióticos en pacientes obesos con esteatohepatitis no alcohólica. Interés de los Registros de Ensayos Clínicos.

Tema 25. Beneficio de la nutrición enteral temprana en pacientes con pancreatitis aguda. Empleo de variables de evaluación compuesta.

Tema 26. Selección de lípidos intravenosos en tratamiento nutricional de pacientes sometidos a cirugía hepática. El problema de la publicación duplicada.

Tema 27. Comparación de dietas para el tratamiento para la obesidad. Diferencias entre los datos y el mensaje.

Tema 28. Tratamiento nutricional en la lesión pulmonar aguda. Confirmación de sesgos.

Tema 29. Tratamiento nutricional de la esofagitis eosinofílica. Revisiones Sistemáticas y grados de evidencia.

Tema 30. Nutrición hipocalórica vs Nutrición

completa. Estudios de superioridad, no-inferioridad y equivalencia.

PRÁCTICO

Prácticas en Hospital

- Conocimiento de la distribución de la cocina hospitalaria.
- Área de Dietética.
- Programación informática y codificación de dietas.

SEMINARIOS

- Funcionamiento de un Servicio de Alimentación Hospitalario.
- Resolución de casos prácticos.
- Aplicación de conocimientos de ciencia de la alimentación a "situaciones de la vida real".
- Trabajo en equipo y toma de decisiones.
- Desarrollo de un proyecto de investigación o revisión relacionado con la Dietética Hospitalaria: orientado a potenciar las habilidades operativas y a despertar el interés investigador de los estudiantes.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- La evaluación de los estudiantes se hará de forma continuada a lo largo del curso con la realización de seminarios y trabajos de campo, así como la asistencia a las clases teóricas.
- Se realizará un examen final tipo preguntas a desarrollar por escrito, con puntuación proporcional a las partes de la asignatura, sin puntuación negativa por preguntas incorrectamente contestadas.
- La nota final es el resultado de contabilizar la puntuación de la evaluación continua y la del examen final.

BIBLIOGRAFÍA

- Gregoire MB. Food Service Organizations: A Managerial and Systems Approach 8th

Edition, Pearson, ISBN 978-0132620819.

- Kaiser J, DeMicco FJ, Cobanoglu C, Robert N. Grimes RN. Analyzing and Controlling Foodservice Costs: A Managerial and Technological Approach (5th Edition) Prentice Hall, 2007. ISBN 978-0131191129
- Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. "Alimentación y Dietoterapia". Editorial Interamericana McGraw-Hill, 4ª Edición, Madrid, 2014, ISBN: 978844860238.
- Salas-Salvado, J., "Nutrición y Dietética Clínica", Editorial Elsevier; 3ª Edición, Barcelona, 2014. ISBN- 13: 978-8445823774
- Muñoz, M.; García-Jalón, I; Aranceta, J. "Nutrición aplicada y dietoterapia", Editorial EUNSA, Pamplona, 2004. ISBN: 9788431321963
- Nelson, J., "Dietética y Nutrición. Manual de la Clínica Mayo", Editorial elsevier, Barcelona, Madrid, 1996. ISBN 9788481741162
- QPuckett, R.P. Food Service Manual for Health Care Institutions, 4th Edition, Wiley, 2012. ISBN: 978-0-470- 58374-6
- Matarese L, Gottshhlig MM, Nutrición Clínica Práctica, Editorial Elsevier, Barcelona, 2ª Edición, 2004, ISBN: 9788481747249.
- Lutz Carroll / Przytulski Karen. Nutrición y Dietoterapia, 5ª Edición, McaGraw-Hill, 2011. ISBN 9786071505736.

Revistas

- Nutrición Hospitalaria
- The American Journal of Clinical Nutrition
- Nutrition (Elsevier)
- Clinical Nutrition

Tablas de Composición de Alimentos

- Moreiras, Carvajal y Cabrera. 1998, "La composición de los alimentos", Editorial EUEDEMA.
- Mataix. 1998, "Tablas de composición de alimentos", Instituto de Nutrición y Tecnología de alimentos. Universidad de Granada.