

## GUÍA DOCENTE 2023-2024

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Nutrición Artificial
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Nutrición Humana y dietética
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Cuarto
<b>SEMESTRE:</b>	Primero
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Español
<b>PROFESORADO:</b>	Dolores Andreu Gosálbez
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	maria.andreu@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
La asignatura de Nutrición Artificial sólo podrá ser cursada si se ha superado la asignatura de Dietoterapia II.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tema 1. Nutrición artificial             <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Nutrición hospitalaria.</li> <li>1.2. Métodos de cribado.</li> <li>1.3. Historia clínica y valoración nutricional.</li> </ul> </li> <li>● Tema 2. Nutrición Enteral (NE).             <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Indicaciones y contraindicaciones de la Nutrición Enteral (NE)</li> <li>2.2. Fórmulas de NE</li> </ul> </li> </ul>

- 2.3. Criterios para la elección de las fórmulas de NE
- 2.4. Vías de elección de la NE
- 2.5. Monitorización clínica de la NE
- 2.6. Complicaciones y manejo clínico
- 2.7. Algoritmos de actuación
- Tema 3. Nutrición Parenteral (NP).
  - 3.1. Composición de las fórmulas destinadas a NP
  - 3.2. Propiedades físico-químicas de las fórmulas de NP
  - 3.3. Tipos de fórmulas empleadas en NP
  - 3.4. Elección de Nutrientes. Macronutrientes y Micronutrientes
  - 3.5. Criterios para la elección de las fórmulas de NP
  - 3.6. Monitorización clínica de la NP
  - 3.7. Complicaciones y manejo clínico
  - 3.8. Algoritmos de actuación
- Tema 4. Fórmulas utilizadas para fines nutricionales específicos.
  - 4.1. Diabetes Mellitus
  - 4.2. Insuficiencia renal
  - 4.3. Insuficiencia hepática
  - 4.4. Otras
- Tema 5. Guías Clínicas y Protocolos de Intervención Nutricional.

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del DietistaNutricionista.
- CG13 - Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

- CG14 - Aplicar los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto sanos como enfermos.
- CG15 - Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.
- CG16 - Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan de actuación dietética.
- CG17 - 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.
- CG18 - Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.
- CG19 - Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.
- CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3 - Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.
- CG4 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.
- CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE8 - Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de dietética.
- CE33 - Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición.
- CE35 - Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos. Interpretar una historia clínica. Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

- CE36 - Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional.
- CE40 - Participar en el equipo multidisciplinar de una Unidad de Nutrición Hospitalaria.
- CE41 - Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.
- CE42 - Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.
- CE44 - Comprender la farmacología clínica y la interacción entre fármacos y nutrientes.
- CE47 - Prescribir el tratamiento específico, correspondiente al ámbito de competencia del dietista-nutricionista.

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

En esta asignatura se esperan los siguientes resultados de aprendizaje por parte de los alumnos:

- Adquirir habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma uni o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con el tratamiento dietético y nutricional.
- Aplicar las Ciencias de los Alimentos y de la Nutrición a la práctica dietética en el tratamiento de patologías, así como evaluar el impacto de dicho tratamiento en la evolución de la patología del paciente.
- Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en caso de enfermedad e identificar aquellos macro y micro nutrientes más importantes para el tratamiento del paciente dependiendo del origen de la patología.
- Detectar precozmente y evaluar las desviaciones por exceso o defecto, cuantitativas y cualitativas, del balance nutricional.
- Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición y qué consecuencias pueden desencadenar en el estado nutricional del paciente.
- Interpretar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo e identificar aquellos valores que ayudan a diagnosticar las distintas patologías.
- Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos enfermos teniendo en cuenta aquellos factores propios de cada patología.
- Interpretar una historia clínica de un paciente y localizar aquellos puntos más relevantes que deberán tenerse en cuenta en el desarrollo de un tratamiento dietético-nutricional.

## METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

### METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método Expositivo.
- Estudio y Análisis de Casos.
- Resolución de Ejercicios.
- Aprendizaje Basado en Problemas.
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo.
- Trabajo Autónomo.

### ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		HORAS
Actividades dirigidas	Clases expositivas	20
	Clases prácticas	24
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	6
	Tutorías (individual / en grupo)	4
	Presentación de trabajos	8
Actividades autónomas	Preparación de clases	20
	Estudio personal y lecturas	30
	Elaboración de trabajos	16
	Trabajo en campus virtual	6
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	6

El primer día de clase, la profesora proporcionará información más detallada al respecto.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	1 Cuadernos de Prácticas/ Clase	10%
	1 Elaboración y Exposición de Trabajos	15%
	1 Prueba Parcial	25%
Evaluación final	1 Prueba Teórico/Práctica	50%

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

#### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba Teórico/Práctica con un valor del 50 % de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

#### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Cabrejo V. Nutrición Artificial. Material Didáctico de la institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2018.

#### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Gil A. Tratado de Nutrición. Buenos Aires. Ed. Mérida Panamericana. 2011.
- León M, Celaya S. Manual de Recomendaciones Nutricionales al alta Hospitalaria. editors. Madrid: You & Us, 2001. Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. Navarra. EUNSA. 2004. Manual de nutrición artificial domiciliaria y ambulatoria. Edita: grupo NADYA-SENPE. 2010.
- Arenas-Márquez H. Nutrición enteral y parenteral. Mcgraw-Hill Interamericana. 2007.
- Keymling M, Löser C. Prácticas de la nutrición enteral. Indicaciones, técnicas y cuidados posteriores. Barcelona. Masson. 2004.
- DA De Luis Román, D Bellido, PP García Luna. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 2ª Edición. Editorial Díaz De Santos. 2010.
- Gil A. Tratado de Nutrición. Buenos Aires. Ed. Mérida Panamericana. 2011.
- León M, Celaya S. Manual de Recomendaciones Nutricionales al alta Hospitalaria. editors. Madrid: You & Us, 2001. Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición aplicada y dietoterapia. Navarra. EUNSA. 2004. Manual de nutrición artificial domiciliaria y ambulatoria. Edita: grupo NADYA-SENPE. 2010.
- Arenas-Márquez H. Nutrición enteral y parenteral. Mcgraw-Hill Interamericana. 2007.
- Keymling M, Löser C. Prácticas de la nutrición enteral. Indicaciones, técnicas y cuidados posteriores. Barcelona. Masson. 2004.
- DA De Luis Román, D Bellido, PP García Luna. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. 2ª Edición. Editorial Díaz De Santos. 2010.

- Virizuela JA, Cambor-Álvarez M, Luengo-Pérez M, Grande E, Álvarez-Hernández J, Sendrós-Madroño MJ, Jiménez-Fonseca P, Ocón-Bretón MJ. Nutritional support and parenteral nutrition in cancer patients: an expert consensus report. 2017. Clin Transl Oncol DOI 10.1007/s12094-017-1757-4.

#### WEBS DE REFERENCIA:

- Sociedad Española de Nutrición: <http://www.sennutricion.org/es/inicio>.
- Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética: <http://www.fesnad.org/>.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estrategia NAOS: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia\\_naos.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm)
- Revista científica dedicada a la revisión de temas relevantes en el área de la nutrición clínica: <http://www.nutricionclinicaenmedicina.com/>.
- Revista especializada en nutrición clínica: [http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws\\_home/525614/description#description](http://www.elsevier.com/wps/find/journaldescription.cws_home/525614/description#description).
- Página oficial de la Sociedad Americana de nutrición: <http://www.nutrition.org/>.
- Guía de nutrición enteral domiciliaria en el Sistema Nacional de Salud: <http://www.msc.es/profesionales/prestacionesSanitarias/publicaciones/docs/guiaNE D.pdf>.
- Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral: <http://www.senpe.com/>
- Grupo de trabajo en nutrición artificial y ambulatoria domiciliaria: <http://www.senpe.com/nadya.php>
- Nutrición hospitalaria: <http://www.nutricionhospitalaria.org/>
- European Society for Clinical Nutrition and Metabolism [www.espen.org](http://www.espen.org)

#### OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

Recursos y bases de datos integradas dentro del sistema online de la biblioteca de la Universidad Unatlántico.