
PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. IDENTIFICACIÓN:

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Nutricion Hospitalar
CURSO	: Cuarto
SEMESTRE	: Séptimo
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU 4741
ÁREA DE FORMACIÓN	: Profesional
TOTAL HTD	: 72 Horas
HTD TEÓRICA	: 36 Horas
HTD PRÁCTICA	: 36 Horas
HTI	: 36 Horas
CRÉDITOS	: 4
REQUISITOS PREVIOS	:

II. FUNDAMENTACIÓN

La Nutrición hospitalaria se ocupa de elaborar y distribuir comidas, dietas, en aquellos centros donde se encuentran enfermos ingresados para ser diagnosticados y/o recibir tratamiento. La alimentación forma parte de las atenciones que el enfermo recibe durante la estancia en el hospital, no sólo desde el punto de vista hostelero sino también médico, y en muchas ocasiones, la dieta constituye la parte principal en la evolución del paciente hospitalizado.

III. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

3.1 GENÉRICAS

- Trabajar en equipos multidisciplinares.
- Demostrar compromiso con la calidad.
- Actuar con autonomía.
- Demostrar razonamiento crítico y objetivo.
- Identificar, plantear y resolver problemas.

3.2 ESPECÍFICAS

- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan alimentario.

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación de menús y planes de alimentación adaptados a las características de las colectividades a las que van destinados.
- Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingrediente.
- Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario, así como en el tratamiento dietético – nutricional ambulatorio.
- Conocer la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria identificando y desarrollando las funciones del nutricionista dentro del equipo multidisciplinario.

IV. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUBUNIDADES

UNIDAD I: EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LOS HOSPITALES

CAPACIDAD: : Maneja los conceptos básicos de los servicios hospitalarios en el área de nutrición dentro del hospital

Evolución de la alimentación hospitalaria

Causas o hechos que motivan el cambio

Importancia del servicio de alimentación en centros sanitarios

Funciones del servicio de alimentación en un hospital

Importancia del servicio de alimentación desde el punto de vista del paciente

Importancia del servicio de alimentación desde el punto de vista del hospital

UNIDAD II: RESTAURACIÓN HOSPITALARIA

CAPACIDAD: Reconoce las funciones relacionadas a la restauración hospitalaria

Introducción

Restauración hospitalaria. Definición y características

Tipos de restauración hospitalaria

Distribución del área de cocina-línea de procesado

Organización del servicio: organigrama, relación entre gerencias

Objetivos, gestión de recursos humanos

Oficina de dietas

UNIDAD III: CICLO DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS

CAPACIDAD: Conoce el ciclo de compra, recepción y preparación del menú hospitalario

Introducción

Compra de los alimentos

Recepción y almacenamiento de la materia prima

Preparaciones previas de producción

Elaboraciones frías

Elaboraciones calientes

El acabado

La realización de fichas de elaboración de los platos

Sistemas de producción

Distribución

Limpieza de las instalaciones y equipos

UNIDAD IV: CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA: SISTEMAS DE CONTROL, HIGIENE Y MICROBIOLOGÍA

CAPACIDAD: Desenvuelve conocimientos de cocimientos de la inocuidad alimentaria en centros hospitalarios

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)

Características generales del sistema APPCC

El APPCC aplicado a un servicio de cocina hospitalaria

Distribución y servicio

Gestión de residuos

Programas de limpieza y desinfección

Manipulación, prácticas higiénicas y formación del personal

UNIDAD V: DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE DIETAS.

CAPACIDAD: Reconoce la importancia de las dietas hospitalaria sobre el estado de nutricional del paciente hospitalizado

La planificación dietética hospitalaria

El diseño de dietas. Aspectos generales

La planificación de dietas

UNIDAD VI: DIETA DEL PACIENTE HOSPITALIZADO

CAPACIDAD: Identifica las distintas dietas hospitalarias, utilizadas en el manejo terapéutico en la adaptación fisiopatológica



Dieta Basal

Dietas terapéuticas: dieta hipocalórica, hipercalórico

Dieta con restricción de carbohidratos

Dieta hipo e híper proteica

Dieta sin gluten

Dieta hipo sódica

Dieta controlada en potasio

UNIDAD VII: MODIFICACION DE LA TEXTURA

CAPACIDAD: : Interpreta los procesos de absorción y las dificultades que puedan presentarse en lo que refiere la alimentación del paciente hospitalizado.

Dieta Líquida

Dieta Líquida Incompleta

Dieta Líquida Completa

Dieta Semisólida

Dieta Blanda de Fácil Masticación

UNIDAD VIII: LINEA DE INVESTIGACION

Nutrición Clínica: <i>Las investigaciones sobre nutrición clínica tratan sobre:</i> Enfermedades crónicas no transmisibles en Adultos ECNT, Diabetes, sobrepeso y obesidad en la población infantil, Desnutrición infantil, Patologías asociadas y nutrición en el embarazo, Deficiencia de nutrientes y su efecto en la salud.	<i>Dieto terapia del Adulto</i> <i>fisiopatología del Adulto</i> <i>Nutrición Hospitalaria I y II</i> <i>Fisiopatología del Niño</i> <i>Nutrición Geriátrica</i> <i>Nutrición Normal</i>
---	---

IV. BIBLIOGRAFÍA

BÁSICA

- Lineamientos Nutricionales. María Helena Torresanni.
- Técnica dietoterapica ELSA LONGO edi- El Ateneo Edición 2010
- Nutrición y dietoterapica _ Krause
- Handbook De la Nutrición Clínica. Baldomero López, Valeria. Cabrera, Paula.

COMPLEMENTARIA

- MEDIN, R.; MEDIN, S. Alimento – Introducción, Técnica y Seguridad. Ed. Et. Argentina. 2003.
- Vivaconds, G. Diccionario de alimentación Gastronomía y enología Española Latinoamericana – Gastronomía dieta y nutrición. Ed. Everest. 2003.
- MAHAN, L.K. ESCOTT.STUMP, S. RAYMON, J,L. KARAUSE. Alimentos,nutrición y dietoterapia.



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Carrera de Nutrición
Habilitación N°: 504/2021



-
- Medin, R.; Medin, S. (2003), Alimento – Introducción, Técnica y Seguridad. Ed. Et. Argentina.