



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**NUTRICIÓN EN PACIENTES
CRÍTICOS Y DEPENDIENTES
(OP 8)**

Coordinación: SERVIA GOIXART, LUIS

Año académico 2023-24

Información general de la asignatura

Denominación	NUTRICIÓN EN PACIENTES CRÍTICOS Y DEPENDIENTES (OP 8)			
Código	100630			
Semestre de impartición	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Doble titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Fisioterapia	4	OBLIGATORIA	Presencial
	Doble titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Fisioterapia	4	OPTATIVA	Presencial
	Grado en Nutrición Humana y Dietética	4	OPTATIVA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRACLIN	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	1	2	3
	Número de grupos	3	2	1
Coordinación	SERVIA GOIXART, LUIS			
Departamento/s	MEDICINA Y CIRUGÍA			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
FARRÉ RÚBIES, JUAN JORGE		3,5	
HERNÁNDEZ GARCÍA, CRISTIAN DIDIER	didier.hernandez@udl.cat	0	
MARTINEZ CASTRO, BEATRIZ	beatrizmarcas@gmail.com	1	
SERVIA GOIXART, LUIS	lluis.servia@udl.cat	5,5	

Información complementaria de la asignatura

Los pacientes críticos son un grupo especial de enfermos, en los que frecuentemente es necesario el soporte vital a múltiples niveles. Un correcto estado nutricional es una condición fundamental para sus posibilidades de recuperación y, por otra parte, la nutrición en este tipo de pacientes suele ser muy complicada y difícil y en un elevado porcentaje tributarios de nutrición artificial por vía enteral y/o parenteral. Hoy en día, el soporte nutricional es una parte fundamental del tratamiento en los enfermos críticos y una técnica habitual en las unidades de medicina intensiva.

Otro tipo de pacientes especiales son las personas con disminución de la actividad funcional y deterioro cognitivo que habitualmente tienen un alto riesgo de tener un estado nutricional deficiente. La dependencia funcional, muy frecuente en las personas mayores y enfermedades degenerativas, puede causar graves problemas para conseguir una correcta alimentación. Asimismo, el deterioro cognitivo también es un factor de riesgo significativo de malnutrición. La dependencia es, pues, un factor de riesgo nutricional y, por eso, es absolutamente necesario la valoración, la prevención y el soporte nutricional en este tipo de pacientes.

Esta asignatura optativa de 4º curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética tratará de profundizar en el conocimiento y manejo de estos dos grupos especiales de pacientes en los que un correcto soporte nutricional es una pieza clave en su evolución.

Objetivos académicos de la asignatura

- Analizar la íntima relación entre el estado nutricional y el estado de salud y en la enfermedad, la importancia de la nutrición sobre la inmunidad y el estrés metabólico
- Conocer las implicaciones negativas de la desnutrición en la evolución de las enfermedades graves
- Conocer las características nutricionales de las principales enfermedades críticas y las diferentes posibilidades de apoyo nutricional artificial específico para cada
- Tipificar el grado y tipo de la dependencia y conocer los déficits nutricionales que conlleva
- Saber evaluar las necesidades nutricionales del paciente dependiente
- Analizar las actuaciones nutricionales adecuadas a cada caso

- Conocer los principales rasgos específicos de la nutrición enteral y parenteral domiciliarias, sus indicaciones, controles y seguimiento propios

Competencias

Competencias Específicas

- CE27 Evaluar y calcular los requerimientos nutricionales en situación de salud y enfermedad en cualquier etapa del ciclo vital
- CE34 Conocer los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición
- CE35 Identificar los problemas dietético-nutricionales del paciente, así como los factores de riesgo
- CE36 Elaborar e interpretar una historia dietética en sujetos sanos y enfermos.
- CE37 Interpretar una historia clínica.
- CE38 Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.
- CE39 Interpretar e integrar los datos clínicos, bioquímicos y farmacológicos en la valoración nutricional del enfermo y en su tratamiento dietético-nutricional
- CE40 Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas para sujetos y/o grupos
- CE43 Conocer las distintas técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado
- CE44 Desarrollar e implementar planes de transición dietético-nutricional.

Competencias Generales

- CG2. Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- CG3. Reconocer las propias limitaciones y 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 la motivación por la calidad.
- CG5. Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG6. Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

Competencias básicas

- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Transversales de la UdL

- CT5. Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.

Contenidos fundamentales de la asignatura

--

Nº	Actividad formativa	Horas de actividad formativa	% presencialidad
1	Clases magistrales	75	40
6	Seminarios	37.5	40
9	Prácticas clínicas	37.5	40
	TOTAL	150	

CONTENIDOS TEORICOS

Parte 1. NUTRICIÓN EN PACIENTES CRÍTICOS

Tema	Descripción	Horas	Profesor
1	Valoración nutricional y riesgo de desnutrición del paciente crítico.	1	B. M-P.T
2	Cálculo de requerimientos nutricionales del paciente crítico.	1	B. M-P.T
3	Problemas metabólicos y nutricionales del paciente crítico. Estrés metabólico y agresión aguda.	1	Ll. Servià
4	Indicaciones, inicio i vías de aporte nutricional artificial.	1	B. M-P.T
5	Fracaso gastrointestinal. Intolerancia a la N.E.	1	Ll. Servià
6	Soporte nutricional al paciente séptico y politraumatizado.	1	Ll. Servià
7	Soporte nutricional del enfermo quirúrgico.	1	B. M-P.T
8	Hiperglicemia de estrés y diabetes Mellitus	1	B. M-P.T
9	Soporte nutricional en enfermos con insuficiencia respiratoria y renal	1	Ll. Servià
10	Soporte nutricional en enfermos con insuficiencia hepática y pancreatitis	1	Ll. Servià
11	Soporte nutricional en enfermos críticos con obesidad mórbida	1	B.M-P.T
12	Recuperación muscular del paciente crítico. Sarcopenia y rehabilitación.	1	Ll. Servià
13	Soporte nutricional del enfermo oncohematológico.	1	B. M-P.T
14	Soporte nutricional del enfermo inmunodeprimido. Farmaconutrición.	1	B. M-P.T
15	Nutrición artificial en pediatría. Paciente prematuro i de bajo peso.	1	Ll. Servià

Parte 2. NUTRICIÓN EN ENFERMOS DEPENDIENTES

Tema	Descripción	Horas	Profesor
1	Consideraciones generales sobre la dependencia. Concepto de dependencia y clasificación. Enfermos que causen con más frecuencia situaciones de dependencia.	1	A. Zapata
2	Instrumentos para evaluar el grado de dependencia. Escalas y cuestionarios. Tipificación del grado y tipo de dependencia.	1	A. Zapata
3	Problemas nutricionales habituales en los pacientes dependientes. Grado de autonomía para la alimentación propia. Problemas de manejo de alimentación y problemas de masticación/deglución. Nutrición en pacientes encamados. Complicaciones secundarias: nafres. Tratamiento nutricional de las escaras.	2	A. Zapata

4	Aspectos generales de la nutrición en pacientes dependientes: modificaciones de la dieta. Curas específicas y adaptación personalizada de la dieta.	1	A. Zapata
5	Utilización de suplementos nutricionales y nutrición artificial domiciliaria en pacientes dependientes. Tipo de suplementos. Tipo de nutrición artificial en enfermos dependientes. Situaciones clínicas más comunes.	1	A. Zapata
6	Nutrición en pacientes con disfagia motora. Enfermedades y situaciones clínicas que con más frecuencia causan disfagia. Estrategias en la utilización de las dietas. Nutrición enteral oral y por sonda	2	A. Zapata
7	Nutrición en pacientes de edad avanzada. Problemas neurológicos. Problemas nutricionales frecuentes en este tipo de enfermos. Estrategias dietéticas.	1	A. Zapata
8	Nutrición en pacientes con cáncer. Cáncer de cabeza y cuello. Problemas nutricionales comunes en enfermos oncológicos en fase crónica. Estrategias dietéticas.	1	A. Zapata
9	Nutrición en pacientes dependientes en edad pediátrica. Enfermos en la edad pediátrica que causan problemas nutricionales. Problemas nutricionales más frecuentes en la edad pediátrica. Posibilidades de nutrición artificial. Nutrición enteral domiciliaria pediátrica.	4	A. Zapata
10	Problemas éticos relacionados con la nutrición en pacientes terminales	1	A. Zapata

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Seminarios

Se programarán 20 horas de seminarios, en 10 seminarios de 2 horas cada uno. Se implementarán en grupos de 20 alumnos.

Seminarios 1 y 2: análisis y discusión guiada sobre valoración nutricional, cálculo de necesidades y procedimiento en casos clínicos de pacientes críticos.

Seminario 1: Cribado y valoración nutricional.

Seminario 2: Cálculo de requerimientos y seguimiento de la eficacia nutricional.

Seminario 3: Guías de práctica clínica en el paciente crítico.

Seminario 4: Caso clínico NE/NPT

Seminario 5: Nuevas guías clínicas de soporte nutricional al paciente crítico.

Seminarios 6 a 10: análisis y discusión guiada sobre tipificación del tipo y grado de dependencia, evaluación práctica del estado nutricional y discusión sobre el diseño de un programa de nutrición adaptado en pacientes con dependencia.

Prácticas

Práctica 1. Modificación de la textura de los alimentos y cambio de vías de administración de NE en pacientes dependientes.

Tipo de práctica: en modelos de simulación

Duración: 3 horas

Lugar: Aula de Habilidades de la Unidad Docente. Edificio de la Unidad Docente, 4ª planta

Horario: de 09 a 12 horas

Grupos: 20 alumnos

Práctica tutorizada en modelos simulados sobre cómo modificar la textura de los alimentos y sobre el manejo, cuidado y cambio de sondas empleadas en la nutrición de pacientes dependientes. Los alumnos tendrán que atender las instrucciones del profesor y llevar bata blanca.

Ejes metodológicos de la asignatura

Actividades	Objetivo	Descripción
Clases magistrales (CM)	1	<ul style="list-style-type: none"> Adquisición de conocimientos sobre la nutrición y las enfermedades dependientes. Importancia de la nutrición artificial en enfermos graves. Valoración de la dependencia y de sus problemas nutricionales.
Seminarios (Sem)	1,2	<ul style="list-style-type: none"> Conocer el estado nutricional y programar un esquema de nutrición artificial en pacientes graves.
Práctica clínica	1,2	<ul style="list-style-type: none"> Exploración antropométrica como parte de la exploración del estado nutricional. Valoración de enfermos reales e instauración de un programa de soporte nutricional.

Plan de desarrollo de la asignatura

Actividades	Objetivo	Descripción
Clases magistrales (CM)	1	<ul style="list-style-type: none"> Adquisición de conocimientos sobre la nutrición y las enfermedades dependientes. Importancia de la nutrición artificial en enfermos graves. Valoración de la dependencia y de sus problemas nutricionales.
Seminarios (Sem)	1,2	<ul style="list-style-type: none"> Conocer el estado nutricional y programar un esquema de nutrición artificial en pacientes graves.
Práctica clínica	1,2	<ul style="list-style-type: none"> Exploración antropométrica como parte de la exploración del estado nutricional. Valoración de enfermos reales e instauración de un programa de soporte nutricional.

Sistema de evaluación

Nº	Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
1	Pruebas escritas sobre contenidos y conceptos teóricos	30	60
2	Pruebas relacionadas con las actividades prácticas o resolución de problemas	20	40
4	Elaboración de trabajos	20	20

- La nota final será la suma de los distintos aspectos evaluados:

- Los conocimientos conceptuales y teóricos serán evaluados mediante un examen test, tipo respuesta múltiple. El resultado obtenido en este examen constituirá el 80% de la nota final.
- En caso de suspender alguno de los parciales en la recuperación la nota máxima que se puede optar a 5.
- La realización y participación en todas las actividades prácticas programadas representará un 20% de la nota final. La evaluación de los contenidos prácticos se realizará mediante la asistencia controlada y por evaluación de los trabajos dirigidos con exposición en clase.
- Se realizará evaluación continuada con 2 controles de los contenidos teóricos (exámenes tipo test), que supondrán un 40% el primero y 40% el segundo. La suma de todos los controles supondrá el 80% de la nota final. El otro 20% corresponderá a la evaluación de los contenidos prácticos que se realizará con un único control: el 10% corresponde a la evaluación de los seminarios (asistencia controlada) y el 10% a la evaluación de las prácticas (asistencia controlada + evaluación del trabajo de prácticas con exposición en clase).

Bibliografía y recursos de información

Nº	Sistema d'evaluació	Ponderació mínima	Ponderació màxima
1	Probes escrites sobre continguts i conceptes teòrics	30	60
2	Probes relacionades amb activitats pràctiques o resolució de problemes	20	40
4	Elaboració de treballs	20	20

- La nota final serà la suma dels diferents aspectes avaluats:
 - Els coneixements conceptuals i teòrics seran avaluats mitjançant un examen test, tipus resposta múltiple. El resultat obtingut en aquest examen constituirà el 80 % de la nota final.
 - En cas de suspendre algun dels parcials a la recuperació la nota màxima que es pot optar a 5.
 - La realització i participació en totes les activitats pràctiques programades representarà un 20 % de la nota final. L'avaluació dels continguts pràctics es farà mitjançant l'assistència controlada i per avaluació dels treballs dirigits amb exposició a classe.
 -
- Es farà avaluació continuada amb 2 controls dels continguts teòrics (examens tipus test), que suposaran un 40 % el primer i 140 % el segon. La suma dels tots els controls suposarà el 80% de la nota final. L'altre 20% correspondrà a l'avaluació dels continguts pràctics que es farà amb un únic control: el 10% correspon a l'avaluació dels seminaris (assistència controlada) i el 10% a l'avaluació de les pràctiques (assistència controlada + avaluació del treball de pràctiques amb exposició a classe).