

## **NUTRICIÓN HOSPITALARIA**

**Duración:** 3 meses

**Modalidad:** virtual

### **Temario**

#### **- Módulo 1: Servicio de Alimentación y Nutrición**

Introducción. Características. Conceptos y principios básicos para la determinación de un servicio de alimentación y nutrición. Evolución y estado actual. La teoría general de sistemas aplicados a los servicios de alimentación y nutrición. Modelo básico aplicado a un servicio de alimentación y nutrición. Modelo expandido de sistemas. El Servicio de alimentación y nutrición como un subsistema del sistema de nutrición y dietética. El servicio de alimentación y nutrición como un elemento básico para la salud de las personas.

#### **- Módulo 2: Subsistema Planta Física – Diseño**

Características. Línea de producción. Planta física y equipamiento: características. Objetivos. Ubicación. Construcción. Cálculo de superficie y espacios. Pisos. Paredes. Aberturas. Instalaciones y servicios. Centro de trabajo. Flujo de trabajo - Flujograma. Recepción de insumos. Sala de alimentación. Área de preparaciones previas. Área de preparaciones finales. Área de distribución. Office de alimentación. Área de servicio. Línea de producción secundaria: características. Oficina del sector producción. Oficina del departamento alimentación. Sanitarios y vestuarios del personal. Equipamiento: características. Equipos más utilizados en servicios de alimentación.

#### **- Módulo 3: El Recurso Humano en los Servicios de Alimentación**

Características. Fases en la dirección del personal. Factores para determinar la dotación. Proceso de empleo. Desarrollo y conservación de la fuerza de trabajo: capacitación continua, evaluación del desempeño. Funciones del personal profesional: Jefe de Departamento o División, Jefe Sección Producción. Misión y requisitos del puesto del personal profesional: jefe de área, jefe del sector, plantel profesional (Licenciados en Nutrición).

#### **- Módulo 4: El paciente. Valoración de sus necesidades**

Introducción. Proceso del cuidado nutricional. Identificación de los factores de riesgo nutricional. Valoración del estado nutricional: historia clínica y dietética. Anamnesis alimentaria. Determinación de los objetivos del tratamiento. Planificación de las estrategias para lograr los objetivos. Identificación y determinación de las necesidades del paciente y sus requerimientos: estimación de los requerimientos; energía, proteínas y líquidos. Monitoreo nutricional.

#### **- Módulo 5: La dieta terapéutica: una intervención nutricional**

Características. Diseño de listas de comidas y servicios: ceremonial y protocolo. Diseño de listas de comidas: factores, perfiles. El plan de menú. El menú como base del proceso de producción. Factores a considerar en la planeación del menú: externos, internos. ¿Cómo planear un menú exitoso? Forma para el plan de menú.

#### **- Módulo 6: Tipos de Menú**

Características. Diferentes tipos de menú existentes: según posibilidad de selección, según la organización. El menú cíclico: patrón. Elaboración de los menús. Flexibilidad. El problema de los sobrantes. Funcionamiento del servicio de alimentación. Planillas del servicio: planillas de totalización de pedidos, planillas de entrega de mercadería a cocina, planilla de preparación, planilla de distribución, office de distribución, planilla interna del servicio, planillas dentro del economato, formularios del servicio de alimentación hospitalarios.

#### **- Módulo 7: Licitación**

Características. Pliego de condiciones: Condiciones generales; bases y condiciones (clausulas específicas), características y desempeño del Servicio, generalidades, desempeño de los oferentes, características especiales del servicio. Especificaciones técnicas. Tipificación de alimentos. Ejemplos de formula sintética promedio y desarrollada para pacientes normales, diabéticos, blando con carne- hepático del Hospital de Rehabilitación Dr. Vera Candiotti de la ciudad de Santa Fe.

#### **- Módulo 8: Plan de Menú**

Características del servicio. Dietoterapia: blando con carne, blando sin carne, blando intestinal o astringente, hipercalórico, hepatoprotector, hipohidrocarbonado – diabetes, líquida con alimentos naturales, Hipercalórica – hiperproteico, individual. Colaciones. Desayuno. Merienda. Dieta líquida: por boca o sonda. Dieta líquida completa: por boca o sonda con carne y sin carne. Ejemplos de menús: Desayuno. Merienda. Normal. Blando con carne. Blando sin carne. Astringente con carne. Astringente sin carne. Hepático. Diabético. Jornada simple. Colaciones. Elaboración de mosaico de 10 menús normales con adaptaciones según diferentes patologías.