

CONSEJO ASESOR DIRECTIVO
COMISION PERMANENTE DE RESIDENCIAS
CONSEJO PROVINCIAL DE BIOETICA
Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes



**PROGRAMA de la RESIDENCIA de ALIMENTACION Y NUTRICION
CLINICA de ADULTOS**

Modalidad: Aprendizaje Basado en Competencias

Sede: Institución Hospital ...Luis C Lagomaggiore

Servicio de Nutrición

Mendoza

2017-2021

INDICE

1. Integrantes de la comisión de elaboración del Programa de Clínica Médica (Consejeros - Talleristas)	3
2. Introducción	4
3. Programa: organización	6
4. Perfil profesional del médico especialista en clínica médica	8
5. Áreas de formación de los profesionales en Clínica Médica: Mapa	9
6. Competencias disciplinares	10
6.1. Contenidos	
6.2. Procedimientos	
7. Competencias transversales	23
8. Metodología aprendizaje-enseñanza	27
9. Evaluación	27
10. Recursos	28
11. Primer año	24
12. Segundo Año	27
13. Tercer Año	30
14. Anexo I	34
15. Anexo II	35
16. Anexo III	

Integrantes de la comisión de elaboración del Programa de Clínica Médica

Este programa fue elaborado con la colaboración de los siguientes profesionales que forman parte de las sedes de las Residencias de Alimentación y Nutrición Clínica de Adultos, integrantes de los Comités de Docencia e Investigación de los diferentes efectores de salud de la Provincia de Mendoza, con la guía y supervisión de los Consejeros del Consejo Asesor Directivo (CAD) de la Comisión Permanente de Residencias y del Consejo Provincial de Bioética (CPB)

Dra. Teresita Savelli (CAD)

Prof. Dra. Marta Fracapani (CAD -CPB)

Dra. Susana Salomón (CAD)

Nut. Esp. Nancy Vicare (Jefa Servicio Nutrición Htal Lagomaggiore)

Lic. Esp. Carolina Campos (Instructor de

Residentes Htal Lagomaggiore

Etc: Central? Notti? Schestakow?

PROGRAMA de la RESIDENCIA de ALIMENTACION Y NUTRICION CLINICA DEL ADULTO

Modalidad: Aprendizaje Basado en Competencias

Introducción

El objetivo de este modelo es contribuir al ejercicio del derecho a la salud, a través de la implementación de un innovador modelo educativo que perfeccione la formación de posgrado en todas las profesiones de la salud, que perfeccionen y fortalezcan al sistema de salud provincial, para brindar mejores servicios a la comunidad de la provincia de Mendoza.

Desde fines del siglo pasado se viene proponiendo en distintos foros nacionales e internacionales de educación de grado y posgrado, la necesidad de generar un programa de formación de los profesionales de la salud basado en competencias.

Esto permite integrar los “fragmentos de aprendizaje” en un mismo programa, no sólo la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas propias de cada disciplina, sino también actitudes y valores que transformen a los egresados en profesionales integrales, “competentes”, conocedores del entorno social donde desempeñen sus actividades laborales con comprensión de todos los factores intervinientes en el proceso de salud-enfermedad - atención. Se pretende que su aplicación se constituya en un verdadero hito como política de estado, que contribuya al desafío de una Salud Pública centrada en el ciudadano.

La formación por Competencias busca lograr un perfil del egresado especialista en las diferentes disciplinas, modificar la vieja organización de las instituciones sanitarias basadas en la adquisición de conocimientos a partir de los especialistas consumados, transformando a los residentes en los gestores esenciales en la adquisición de sus competencias con su propia impronta y ritmos y sobre todo, modificar sustancialmente la forma de evaluarlos modificando viejos esquemas que hoy se han demostrado totalmente insuficientes para decidir si adquirió las competencias adecuadas para un desempeño integral de sus capacidades, actitudes y valores.

Se ha logrado el apoyo político a esta propuesta, lo que ha permitido avanzar en los cambios necesarios para que se apliquen los nuevos programas en todo el equipo de salud en las instituciones formadoras de la provincia.

Este modelo constituye un cambio de paradigma. Lo que incidirá en la forma de planificar y ejecutar contenidos, metodología de enseñanza-aprendizaje y metodología de evaluación y además en la forma de pensar el cómo capacitar a los profesionales en formación, a través de un aprendizaje entre todos los involucrados, con una interacción efectiva de las distintas sedes que compartan la misma especialidad buscando programas únicos con base a objetivos comunes que tiendan a una gestión moderna y efectiva basadas en la calidad que llegue a la excelencia.

Programa: Organización

El programa se organiza en función de las Áreas de competencia profesional que establece la Ley 7857, áreas asistenciales, bioética, metodología de la investigación, herramientas de gestión, educación para la salud, TICs y comunicación. Las competencias mencionadas, si bien deben ser adquiridas a través de una integración permanente de las mismas, solo bajo una mirada pedagógica, se han desagregado en el Programa en:

1. Las **Competencias profesionales disciplinares en Nutrición** (asistenciales: buena práctica clínica)
2. Las **Competencias profesionales transversales** con sus respectivas áreas de aprendizaje (bioética, metodología de la investigación, herramientas de gestión, educación para la salud, TICs y comunicación).

Las **Competencias disciplinares** para Nutrición se han elaborado a partir de establecer el **perfil profesional** que se quiere formar y en base al **Mapa de competencias** que se ha definido para la especialidad. Se han delimitado los escenarios, subáreas o unidades de aprendizaje, los contenidos mínimos, el nivel a alcanzar por año, modalidad o metodología aprendizaje – enseñanza, evaluación y recursos indispensables para lograr la formación del profesional especialista en Nutrición Clínica del Adulto en la provincia de Mendoza.

Las Competencias asistenciales basadas en la buena práctica nutricional, representan el núcleo de la Nutrición del adulto y de muchas maneras, son la esencia de la especialidad. En una sociedad cambiante, en transformación permanente, donde las demandas se están reformulando en forma permanente, esta área de la competencia profesional y sus unidades de aprendizaje se vuelve muy importante, pero se debe jerarquizar la adquisición de las competencias transversales a la hora de formar profesionales, ya que es lo que va a garantizar el desempeño profesional adecuado, es decir un profesional competente.

Áreas de competencias a adquirir:

Asistenciales: Promoción – Prevención – Curación (evaluación – diagnóstico – terapéutica) – Rehabilitación - Cuidados paliativos

Servicios de Alimentación: *Formulación – Elaboración – Servicio (distribución- satisfacción – elaboración de menú) – Control de procesos – Análisis de puntos críticos – Documentación y registros*

Buena práctica nutricional:

Brinda cuidados nutricionales en el proceso salud-enfermedad –atención a la persona desde los 15 años hasta el final de la vida a través del método clínico- nutricional teniendo en cuenta a la persona como centro de atención.

· Elaboración de hoja de intervención nutricional (anamnesis, evaluación, análisis clínicos, diagnóstico, plan nutricional, educacional). Preparación y registro de la misma. Gestión y toma de decisiones.

Unidades de aprendizaje – escenarios - subáreas

-Área de producción

-Internación: salas de internación del Hospital. Salas de internación de las especialidades de las rotaciones.

- Ambulatorio: Consultorios externos de la institución.

- CAPS: centros de atención primaria de la salud. Comunidad.

- Cuidados críticos: Unidad de Terapia Intensiva (UTI) – Unidad Coronaria (UC)

- Guardia: en el piso de internación.

Rotaciones: Sede - Extra sede

Obligatorias: Área de producción-Maternidad general-Maternidad alto riesgo-Ginecología y Urología- Neurología -Traumatología y cirugía maxilofacial- Clínica médica - Cardiología- Gastroenterología-Cirugía plástica y quemados-Cirugía - Terapia intensiva- Centros de atención primaria de la salud

Optativas: a elección del residente de tercer año, afin con la especialidad. (Duración: 3 meses)

Competencias transversales:

Se mantiene en auto-aprendizaje continuo, maneja estrategias comunicacionales adecuadas con el paciente-familia-comunidad y otros integrantes del equipo de salud, maneja herramientas de gestión, de metodología de la investigación y de educación y utiliza con juicio crítico los recursos tecnológicos y de la información, en el marco de la bioética.

PERFIL DEL NUTRICIONISTA ESPECIALISTA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL ADULTO

Lic. en Nutrición especialista en Alimentación y Nutrición del Adulto es el profesional que interviene en la alimentación de la persona desde la adolescencia a la vejez, considerando factores fisiológicos, patológicos, económicos, sociales, culturales y religiosos. Realiza actividades de prevención, promoción, protección, recuperación y rehabilitación de la salud alimentaria y nutricional, cultiva el aprendizaje, maneja estrategias comunicacionales, herramientas de gestión, de metodología de la investigación y de educación; basado en un juicio crítico del uso de los recursos tecnológicos y de la información, basado en los principios, valores y metodología de toma de decisión de la bioética, que le permiten actuar con responsabilidad en todas las áreas de las ciencias de los alimentos, de la alimentación y la nutrición, tomando en consideración además de las necesidades básicas, los demás determinantes de la salud.

MAPA BÁSICO DE COMPETENCIAS

	Áreas	Sub-área – Escenario Dónde y/o cuándo		Contenidos:	Nivel a alcanzar por año de Residencia	Modalidad o metodología enseñanza-aprendizaje:	Evaluación	Recursos
Disciplinar O Nuclear y para quién	Asistencial: Promoción Prevención Protección Rehabilitación de la Salud Servicio de Alimentación: Formulación Elaboración Servicio Control de procesos Documentación y registro	Hospitales y CAPS: *Internación *Consultorio *Programas preventivos *Activ. Extra muros: captación, evaluación y seguimiento comunitario. Hospitales: *Almacenamiento *Producción *Soporte Nutricional *Facturación y registro	Antes	Conocimientos Habilidades Actitudes/ valores Teórico-práctico Criterio de realización	Conocer la existencia Verlo hacer Manejar tutelado Ejecución autónoma	Aprendizaje colaborativo Aprendizaje basado en tareas Método del caso Aprendizaje por proyectos Autoaprendizaje guiado Grupal-Individual Resolución de casos	Evidencias de conocimiento Evidencias de desempeño Evaluación parcial: de proceso. Evaluación final: de resultado	
			Durante					
Transversales	Bioética							
	Metodología de la investigación							
	Herramientas de gestión							
	Educación para la salud							
	TICs							

Contenidos de la especialidad

A- Competencia asistencial:

Atiende de manera integral, basándose en el método clínico nutricional, al paciente que presenta problemas agudos, crónicos o crónicos reagudizados, así como también el periodo de embarazo normal y/o patológico y lactancia materna. Esencialmente evalúa hábitos alimentarios, estado nutricional, efectúa diagnóstico, determina tratamiento nutricional (plan de alimentación, indicación de soporte nutricional), realiza seguimiento y controla la evolución en el contexto ambulatorio u hospitalizado, con énfasis en promoción de conductas saludables, prevención de enfermedades asociadas a la nutrición y complicaciones, manejando estrategias comunicacionales de manera efectiva y sensible con él, su familia y otros integrantes del equipo de salud en los siguientes contenidos de la especialidad:

APARATO CARDIOVASCULAR

ENFOQUE DEL PACIENTE CON:

Infarto agudo de miocardio. Síndrome coronario agudo. Shock cardiogénico. Insuficiencia cardíaca. Hipertensión arterial. Dislipidemia. Anasarca y edemas. Caquexia Cardíaca. Prevención primaria y secundaria de las enfermedades cardiovasculares. Enfermedad coronaria. Aterosclerosis. Estados hipertensivos durante el embarazo.

SITUACIONES ESPECÍFICAS:

Soporte nutricional

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL: métodos de evaluación nutricional validados (MNA-SF, VSG, curvas) antropometría y estudios complementarios.

APARATO RESPIRATORIO

ENFOQUE DEL PACIENTE CON:

Disnea. Insuficiencia respiratoria aguda. EPOC. Fibrosis Quística. Cáncer de pulmón. Cáncer de laringe. Neoplasias secundarias. Síndrome de Distrés Respiratorio agudo.

SITUACIONES ESPECÍFICAS:

Soporte Nutricional

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL: métodos de evaluación nutricional validados (MUST, VSG), antropometría, pliegues cutáneos, bioimpedancia y estudios complementarios.

APARATO DIGESTIVO

ENFOQUE DEL PACIENTE CLÍNICO:

Enfermedades de la boca. Enfermedad por reflujo gastroesofágico. Esofagitis. Disfagia. Enfermedades del esófago. Enfermedad ulceropéptica. Síndrome pilórico. Hemorragia digestiva alta y baja. Diarrea aguda. Diarrea crónica. Enteritis Actínica. Síndrome de malabsorción. Constipación. Síndrome de intestino irritable y otros cuadros digestivos funcionales. Enfermedad inflamatoria intestinal. Hepatitis viral. Hepatitis autoinmune. Hepatitis crónica. Hepatopatía alcohólica. Esteatohepatitis no alcohólica. Insuficiencia hepática aguda. Ictericia. Ascitis.

Hipertensión portal. Cirrosis hepática y sus complicaciones. Neoplasias hepáticas. Enfermedades de la vesícula y la vía biliar. Hígado y embarazo. Trasplante hepático. Enfermedad diverticular. Neoplasia del tubo digestivo: esófago, estómago e intestino delgado. Cáncer de colon y recto. Pancreatitis aguda. Pancreatitis crónica. Cáncer de páncreas. Cáncer de vías biliares. Síndrome Carcinoide.

ENFOQUE DEL PACIENTE QUIRÚRGICO:

Cirugías esofágicas. Gastrectomías. Cirugías de vesícula y vías biliares. Cirugías intestinales. Ileostomías y colostomías. Hemorroidectomía. Síndrome de intestino corto. Insuficiencia intestinal. Fístulas gastrointestinales. Quilotórax. Sobrecrecimiento bacteriano.

SITUACIONES ESPECÍFICAS:

Soporte nutricional. Soporte perioperatorio. Programa de prehabilitación multimodal.

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL: métodos de evaluación nutricional validados (MUST, NRS-2002, VSG), antropometría, pliegues cutáneos, bioimpedancia, estudios de evaluación de malabsorción, análisis clínicos complementarios e interpretación de endoscopías.

SISTEMA NERVIOSO

ENFOQUE DEL PACIENTE CON:

Síndromes vasculares agudos y crónicos, isquémicos y hemorrágicos. Enfermedades degenerativas y desmielinizantes. Demencia. Tumores del sistema nervioso.

SITUACIONES ESPECÍFICAS:

Soporte nutricional

DIAGNOSTICO NUTRICIONAL: métodos de evaluación nutricional validados (VSG). Interpretación de videodeglución.

HEMATOLOGÍA

ENFOQUE DEL PACIENTE CON:

Anemia. Leucopenias. Neutropenia. Leucemias agudas. Síndromes mieloproliferativos. Linfomas Hodgkin y no Hodgkin. Alteraciones de la coagulación. Púrpuras. Trombocitopenias y Trombocitopatías. Repercusiones hematológicas de enfermedades sistémicas. Hemoterapia y sus variables terapéuticas. Trasplante de médula ósea.

SITUACIONES ESPECÍFICAS

Soporte nutricional

DIAGNOSTICO NUTRICIONAL: métodos de evaluación nutricional validados (MUST, NRS-2002, VSG), antropometría, pliegues cutáneos, bioimpedancia, laboratorio en la evaluación de las anemias y neutropenia.

ONCOLOGÍA

ENFOQUE DEL PACIENTE CON:

a. Complicaciones relacionadas a acción directa del tumor

Anorexia. Disfagia. Obstrucción intestinal. Obstrucción biliar.

b. Complicaciones relacionadas al tratamiento

Náuseas. Vómito. Xerostomía. Mucositis. Esofagitis. Diarrea. Estreñimiento. Malabsorción.

SITUACIONES ESPECÍFICAS:

Soporte nutricional. Caquexia oncológica. Cáncer: dimensión nutricional, social y humana. Prevención del cáncer. Neoplasias de cabeza y cuello. Principios de terapéutica oncológica: enfoque totalizador en el tratamiento del paciente. Principios de la quimioterapia. Principios de terapia radiante. Impacto de los tratamientos oncológicos y sus implicancias nutricionales. Terapéutica del dolor. Cuidados paliativos en cáncer y otras patologías: principios generales; identificación, evaluación y control de síntomas; soporte nutricional, soporte emocional. Aspectos sociales y culturales; aspectos espirituales. Enfoque antropológico. Bioética en la situación terminal. Organización, recursos e integración de niveles y distintas disciplinas. DIAGNOSTICO NUTRICIONAL: métodos de evaluación nutricional validados (Nutri-score), criterios de diagnóstico asociado con la pérdida de peso.

SISTEMA ENDÓCRINO - METABÓLICO Y NUTRICIÓN

EMERGENCIAS:

Síndrome de Realimentación. Cetoacidosis diabética. Síndrome hiperosmolar. Hipoglucemia.

ENFOQUE DEL PACIENTE CON:

Diabetes Mellitus. Desnutrición. Obesidad. Síndrome Metabólico. Enfermedad Adrenal. Hipotiroidismo. Hipertiroidismo. Enfermedad de Cushing. Insuficiencia Suprarrenal. Enfermedad de la paratiroides. Neoplasias endócrinas. Hemocromatosis. Enfermedad de Wilson. Gota. Alteraciones en el metabolismo lipídico. Embarazo y diabetes.

SITUACIONES ESPECÍFICAS:

Principios del Soporte nutricional. Soporte enteral. Soporte Parenteral. Soporte nutricional precoz. Inmunonutrición.

DIAGNOSTICO NUTRICIONAL: métodos de evaluación nutricional validados (MUST, NRS-2002, VSG, curvas), antropometría, pliegues cutáneos, bioimpedancia, laboratorio en la evaluación de la función hormonal y nutricional.

INMUNOLOGÍA y REUMATOLOGÍA

ENFOQUE DEL PACIENTE CON:

Artritis reumatoidea.. Lupus eritematoso sistémico. Esclerodermia. Síndrome de Sjögren. Osteoporosis. Osteopatías Metabólicas. Inmunodeficiencias. Alergias

SITUACIONES ESPECÍFICAS: fracturas maxilo-faciales

DIAGNOSTICO NUTRICIONAL: antropometría y laboratorio en la evaluación de complicaciones sistémicas.

APARATO GENITOURINARIO Y MEDIO INTERNO

ENFOQUE DEL PACIENTE CON:

Insuficiencia renal aguda. Insuficiencia renal crónica. Alteraciones hidroelectrolíticas y del estado ácido – base. Síndrome nefrótico. Síndrome nefrítico. Hemodiálisis. Diálisis Peritoneal. Repercusión renal de enfermedades sistémicas con especial énfasis en diabetes e hipertensión arterial. Lupus y riñón. Trasplante renal. Infecciones urinarias. Litiasis urinaria.

SITUACIONES ESPECÍFICAS:

Soporte nutricional. Neoplasias ginecológicas frecuentes: mama, cérvix y ovario. Enfermedad Inflamatoria Pélvica. Mola.

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL: métodos de evaluación nutricional validados (VSG), antropometría y laboratorio en el estudio de la función renal.

INFECTOLOGÍA

ENFOQUE DEL PACIENTE:

Séptico. Shock séptico. VIH/SIDA.

SITUACIONES ESPECÍFICAS:

Soporte nutricional. Cuidados nutricionales en el paciente inmunocomprometido. HIV y embarazo.

Infección intrahospitalaria. Normas de Bioseguridad.

DIAGNOSTICO NUTRICIONAL: métodos de evaluación nutricional validados, antropometría, pliegues cutáneos, bioimpedancia y laboratorio en la evaluación nutricional.

SITUACIONES CLÍNICAS ESPECÍFICAS

Manejo nutricional del paciente crítico.

Manejo nutricional del paciente Gran Quemado.

Nociones de dermatología para el nutricionista. Manifestaciones cutáneas de enfermedades sistémicas. Pénfigo.

BASES FISIOLÓGICAS Y METABÓLICAS

Fisiología de la digestión y absorción.

Metabolismo de los hidratos de carbono. Fibra alimentaria

Metabolismo de los lípidos. Metabolismo de las lipoproteínas. Metabolismo de los ácidos grasos esenciales.

Síntesis, degradación y recambio de las proteínas.

Metabolismo del alcohol.

Regulación del balance energético y de la composición corporal.

Vías de señalización. Regulación metabólica e implicancia clínica-nutricional.

PROBLEMAS PSICOSOCIALES

Ciclo vital: características y problemas propios de las distintas etapas de la vida.

SALUD según el grupo etario y el Género

Salud del Adolescente

Evaluación de los cambios físicos, psicológicos, nutricionales y sociales de la adolescencia.

Desarrollo de la afectividad y de la autonomía. Conflictos típicos con padres y pares.

Nutrición en la adolescencia. Obesidad. Trastornos de la conducta alimentaria. Bulimia-Anorexia

Detección y abordaje de ansiedad y depresión en la adolescencia y su posible repercusión en el estado nutricional

Salud sexual y reproductiva en la adolescencia.

Intervención y control nutricional en el embarazo adolescente

Prevención y enfoque del abuso sexual en la adolescencia.

Prevención y detección de violencia en adolescentes. Evaluación del entorno social y económico, e intervenciones multidisciplinarias.

Enfoque de las adicciones en la adolescencia. Prevención de lesiones por el tránsito.

Salud de la mujer

Alimentación saludable como prevención del cáncer de mama.

Nutrición y embarazo normal. Embarazo múltiple.

Promoción de lactancia materna y donación al banco de leche humana.

Problemas clínicos en la embarazada. Anemia, hiperemésis gravídica.

Enfoque nutricional de la mujer menopáusica.

Osteoporosis.

Violencia de género.

Salud del adulto mayor

Evaluación funcional del anciano. Evaluación nutricional mediante MNA.

Malnutrición por exceso o déficit.

Síndromes malabsortivos del adulto mayor.

Nutrición y ejercicio en el anciano.

Inmovilidad y postración.

Caidas y fracturas: prevención y cuidados clínicos.

Demencia.

Deficiencia sensorial, auditiva, gustativa y visual.

Detección y abordaje del abandono, maltrato y violencia en los ancianos. Principios de farmacoterapia en el anciano.

Cuidados del final de la vida.

B- Competencia Servicio de Alimentación:

Supervisa el proceso de elaboración y producción de regímenes, mediante el conocimiento de la dietoterapia y aplicación de normas y procedimientos establecidos por el servicio; a fin de garantizar la calidad alimentaria del paciente hospitalizado. Controla de forma continua, el proceso de elaboración, distribución y satisfacción del paciente, mediante los siguientes contenidos de la especialidad:

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS:

Pliego de licitación. Proceso de facturación. Documentación y registros del servicio.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:

Marco legal. Identificación de fuentes de peligros y contaminantes. Enfermedades transmitidas por alimentos. Contaminación cruzada. Estructura edilicia. Equipos y utensilios. Recepción de materia prima e insumos. Almacenamiento de alimentos. Control de temperaturas. Disposición de residuos y materias no comestibles.

FORMULACION Y ELABORACIÓN:

Formulación de regímenes. Elaboración de alimentos. Procedimientos mecánicos, físicos, químicos, biológicos e higiénico-sanitarios. Control de preparación de fórmulas enterales. Control del manipulador de alimentos. Manipulación de residuos.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Métodos de limpieza. Métodos de desinfección.

SERVICIO:

Elaboración de menú. Distribución. Expendio. Satisfacción del paciente.

ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP):

Objetivos. Características. Principios básicos. Etapas para su aplicación. Registros.

Procedimientos

Realiza adecuadamente la ejecución supervisada del “procedimiento” durante la atención directa del paciente que tenga indicación para el mismo, tanto en el contexto ambulatorio como hospitalario, considerando indicaciones, contraindicaciones para el mismo y potenciales complicaciones.

Comentario [P1]: Esto es para que lo completen con los procedimientos de Uds.....en los distintos años yescenarios

		Conocer la existencia	Verlo hacer	Manejar tutelado	Ejecución autónoma
		Se puede aclarar por año			
Medición de peso y talla	x	x	x	x	x
Medición de índice de masa corporal	x	x	x	x	x
Variaciones de peso: peso habitual, % pérdida de peso, peso ideal, % peso ideal	x	X	x	X	X
Utilización de cribados nutricionales	x	x	x	x	x
Determinación de pliegues cutáneos	x	x	x	x	x
Bioimpedancia	x	x	x	x	x
Anamnesis alimentario nutricional	x	x	x	x	x
Registro alimentario	X	x	x	x	x
Determinación de frecuencia de consumo	x	X	X	X	X
Utilización de parámetros clínicos-nutricionales	x	x	x	x	x
Diagnóstico Nutricional		x	x	x	x
Determinación de requerimientos nutricionales	X	x	x	x	x
Formula sintética y desarrollada	X	x	x	x	x
Elaboración del plan alimentario	x	x	x	x	x
Indicaciones de soporte nutricional		x	x	x	x
Seguimiento y vigilancia nutricional	x	x	x	x	x
Evaluación de tolerancia		x	x	x	x
Aplica conocimientos de técnica dietoterápica	x	1º año	x	x	x
Procedimientos de bioseguridad en Area producción	x	1º año	x	x	x
Conocimiento exhaustivo de pliego licitatorio. Tipos de menú. Facturación de raciones	x	1º año	x	x	x
Manejo de planilla estadística de raciones	x	1º año	x	x	x
Control de puntos críticos en Area producción	x	1º año	x	x	x
Gestión en prestación alimentaria. Aspectos nutricionales, organolépticos, higiene y económicos	x	1º año	x	x	x
Realización de encuestas de calidad	x	x	x	x	x
Confeción de menú para diferentes patologías	x	x	x	x	x

Actividades asistenciales

Cada rotación **deberá tener objetivos establecidos**, contenidos, evaluación y profesional responsable. Los centros que no ofrecen la oportunidad de realizar las prácticas mínimas e indispensables para la formación en la especialidad, podrán establecer convenios con otras instituciones para cumplimentar los requisitos exigidos pero siempre respetando una estructura básica. La distribución de las actividades deberá ser de complejidad creciente y distribuida equitativamente a lo largo de toda la residencia.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

BIOÉTICA

- Observa y adhiere a principios éticos y/o legales en relación al actuar profesional habitual.

- A) Demuestra compromiso ético en su labor como licenciado en Nutrición
- B) Practica la autogestión de su desarrollo profesional continuo. Mantiene actualizado el conocimiento de la especialidad a través de un desarrollo profesional continuo, sistemático y autodirigido.
- C) Cumple con el marco normativo de la especialidad.
- D) Ofrece un servicio profesional clínico-nutricional de calidad con dignidad, respeto y compasión.
- E) Reconoce los límites profesionales y pide ayuda para resolver problemas.

- Observa y adhiere a principios éticos y/o legales en relación con los pacientes, familiares y comunidad.

- A) Respeta la dignidad del paciente, su derecho a privacidad y confidencialidad; derecho al mejor cuidado posible y al consentimiento informado; derecho a rechazar tratamientos o formar parte de actividades de docencia, investigación o prácticas comerciales, entre otros derechos.
- B) Identifica conflictos éticos en la relación con el paciente.
- C) Reconoce la pluralidad y multiculturalidad.
- D) Promueve la educación alimentario-nutricional de familiares y cuidadores de pacientes con enfermedades crónicas, incapacitantes o terminales.
- E) Muestra sentido personal de altruismo actuando en consonancia con los mejores intereses del paciente, anteponiéndolos a los propios intereses.
- F) Mantiene la responsabilidad ante el paciente, la sociedad y la profesión, asumiendo las consecuencias de sus acciones personales.
- G) Muestra honestidad e integridad a través de su conducta, reconociendo y evitando los conflictos de intereses y rehusando cualquier ganancia personal que perjudique al mejor interés de los pacientes.

Observa y adhiere a principios éticos y/o legales en relación al equipo de salud.

- A) Trabaja efectivamente con otros profesionales de la salud como miembro de un equipo interdisciplinario contribuyendo con su propia pericia a la tarea del equipo.
- B) Promueve el trabajo en equipo y la enseñanza entre pares.
- C) Desarrolla conductas que predispongan al trabajo disciplinario con actitud de integración y cooperación.
- D) Se desenvuelve en el contexto grupal con capacidad de liderazgo situacional con aceptación de crítica y actitud de aprendizaje.
- E) Identifica conflictos éticos en la relación con los integrantes del equipo de salud.
- F) Valora procesos de toma de decisiones para resolver los conflictos éticos.

Metodología de la investigación

- Identifica y aplica técnicas cuali y cuantitativas de metodología de la investigación.
- Contribuye mediante la investigación a diagnosticar los problemas de salud de la comunidad y establece prioridades para su abordaje.
- Muestra en su actividad profesional un punto de vista crítico, creativo, y escepticismo constructivo orientado hacia la investigación.
- Contribuye al desarrollo de nuevo conocimiento, participando en proyectos de investigación en forma individual y cooperativa.
- Aplica guías de práctica clínica-nutricional (GPC).
- Presenta y defiende los resultados de los estudios de investigación y auditorías clínicas.
- Identifica áreas de futura investigación.
- Realiza investigaciones considerando la ética en investigación.

Herramientas de gestión

- Identifica las características del sistema de salud. Organización del sistema de salud nacional y provincial. Rol del estado. Referencia y contrareferencia. Organigrama. Indicadores en salud. El hospital como organización.
- Conoce y práctica la integralidad del sistema de salud, niveles de atención.
- Identifica la repercusión de los determinantes de la salud (ejemplo: vivienda, educación, saneamiento, nutrición y determinantes ambientales de la enfermedad, culturales, sociales, genéticos, estilos de vida; enfermedades transmisibles (VIH / SIDA, Tuberculosis); las enfermedades no transmisibles y prevenibles, las lesiones y la violencia; la salud de la población; la salud de la madre y el niño, la salud mental, entre otras), obteniendo y utilizando datos epidemiológicos para la toma de decisiones en salud.
- Trabaja interdisciplinariamente y multisectorialmente en los determinantes potencialmente modificables a través de la promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
- Conoce las herramientas de gestión en salud y su aplicación práctica.
- Identifica fuentes de financiamiento y características generales de la economía en salud.
- Utiliza herramientas para planificar, ejecutar, controlar, realizar el seguimiento e implementar medidas correctivas en gestión.
- Reconoce la importancia de la misión, visión y valores de la propia institución.
- Conoce los principios básicos de la planificación estratégica y otros modelos de gestión (gestión por proceso).
- Analiza críticamente los modos de hacer las cosas y la cultura organizacional de la institución de salud.
- Participa activamente del clima ético institucional
- Mejora la atención y el cuidado de la salud de la población potenciando los aspectos éticos.

- Utiliza adecuadamente las herramientas que permitan un ámbito de salud seguro y saludable, para el paciente y para el equipo de salud.
- Conoce herramientas para gestionar la calidad de los servicios de salud.
- Diagnóstica y se compromete con el cuidado de la seguridad del paciente.
- Determina la Epidemiología.
- Consigue desarrollar las competencias para insertarse en el campo laboral pos-residencia.
- Prioriza recursos.

Educación para la salud

- Identifica las oportunidades para realizar educación para la salud: promoción de la salud y prevención de la enfermedad teniendo en cuenta la definición de salud desde el punto de vista ético
- Realiza una adecuada estrategia de educación para la salud que incluya la identificación de necesidades, análisis de datos, difusión, selección de la población, continuidad y evaluación.
- Asume su papel en las acciones de prevención y protección ante enfermedades relacionadas con la malnutrición, mantenimiento y promoción de la salud tanto a nivel individual y comunitario.
- Implementa programas de educación en atención primaria y en nutrición comunitaria relacionados con: Alimentación saludable; Prevención y control de enfermedades relacionadas con la nutrición.

Comunicación

- Gestiona los distintos tipos de comunicación en forma efectiva
- Obtiene y proporciona información útil, relevante y comprensible en el encuentro con el paciente, la familia, la comunidad y el equipo de salud, medios de comunicación, como oyente activo y con explicaciones pertinentes, a través del lenguaje verbal, no verbal, oral y escrito.
- Promueve la confianza y cooperación para ayudar al paciente a reconocer su estado nutricional y lograr la adherencia a las conductas diagnósticas y terapéuticas
- Construye y sostiene a largo plazo una relación nutricionista-paciente- familia-comunidad terapéutica, éticamente legítima, caracterizada por la empatía y un ambiente de entendimiento, verdad y confidencialidad.
- Educa y motiva al paciente a participar con actitud proactiva en su tratamiento, y si consiente o no la práctica propuesta. Si el paciente lo permite, participaran los familiares y cuidadores para coparticipar de los planes, terapéuticos, educacionales y la toma de decisión, que garanticen el cumplimiento y favorezca la solución de los problemas.
- Elaborar los informes y registros de hoja nutricional en forma clara, concisa y precisa.
- Valora la utilidad de la presencia de un familiar, tutor o cuidador así lo permita el paciente o corresponda durante el acto de alimentación

- Entiende y atiende las necesidades del paciente, demostrando su disposición para escuchar activamente y facilita la expresión de sentimientos, expectativas y valores espirituales que influyen en su estado de salud.

Tecnologías de la información y comunicación

- Usa activa y efectivamente los recursos de la Tecnología de la Información y Comunicación (TICs) para optimizar el cuidado del paciente, su aprendizaje permanente y autodirigido y otras actividades profesionales, a través del uso de los registros electrónicos, bases de datos de pacientes e información nutricional y conoce los fundamentos de la tecnología de la información y comunicación aplicada en medicina.
- Evalúa críticamente la literatura nutricional y otras evidencias para determinar su validez, importancia y aplicabilidad, antes de incorporarla en la toma de decisión.
- Integra en la toma de decisión para solucionar los problemas del paciente la mejor evidencia científica disponible (Medicina Basada en la Evidencia), las preferencias del paciente y su juicio clínico.
- Facilita el aprendizaje de pacientes, colegas, y otros profesionales del equipo de salud, guiándolos para definir sus necesidades de aprendizaje, orientación del proceso, ofreciéndoles una retroalimentación constructiva y aplicando los principios del aprendizaje de adultos.

Metodología de aprendizaje – enseñanza

Aprendizaje colaborativo.
Aprendizaje basado en tareas.
Método del caso.
Aprendizaje por proyectos.
Autoaprendizaje guiado.

Actividades de integración teórico-práctica

Ateneos. Clases. Exposición dialogada.
Espacios de reflexión sobre la práctica.
Discusión de casos.
Aprendizaje basado en resolución de problemas.
Análisis crítico de literatura.
Revisión y auditoría de hojas nutricionales de historias clínicas

Supervisión

Supervisión estructurada y diaria del cuidado de los pacientes.
Según la modalidad de cada servicio, se realizará una revista de sala diaria con el profesional responsable del servicio y/o instructor de residentes.
Los residentes participarán de las actividades de internación y atención en consultorio externo, junto al nutricionista de planta o responsable del servicio. Serán responsables de la presentación de novedades durante la recorrida.

Evaluación

El sistema de evaluación del desempeño de los residentes para la adquisición de las competencias contempla los siguientes momentos:

Evaluación continua, formativa, a través del seguimiento y acompañamiento del Residente con el registro periódico (evaluación de procesos a través de grillas) de las actividades realizadas y las competencias logradas.

- Evaluación semestral y anual integradora: Teórico-práctica.
Instrumento: Examen escrito (primer y segundo semestre: resolución de casos clínicos). Práctica: evaluación continua a través de la observación directa. Minicex semestral.
- Revisiones de actividades, protocolos de evaluación nutricional de los pacientes, procedimientos y reflexión (atributos humanísticos: actitud ante el enfermo: Relación Médico Paciente – Familia - Profesionalidad – Responsabilidad y dedicación- Empatía - Respeto-Inspira confianza, Comunicación – trabajo en equipo, entre otras) = Evaluación continua. Minicex. Formal: una semestral/anual. Evaluación 360º

- Evaluación semestral: Con participación del Jefe de Servicio, Instructor , o profesional que tiene ese rol docente y el Comité de Docencia e Investigación.
- Evaluación de cada rotación con examen múltiple opción. Evaluación teórico-práctica. Minicex. Portfolio.
- Evaluación basada en supervisión ,con informes periódicos de nutricionista de planta donde se contemplan y valoren inconvenientes, si los hubiera, en la adquisición de competencias
- Evaluación final de la residencia.

Carga horaria:

Lunes a viernes 08:00 a 17:00 hs

Sábado: 08:30 hs a 12:30 hs

Guardias: Primer año: 8 guardias

Segundo año: 6 guardias

Tercer y cuarto año: 4 guardias

Distribución de la carga horaria semanal:

60% Asistencial (actividades prácticas)

40% Actividades académicas

Recursos

Recursos asistenciales

La sede dispone de las siguientes áreas para las actividades formativas:

Área de producción de alimentos con sus correspondientes sectores

Área de preparación de soporte nutricional enteral

Áreas de internación, consultorio externo

Acceso a servicios de diagnóstico (laboratorio e imágenes).

Acceso a interconsultas.

Equipo de salud básico para la especialidad (especialistas en distintas especialidades vinculadas con la clínica médica, médicos de guardia, médicos de unidades críticas, enfermeros, kinesiólogos, trabajadores sociales, profesionales de salud mental (psicólogos y psiquiatras), entre otros).

Acceso a servicios

Servicio de alimentación. Cocina traslado de alimentos

Clínica Médica

Cardiología y unidad coronaria

Gastroenterología

Cirugía

Traumatología

Oncología

Salud mental

Ginecología

Urología
Neurología
Cirugía Plástica y Quemados
Maxilo-Facial
Terapias intensivas
Maternidad de alto riesgo
Maternidad general (1º y 3º)
Servicio de guardia
Consultorio externo

Equipamiento e infraestructura

Balanza con tallímetro
Balanza de bioimpedancia
Cinta métrica inextensible
Plicómetro
Elementos disponibles en el Área de producción para aprendizaje: Balanza para alimentos, balanza de precisión para medición de fórmulas enterales y otros)
Computadora-impresora

La sede tiene:

Biblioteca y/o acceso a base de datos sin costo para el residente.
Condiciones de trabajo para el residente: oficina, baño y comida (durante el horario de trabajo).

PRIMER AÑO

COMPETENCIAS NECESARIAS PARA EL ÁREA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ESCENARIO ÁREA DE PRODUCCIÓN

- Aprende la administración, estructura organizativa, productos y servicios finales del Área de Alimentación.
- Estudia de forma exhaustiva el pliego licitatorio donde constan los menues a utilizar en la dietoterapia de los pacientes.
- Aprende a realizar la facturación de las raciones utilizadas en el servicio y la planilla de estadística de las mismas.
- Evalúa la prestación alimentaria en sus aspectos nutricionales, organolépticos, higiénicos y económicos.
- Aprende los cambios físico y químico de los alimentos durante el proceso de elaboración.
- Profundiza conocimientos de dietoterapia y técnica dietoterápica.
- Confecciona menús para diferentes patologías con cantidades, combinación y variación
- Reconoce y actúa frente a problemas de bioseguridad en el Área de Producción.
- Controla puntos críticos en la elaboración de los alimentos dentro del Área de producción
- Elabora un trabajo anual de investigación dentro del área de producción, el cual contribuya a la mejora continua del área.
- Realiza encuestas de calidad en relación a la satisfacción de la alimentación que recibe, tanto a pacientes como personal del hospital.

COMPETENCIAS NECESARIAS PARA EL ÁREA ASISTENCIAL:

ESCENARIO INTERNACIÓN

- Adquiere técnicas para el abordaje integral del paciente internado, a fin de resolver adecuadamente las situaciones críticas, jerarquizar los problemas según su prioridad y tomar decisiones de acuerdo con su nivel de responsabilidad.
- Aprende métodos de cribado y evaluación nutricional de la paciente embarazada.
- Aprende métodos de cribado y evaluación nutricional del paciente adulto hospitalizado según su patología prevalente.
- Evalúa nutricionalmente al paciente internado mediante la utilización de: anamnesis alimentaria, parámetros antropométricos, clínicos y bioquímicos.

- Evalúa en forma interdisciplinaria a los pacientes internados, mediante la participación activa en las revistas de sala.
- Interpreta la prescripción dietoterapica y la aplicación de la técnica dietoterapica en relación a las diferentes patologías.
- Adquiere conocimientos y destrezas relacionadas con áreas de competencia para atender las condiciones relativas a maternidad general siendo estas: nutrición y embarazo normal, lactancia materna, manejo nutricional del parto normal y de la cesárea con su progresión alimentaria.
- Promociona la importancia de la lactancia materna y la donación al banco de leche humana.
- Adquiere conocimientos y destrezas relacionadas con áreas de competencia para atender las condiciones relativas a maternidad de alto riesgo.
- Determina el plan nutricional de las patologías y las complicaciones que puedan presentarse en la maternidad de alto riesgo
- Determina la nutrición de pacientes con patologías ginecológicas y su progresión alimentaria.
- Realiza la alimentación de pacientes con enfermedades neurológicas crónicas y degenerativas.
- Trata a los pacientes que presentan enfermedades traumáticas como fracturas maxilofaciales.
- Realiza el seguimiento de la aceptación y tolerancia de la alimentación brindada.
- Evalúa el consumo de la dieta realizado por el paciente determinando porcentaje de la meta nutricional planteada.
- Verifica que las indicaciones dadas y la distribución de los alimentos se realice correctamente
- Confecciona el plan alimentario para el paciente que esta de alta médica.
- Realiza educación alimentaria y nutricional a pacientes, familiares o acompañante y profesionales.
- Tiene conductas de interacción y cooperación en relación al trabajo con residentes superiores, con instructor de residentes, y con profesionales de planta a cargo de su aprendizaje.
- Aprende el manejo y el respeto necesario para realizar aportes de nutrición en equipos interdisciplinarios.
- Prioriza adecuadamente su intervención y la toma decisiones en forma supervisada.
- Desarrolla junto al residente de segundo año, los ateneos del servicio, contando con la colaboración de residentes superiores.
- Presenta a los pacientes en ateneos de casos clínicos que esté tratando, en forma semanal.

ESCENARIO CONSULTORIO EXTERNO

- Diagnostica a través de la anamnesis alimentaria y la evaluación antropométrica el estado nutricional del paciente en el contexto ambulatorio.

- Diseña el plan de alimentación de acuerdo al diagnóstico y prescripción **médica** realizando educación alimentaria.
- Controla y diagnóstica adherencia o no al tratamiento y propone las modificaciones necesarias.
- Realiza a través de diversas estrategias individuales o grupales educación alimentaria a pacientes y/o familiares
- Diseña un plan de alimentación adecuado en función al diagnóstico, preferencias individuales y situación socio-económica del paciente.

ESCENARIO GUARDIAS

- Diagnostica los problemas nutricionales según su prioridad, supervisada por nutricionista de guardia.
- Realiza la evolución nutricional de los pacientes internados, en forma supervisada.

EVALUACIÓN DE RESIDENTES DE PRIMER AÑO

- Examen escrito primer semestre contenido del pliego licitatorio en su totalidad
- Exámenes escritos, primer y segundo semestre, consistentes en resolución de casos clínicos
- Evaluación durante el trabajo Minicex (Anexo I)
- Evaluación basada en supervisión, con informes periódicos de nutricionista de planta donde se contemplan y valoren inconvenientes en la adquisición de competencias.
- Evaluación de proceso de adquisición de competencias, a través de grillas de evaluación del Servicio (Anexo II)

SEGUNDO AÑO

COMPETENCIAS NECESARIAS PARA EL AREA ASISTENCIAL:

ESCENARIO INTERNACION

- Realiza el tratamiento nutricional en Síndrome coronario agudo, Infarto agudo de miocardio, Insuficiencia cardíaca congestiva, con los efectos de estas patologías en el estado nutricional y la caquexia cardíaca. Conocimiento de las guías internacionales en nutrición.
- Adquiere destreza en el tratamiento de Diabetes mellitus sus principios nutricionales, tratamiento farmacológico, recomendaciones SAD y ADA.
- Adquiere conocimientos en el manejo del paciente con Síndrome Metabólico. Realiza prevención primaria.
- Conoce el tratamiento nutricional de hiperuricemia y gota.
- Ejecuta la intervención nutricional en la Insuficiencia renal aguda e Insuficiencia renal crónica con su tratamiento conservador. Evaluación e indicación de soporte nutricional. Conocimiento de guías ESPEN, K/DOQI, K/DIGO.
- Ejecuta la intervención nutricional en el Síndrome Nefrótico y Síndrome Nefrítico.
- Pondera el estado nutricional y cuantifica los requerimientos de los pacientes con diálisis peritoneal y Hemodiálisis y la aplicación de soportes nutricionales de acuerdo a guías.
- Determina el abordaje nutricional y el papel de la dieta en Ulceras pépticas y esofagitis, ERGE.
- Realiza el tratamiento de diarreas agudas con la realimentación adecuada y diarreas e infecciones crónicas, enteritis actínica.
- Adquiere conocimientos y destrezas para el abordaje nutricional de los síndromes de malabsorción: enfermedad celíaca, fibrosis quística.
- Realiza el tratamiento nutricional del paciente con estreñimiento y enfermedad diverticular.
- Trata desde el punto de vista nutricional el SII, mediante la aplicación de la dieta FODMAPs.
- Planifica la alimentación oral en la etapa aguda y en la etapa de remisión de EII, y el soporte nutricional como terapia primaria, con sus nutrientes específicos. Conocimiento de las guías internacionales en nutrición.
- Diagnostica y trata la desnutrición proteico-calórica en las enfermedades hepatobiliares como Insuficiencia hepática aguda, Hemocromatosis, Cirrosis biliar primaria, Cirrosis hepática, conociendo los métodos de evaluación de la gravedad, la terapia y el soporte nutricional. Aplicación de normas establecidas en las guías internacionales de nutrición.
- Evalúa y trata el riesgo nutricional en pacientes oncológicos, evaluando localización del tumor y el impacto de los tratamientos oncológicos y sus complicaciones. Determina soporte nutricional oportuno, de acuerdo con las pautas establecidas en guías internacionales de nutrición.

-Determina con el equipo de salud las indicaciones de Soporte Nutricional Enteral y Parenteral. Evalúa ventajas, desventajas, vías de acceso, tipos de fórmulas y métodos de administración. Monitoreo de complicaciones.

- Evalúa y trata el riesgo nutricional en pacientes con HIV, y con HIV y embarazo, teniendo en cuenta la terapia antirretroviral e interacción fármaco-nutriente, la lipodistrofia, alteraciones metabólicas y el soporte nutricional.

-Evalúa el estado nutricional de la EPOC, los diferentes fenotipos y sus implicancias nutricionales. Realiza abordaje nutricional del paciente. Evaluación de soporte nutricional. Conocimiento de guías nutricionales.

- Diagnostica y trata desde el punto de vista nutricional la alimentación de pacientes con Fibrosis quística.

- Diagnostica en equipo las alergias alimentarias y propone las conductas dietéticas.

- Planifica los requerimientos alimentarios de enfermos con enfermedades del sistema inmunitario como LES, AR, Esclerosis múltiple

-Normatiza tratamientos nutricionales con la confección de protocolos

-Conoce acabadamente la interacción fármaco-nutriente para determinar el plan alimentario

-Presenta a los pacientes que esté tratando en ateneos de casos clínicos semanales

ESCENARIO CONSULTORIO EXTERNO

Con las competencias adquiridas en primer año, realiza consultorio externo durante todo el año

-Identifica certeramente la patología principal del paciente

-Explica en forma clara el plan de alimentación

-Educa al paciente y su familia respecto a conductas alimentarias beneficiosas para su patología

-Integra los conocimientos transmitidos en la consulta a fin de prevenir complicaciones o comórbidas.

ESCENARIO GUARDIAS

- Jerarquiza problemas según prioridad.
- Toma decisiones supervisadas sobre puntos críticos detectados que puedan presentarse en el Área de producción.
- Cumple el protocolo establecido frente a eventos adversos que puedan suscitarse en el Área de internación respecto a alimentos recibidos por el paciente
- Cumple con las seis guardias estipuladas

EVALUACION RESIDENTES SEGUNDO AÑO

- Evaluación durante el trabajo Minicex (Anexo I)
- Evaluación de proceso de adquisición de competencias en forma permanente a través de grillas de evaluación del Servicio (Anexo II)
- Evaluación de responsables de rotación de acuerdo a grilla enviada desde Sede de la Residencia (Anexo III)

TERCER AÑO

COMPETENCIAS NECESARIAS PARA EL AREA ASISTENCIAL

ESCENARIO INTERNACION

- Adquiere conocimientos y destrezas en el manejo clínico nutricional del paciente crítico.
- Establece de acuerdo a los cambios clínicos y metabólicos del paciente crítico, los requerimientos nutricionales.
- Determina los requerimientos nutricionales en el paciente gran quemado, y planifica vías de abordaje para soporte nutricional. Inmunonutrición. Conocimientos de guías internaciones de nutrición.
- Planifica con el equipo la nutrición parenteral, su composición, indicaciones y vías de administración, monitoreando complicaciones.
- Planifica el tratamiento nutricional de pacientes con pancreatitis aguda, pancreatitis crónica y cáncer de páncreas con su pronóstico, técnicas quirúrgicas: duodenopancreatectomía total o con conservación de píloro, pancreatectomía total, derivaciones pancreáticas.
- Determina el estado nutricional en el proceso perioperatorio y planifica el abordaje nutricional. Guías ERAS.
- Determina el plan alimentario de patologías biliares y vesiculares, sean agudas o crónicas.
- Aborda nutricionalmente los casos de gastrectomía con sus técnicas quirúrgicas y sus complicaciones.
- Planifica el tratamiento nutricional de las cirugías esofágicas. Progresión alimentaria.
- Aplica el tratamiento nutricional ileostomías y colostomías y cirugías intestinales y sus complicaciones de acuerdo a la extensión y sitio resecado.
- Conoce el tratamiento nutricional de hemorroidectomías
- Realiza el tratamiento nutricional de pacientes con cáncer, formando parte del equipo y del tratamiento interdisciplinario de esta patología.
- Normatiza tratamientos nutricionales con la confección de protocolos
- Conoce acabadamente la interacción fármaco-nutriente para determinar el plan alimentario

ESCENARIO CONSULTORIO EXTERNO

- Resuelve adecuadamente todos los planes alimentarios respecto a las patologías y derivaciones que puedan presentarse en consultorio externo.
- Realiza el control y seguimiento nutricional de las dietas de alta entregada

-Acompaña a consultorio externo a residentes inferiores

ESCENARIO GUARDIAS

-Maneja correctamente los tiempos y actividades del Área de producción

-Resuelve de manera práctica y correcta todas las patologías y evoluciones nutricionales que debe realizar en Área de internación

-Realiza las cuatro guardias programadas

EVALUACION RESIDENTES DE TERCER AÑO

-Exámenes escritos primer y segundo semestre consistente en resolución de casos clínicos

-Evaluación de responsables de rotación

-Evaluación basada en supervisión con informes periódicos de Nutricionista de planta donde se contemplen y valoren inconvenientes en la adquisición de competencias

-Evaluación durante el trabajo Minicex (Anexo I)

-Evaluación de proceso de adquisición de competencias en forma permanente a través de grillas de evaluación del Servicio (Anexo II)

-Evaluación de responsables de rotación de acuerdo a grilla enviada desde Sede de la Residencia (Anexo III)

CUARTO AÑO

ESCENARIO ATENCIÓN A LA COMUNIDAD

- Realiza el abordaje nutricional del adulto mayor, la malnutrición por exceso o por déficit, aplicando de ser necesario soporte nutricional en el contexto comunitario.
- Trata nutricionalmente los Síndromes malabsortivos del adulto y evalúa carencias nutricionales.
- Conoce la interacción fármaco –nutriente para formular correctamente el plan de alimentación
- Realiza el tratamiento nutricional de los pacientes con obesidad, sus complicaciones y de las cirugías utilizadas para su tratamiento.
- Determina el tratamiento nutricional en pacientes con patología hepática crónica
- Participa activamente de las diversas estrategias de atención primaria de la salud.
- Diagnostica la situación alimentaria-nutricional de distintos grupos etarios (niños, ancianos) o en riesgo nutricional de la comunidad a la que asiste.
- Diagnostica el estado nutricional de grupos vulnerables de la comunidad materno-infanto-juvenil.
- Aborda la salud nutricional considerando los determinantes de la salud.
- Participa activamente en los abordajes e investigaciones interdisciplinarios de la comunidad.
- Interviene en los programas de evaluación y seguimiento de los grupos vulnerables.
- Interviene en programas de educación alimentaria atendiendo la demanda de la comunidad y promoviendo la participación de la misma.
- Participa activamente y/o gestiona la implementación de programas de rehabilitación nutricional dirigidas a los grupos materno-infanto-juvenil y gerontes detectados en riesgo y/o daño nutricional.
- Evalúa el impacto de las actividades desarrolladas

ESCENARIO GUARDIAS

- Resuelve con solvencia todas las situaciones nutricionales que puedan presentarse en la guardia
- Controla el Área de producción

EVALUACION RESIDENTES DE CUARTO AÑO

- Evaluación de responsables de rotación de acuerdo a grilla enviada desde Sede de la Residencia (Anexo III)

ANEXO I

ACTIVIDADES DIARIAS PLAN DE TRABAJO DE LA RESIDENCIA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN CLINICA DEL ADULTO

8 -9 hs: Actividades docentes

9-9:30 hs.: Control de distribución en salas, evaluación de ingresos y novedades de guardia.

9:30 -11 hs.: Actividades de sala. Participación de revista de sala.

11-12:30 hs.: Entrega de planillas. Confección de dietas de alta. Control de distribución. Control de ingreso de última hora.

12:30-14 hs.: Almuerzo.

14-15:30 hs.: Actividades docentes

15:30 -17 hs.: Actividades de sala. Pase de guardia

Este plan diario incluye además:

- Reuniones bibliográficas: dos por semana
- Ateneos del servicio: uno por semana
- Discusión de casos clínicos: dos por semana
- Preparación de trabajos de investigación: una vez por semana
- Clases teóricas: tres por semana

ANEXO II

ROTACIONES

Se entiende por rotación la pasantía por las distintas áreas que el residente debe cumplir obligatoriamente y las optativas en el último año de la residencia. El cronograma de rotaciones se establecerá anualmente y la elección de las mismas estará coordinada con el comité de docencia e investigación del hospital.

Se define como rotación tanto las que se realicen dentro del hospital como las que se realicen fuera de este ámbito.

1. PRIMER AÑO

- Área de producción: 1 mes (junio)
- Maternidad general: 2 meses (julio, agosto)
- Maternidad de alto riesgo: 3 meses (setiembre, octubre, noviembre)
- Ginecología y urología: 1 mes (diciembre)
- Traumatología y cirugía maxilofacial: 1 mes (febrero)
- Clínica Médica y Unidad Coronaria: 3 meses (marzo, abril, mayo)

2. SEGUNDO AÑO

- Clínica Médica: 8 meses (junio, julio, agosto, setiembre, octubre, noviembre, diciembre, febrero)
- Rotaciones obligatorias:
 - Servicio de Cardiología del Hospital Lagomaggiore: 45 días (a partir del primer día hábil del mes de marzo)
 - Servicio de Gastroenterología del Hospital Lagomaggiore: 45 días (a partir de la segunda quincena del mes de abril)

3. TERCER AÑO

- Cirugía Plástica y Quemados: 1 mes (junio)
- Cirugía y Unidad de Terapia Intensiva: 7 meses (julio, noviembre, diciembre, febrero, marzo, abril y mayo)
- Rotación a elección del residente: 3 meses (agosto, septiembre, octubre)

ANEXO III

EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO EN SALA				
	Siempre	Casi Siempre	A veces	Nunca
HISTORIA CLÍNICA				
1- Interpreta la HC, el diagnóstico y las prescripciones.				
2- Realiza la actualización diaria de los pacientes.				
3- Realiza correctamente la anamnesis alimentaria.				
4- Tiene predisposición para el trabajo interdisciplinario.				
5- Diseña un plan diagnóstico y terapéutico nutricional acorde al diagnóstico médico y a la sistemática del servicio.				
6- Supervisa la distribución de los alimentos.				
7- Evalúa la aceptación y tolerancia individual de la dieta.				
8- Confecciona correctamente las dietas de alta en tiempo y forma, y programa el seguimiento del paciente.				
9- Supervisa la elaboración de los regímenes, fórmulas, dietas individuales y refuerzos.				
10- Averigua la historia y evolución de la enf de su paciente.				
11- Se interesa por el entorno fiar y social como base para el tratamiento de alta.				
ATENCIÓN AL PACIENTE				
1- Es cordial, inspira confianza y se interesa por la situación general del paciente.				
2- Brinda al paciente la orientación adecuada.				
3- Supervisa, adiestra y coordina con el oficcero de su sector.				
4- Reconoce sus limitaciones y sus consultas son pertinentes.				
5- Demuestra preocupación por la resolución de los problemas de los pacientes.				
6- Se preocupa de dejar novedades a sus colegas para el mejor control del tratamiento.				
GUARDIA EN SALA				
1- Toma decisiones de acuerdo a su nivel de responsabilidad.				
2- Resuelve adecuadamente las situaciones críticas.				
3 Jerarquiza los problemas según su prioridad.				
PRESENTACIÓN DE CASO CLÍNICO				
1- Sigue una sistemática en la presentación del caso.				
2- Promueve la discusión y hace nuevos aportes.				
3- Colabora en definir estrategias.				
4- Se preocupa por haber estudiado toda la información del paciente a presentar.				
DESEMPEÑO EN SALA				
<i>Altamente Satisfactorio</i>				
<i>Satisfactorio</i>				
<i>Poco Satisfactorio</i>				
<i>Insatisfactorio</i>				
OBSERVACIONES:				
			PUNTAJES	
<i>Altamente Satisfactorio</i>			100 - 90	
<i>Satisfactorio</i>			89 - 79	
<i>Poco Satisfactorio</i>			78 - 61	
<i>Insatisfactorio</i>			< 60	

EVALUACIÓN EN CONSULTORIO EXTERNO				
	Siempre	Casi Siempre	A veces	Nunca
1- Realiza correctamente la anamnesis alimentaria.				
2- Es cordial, inspira confianza y se interesa por la situación general del paciente.				
3- En función al diagnóstico y situación socio-económica y cultural, construye un plan de alimentación adecuado.				
4- Prioriza correctamente la patología principal del paciente.				
5- Transmite en forma clara el plan de alimentación y orienta correctamente al paciente.				
DESEMPEÑO EN CONSULTORIO				
<i>Altamente Satisfactorio</i>				
<i>Satisfactorio</i>				
<i>Poco Satisfactorio</i>				
<i>Insatisfactorio</i>				
EVALUACIÓN DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS				
	Siempre	Casi Siempre	A veces	Nunca
1- Se mantiene actualizado sobre los temas de su especialidad				
2- Se interesa por formular nuevos proyectos de investigación.				
3- Tiene iniciativa para la búsqueda de nuevos conocimientos				
4- Adquiere conocimientos y vocabulario técnico para favorecer el trabajo interdisciplinario.				
5- Demuestra estudio y solvencia en el tema que expone con presentaciones claras y precisas.				
6- Integra y jerarquiza la información presentada, basándose en bibliográfica pertinente.				
7- Participa en las discusiones.				
8- En las evaluaciones del servicio demuestra llevar a la práctica su conocimiento teórico respecto al tratamiento y dietoterapia.				
9- Cumple con las fechas de entrega establecidos para trabajos de investigación, trabajos de rotación, etc.				
DESEMPEÑO EN ACTIVIDADES ACADÉMICAS				
<i>Altamente Satisfactorio</i>				
<i>Satisfactorio</i>				
<i>Poco Satisfactorio</i>				
<i>Insatisfactorio</i>				
OBSERVACIONES				
			PUNTAJES	
<i>Altamente Satisfactorio</i>			100 - 90	
<i>Satisfactorio</i>			89 - 79	
<i>Poco Satisfactorio</i>			78 - 61	
<i>Insatisfactorio</i>			< 60	

ANEXO IV

EVALUACION DE NUTRICIONISTAS RESIDENTES ROTANTES

APELLIDO Y NOMBRE DEL RESIDENTE.....

SERVICIO POR EL QUE ROTA.....

EVALUADOR.....

El Jefe del Servicio de Nutrición le agradece su colaboración al completar esta ficha. Por favor marque con un círculo el número que corresponda en la escala numérica que indica los conocimientos, actitudes, destrezas, etc.

Su comentario es muy importante, ya que permite integrar la competencia clínica nutricional global del Nutricionista Residente.

	No Satisf.	Satisf.	Superior
Conocimientos Científicos	1-2-3-	4-5-6-	7-8-9-
Juicio Clínico Nutricional	1-2-3-	4-5-6-	7-8-9-
Destrezas Y Habilidades	1-2-3-	4-5-6-	7-8-9-
Atributos Humanísticos	1-2-3-	4-5-6-	7-8-9-
Empatía – Respeto	1-2-3-	4-5-6-	7-8-9-
Dedicación	1-2-3-	4-5-6-	7-8-9-
Responsabilidad	1-2-3-	4-5-6-	7-8-9-
Desempeño en Consultorio Externo	1-2-3-	4-5-6-	7-8-9-
Presentaciones precisas y organizadas	1-2-3-	4-5-6-	7-8-9-
Aplicación práctica clínica-nutricional y global	1-2-3-	4-5-6-	7-8-9-

Comentarios.....

.....

ESPECIFICACIONES:

- **Conocimientos Científicos**

- Se encuentra actualizado sobre los temas de su especialidad.
- Tiene iniciativa para la búsqueda de nuevos conocimientos.
- Presenta conocimientos y vocabulario técnico para favorecer el trabajo interdisciplinario.

- **Juicio Clínico – Nutricional**

- Resuelve adecuadamente las situaciones críticas.
- Jerarquiza los problemas según su prioridad.

- **Destrezas y Habilidades**

- Interpreta la historia clínica, el diagnóstico y las prescripciones.
- Diseña un plan diagnóstico y terapéutico nutricional acorde al diagnóstico médico y a la sistemática del servicio.
 - Atributos Humanísticos
- Es cordial, inspira confianza y se interesa por la situación general del paciente.
- Brinda al paciente la orientación adecuada.
 - Empatía – Respeto
- Inspira confianza.
- Se comunica correctamente con sus superiores.
 - **Dedicación**
 - **Responsabilidad**
 - **Desempeño en Consultorio Externo**
- Prioriza correctamente la patología principal del paciente.
- En función al diagnóstico y situación socio-económica del paciente, construye un plan de alimentación adecuado.
- Realiza educación nutricional.
 - **Presentaciones precisas y organizadas**
- Presentación de ateneos, clases, casos clínicos.
- Presentación de trabajos de rotación en tiempo y forma.
 - **Competencia clínica – nutricional y global**
- Presenta desempeño profesional acorde a sus conocimientos científicos y práctico