***Diplomatura en Nutrición Clínica y Servicios de Alimentación.***

**Duración**

300 Horas.

**Días y horarios**

De lunes a viernes de 08:00 a 12:00 horas.

Del 02 de septiembre al 13 de diciembre de 2019.

**Localización**

Hospital Universitario, Portela 2975.

**Aranceles**

• **Externos**: 4 cuotas de $5000.-

• **Socios AANEP y comunidad UAI:** 4 cuotas de $ 2500.-

**Dirigido a**

Licenciados en Nutrición.

**Contenido**

**Área Internación**

* Evaluación nutricional del paciente internado a través de indicadores antropométricos, clínicos y bioquímicos. Detección de riesgo nutricional
* Diagnóstico nutricional de enfermedades por carencia, exceso, metabólicas, etc.
* Interpretación de la determinación dietoterápica y aplicación de la técnica dietoterápica en relación a las diferentes patologías.
* Realización de las interconsultas en áreas de internación.
* Entrevista con el paciente. Anamnésis alimentaria
* Educación alimentaria y nutricional a pacientes. Evaluación del proceso y resultado de la asistencia nutricional, con el propósito de optimizar la calidad de la atención.
* Confección del plan de alimentación de alta. Análisis de historia clínica. Participación en ateneos.
* Presentación de casos clínicos
* Realización de interconsultas con otros profesionales responsables de la atención del paciente.

**Área de Alimentación**

**Contenidos**

* Diseño de planta física, equipamiento. Recursos humanos. Alimentos. Listas de comidas.
* Tipificación de regímenes. Higiene alimentaria. Identificación de hábitos alimentarios.
* Buenas prácticas de manufactura

**Clases programadas para la Diplomatura**

* Asistencia a las clases y participación y desarrollo de Trabajos Prácticos.
* Módulos de Soporte Nutricional y de Gerenciamiento de servicios de alimentación.
* Clase especial de control de infecciones y aislamientos hospitalarios

**Breve descripción de las actividades a realizar**

**Actividades Internación:**

* Concurrencia a la sala de internación para la atención de pacientes internados e Identificar a los pacientes con riesgo de desnutrición.
* Ejecutar procedimientos de diagnóstico del estado nutricional del paciente: mediciones corporales.
* Participar en el seguimiento evolutivo del paciente. Evaluar cuali-cuantitativamente la ingesta diaria.
* Educar al paciente y sus familiares en el logro de un cuidado nutricional, eficaz y seguro.
* Elaborar el plan de alimentación al egreso del paciente.
* Trabajar como miembro de un equipo multidisciplinario.
* Evaluar los productos comerciales que se oferten como suplementos nutricionales

**Actividades Área de Producción:**

* Implementación de las buenas prácticas en la elaboración de alimentos en todas las fases del proceso: recepción, acondicionamiento y almacenamiento de materias primas, elaboración incluido descongelación, cocción, división de porciones, emplatado, distribución, transporte y entrega de raciones alimentarias.
* Control de temperaturas en el proceso de elaboración y almacenamiento.
* Capacitación y actualización permanente a todo el personal de Cocina.
* Elaboración de un manual de dietas Hospitalario.

***Clases teórico-prácticas (cronograma a confirmar)***

***Soporte Nutricional***Carga horaria: 2hs mensuales

* Desnutrición hospitalaria: la problemática actual.
* Generalidades de evaluación nutricional del paciente hospitalizado.
* Generalidades del soporte nutricional: Nutrición enteral y parenteral
* Soporte nutricional en el paciente crítico, paciente quirúrgico, paciente oncológico, paciente con cirrosis hepática, insuficiencia cardíaca y respiratoria y falla intestinal

***Gerenciamiento de servicios de alimentación***Carga horaria: 2hs mensuales

* Resolución de problemas relacionados con Planificar y Gerenciar Servicios de Alimentación
* Diseño aplicado a los distintos tipos de zonas de elaboración. Descripción y normativa aplicable a sus áreas. Mobiliario y equipo. Diseño y mantenimiento. Conservación de los alimentos
* Sistema de Compras, Control Proveedores, Control de calidad y peso. Tipo de Servicio y Sistemas de Almacenamiento y Distribución.
* Gerenciamiento del RRH. Normativas vigentes. Descripción de los procesos de trabajo del Licenciado en Nutrición en las diversas áreas de actuación.
* Implementación y auditoría de Servicio de Calidad, BMP, Normas ISO, servicio de Catering.

**Objetivos**

* Implementar las diferentes modalidades de intervención en la rehabilitación nutricional de los pacientes.
* Diagnosticar la situación alimentaria y nutricional de individuos y realizar el tratamiento adecuado y oportuno.
* Establecer y sostener una comunicación permanente con todo el equipo de salud para establecer la terapéutica nutricional del paciente.
* Profundizar en contenidos de grado y actualizarlos en la práctica interdisciplinaria
* Desarrollar habilidades y conocimientos de herramientas necesarias para el gerenciamiento, la organización y planificación de las Zonas de Elaboración, así como de los distintos procesos de elaboración de alimentos en toda su cadena alimentaria desde los distintos procesos.
* Aplicar conocimientos de planificación y Administración de Servicios, planeamiento estratégico, administración de recursos humanos, control de costos y aplicación de normas de higiene y seguridad.
* Promover el desarrollo de habilidades intelectuales y actitudes que tomen en cuenta valores y normas que le permitan al profesional ser capaz de resolver problemas de cualquier índole aplicando los conocimientos adquiridos
* Capacitarse en el posgrado en Soporte y Gestión.

**A cargo de**

Claudia Turner.

Anabela Seijas.

Carolina Niño.

**Contacto**

[uai.extension@uai.edu.ar](file:///C:\Users\LScornero\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\21PH74T4\uai.extension@uai.edu.ar)