

RESIDENCIA EN NUTRICIÓN

Responsable de la residencia: Lic. Gabriela García

Residencia del equipo de salud

Modalidad básica

Duración total: 3 años

Programa vigente desde el 2023

Datos Institucionales

Sede de la Residencia: Hospital Posadas. Provincia de Buenos Aires

Dirección: Illia y Marconi s/n (El Palomar) Provincia de Buenos Aires

Página web del Hospital: www.hospitalposadas.gov.ar

Coordinador de Docencia e Investigación: Dr. Alan Daniel Berduc

Correo electrónico: docencia@hospitalposadas.gov.ar

Servicio Sede:

Departamento de Alimentación y Dietoterapia

Teléfono: Directo 4469-9216/ Conmutador 4469-9300

Internos: 1422/1409/4066

Email: gabyale70@gmail.com

- 1. FUNDAMENTACIÓN**
- 2. PERFIL DEL EGRESADO**
- 3. PLAN DE ROTACIONES Y ESTRUCTURA DE LA RESIDENCIA**
- 4. OBJETIVOS GENERALES POR AÑO**
- 5. CONTENIDOS POR AÑO**
- 6. CRONOGRAMA SEMANAL DE ACTIVIDADES**
- 7. RECURSOS**
- 8. MODALIDADES DE EVALUACIÓN DE LOS RESIDENTES**

1. FUNDAMENTACIÓN

El Hospital Nacional Profesor Dr. Alejandro Posadas es una institución médico asistencial que desarrolla tareas de prevención, tratamiento y rehabilitación de la salud, así como actividades docentes y de investigación.

Esta Institución, dependiente del Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación, descentralizada e incluida en el régimen de Hospitales Públicos de Autogestión, se encuentra ubicada en el área oeste del conurbano bonaerense, en la localidad de El Palomar, partido de Morón, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Sobre una extensión de 22 hectáreas, tiene 72.000 m² de superficie cubiertas distribuidos en 7 pisos divididos en cuatro pabellones agrupados por sectores AB y CD, más dos bloques de tres pisos cada uno (E y F) unidos por un bloque central (Sector H).

El Programa de Residencia, diseñado por el Departamento de Alimentación del Hospital Nacional Prof. Dr. Alejandro Posadas, es concebido con los fines de incorporar la especialidad al Sistema de Capacitación de Postgrado, guiar el proceso de aprendizaje que se desarrolla en los Servicios de Salud, a partir de organizar prácticas y actividades promotoras de aprendizajes útiles y significativos dentro del marco del trabajo. El Programa Docente promueve el desarrollo de un eje de integración entre la teoría, la práctica y el análisis de las condiciones de trabajo, con la posibilidad de lograr a través de él una transformación de la dinámica política, social y epidemiológica de la realidad.

Se espera que el Licenciado en Nutrición desarrolle facultades profesionales esenciales como realizar actividades de programación, planeamiento, dirección, educación, prevención, evaluación, capacitación, docencia, investigación, asesoramiento, seguridad alimentaria, economía, producción de alimentos, política alimentaria, promoción, protección, recuperación, rehabilitación de la salud en todos los niveles de atención, auditorías, tanto en forma individual o integrando grupos interdisciplinarios, en instituciones públicas o privadas, en pacientes sanos y enfermos.

La asistencia, docencia e investigación atraviesan todos los contenidos de la especialidad. La asistencia (como actividad hospitalaria original), la docencia (como oportunidad de profundización teórica en la formación profesional), y la investigación (como instrumento de producción de conocimientos) les permitirá a los residentes evaluar diferentes posiciones ante el conocimiento establecido y frente a los problemas que se presentan en la labor diaria.

La residencia, como sistema formativo de postgrado, aporta al proceso de educación continua del profesional Licenciado en Nutrición el enfoque interdisciplinario, propicia la investigación científica y su integración con la actividad asistencial.

El propósito de este programa es formar Licenciados en Nutrición de reciente graduación para ejercer la profesión en el ámbito hospitalario, logrando una intervención activa del residente en la evaluación, tratamiento y gestión. Es el eje alrededor del cual girarán las experiencias de aprendizaje y confrontarán al residente con la realidad social y familiar, permitiendo lograr la competencia profesional adecuada para las condiciones en las que transcurrirá su ejercicio profesional futuro.

Tomando lo antedicho como base, el Departamento de Alimentación y Dietoterapia presenta un Programa de Residencia en Nutrición de 3 años de duración que pretende dar respuesta a la necesidad de formación de recursos humanos que posean las competencias, habilidades, destrezas

y cualidades humanas que la práctica de la especialidad en el ámbito hospitalario demandan en la actualidad en nuestro país. Por lo tanto, el fin del programa es formar especialistas en nutrición con la más alta capacitación técnica y humana para abordar el manejo nutricional (diagnóstico, tratamiento, monitoreo y control) de todo tipo de patología del paciente que se interna, como así también del paciente ambulatorio con enfermedades agudas o crónicas. Esto incluirá el aprendizaje de criterios de internación y de necesidad y oportunidad de consultas a otras especialidades.

En cada etapa de la implementación del Programa estará presente la importancia de aprender de forma minuciosa, ordenada y progresiva los contenidos de la especialidad a través de la lectura, la práctica, la investigación científica y la relación armónica con todos los integrantes del equipo de salud.

Se capacitarán para practicar la atención nutricional científicamente fundamentada que determinará una conducta a seguir, y tomarán conciencia de la importancia de la formación científica en las áreas de docencia, asistencia y capacitación científica.

El hecho de ser un hospital público de acceso gratuito establece una relación con la realidad social y con la patología prevalente que permite una formación mucho más polivalente y hace a nuestros formados aptos para desenvolverse en cualquier ámbito del país.

Por lo ante expuesto, se evidencia el objeto de formar profesionales con criterios científicos actualizados, con manejo en diversas circunstancias de medios e información y con capacidad de actualización, haciéndolos absolutamente idóneos para desarrollar la actividad profesional.

Son propósitos de la residencia:

1. Seleccionar las mejores oportunidades de aprendizaje que el sistema ofrece en las distintas áreas.
2. Formar profesionales capaces de utilizar adecuada y eficientemente los diferentes dispositivos y recursos que el sistema de salud dispone.
3. Estimular el desarrollo de la investigación y la producción científica.
4. Fomentar modelos de integración y de trabajo interdisciplinario entre todos los profesionales del equipo de salud.
5. Promover la integración de la asistencia, la docencia y la investigación en todos los niveles de atención.
6. Estimular las capacidades docentes de acompañamiento, supervisión y orientación dentro de la Residencia y con otras Residencias.
7. Promover la reflexión acerca del contexto histórico e institucional de las prácticas de salud.
8. Formar profesionales responsables desde el punto de vista científico, ético y social.
9. Formar recursos humanos con amplitud de criterio, creativos, generadores de espacios de trabajo que permitan el desarrollo y crecimiento de la especialidad.
10. Promover la implementación de un sistema de gestión de calidad acorde a las necesidades de su ámbito de desempeño.

2. PERFIL DEL EGRESADO

Al finalizar la residencia, los licenciados en nutrición serán capaces de:

1. Ejercer la práctica nutricional en el ámbito hospitalario, en los niveles de tratamiento de enfermedades y rehabilitación.
2. Actuar como un factor importante en el Sistema de salud y reproductor permanente en el campo de salud de la población.
3. Conocer en profundidad la nutrición clínica y áreas de gestión, y mantener una permanente actualización, para lograr la mayor autonomía en su accionar en sala general, terapia intensiva, guardia y consultorio externo.
4. Determinar un diagnóstico nutricional a la población que se asiste en la institución.
5. Elegir el tratamiento indicado con criterio científico riguroso.
6. Valorar la relación nutricionista-paciente-sujeto.
7. Jerarquizar la función del hospital público.
8. Diseñar, proponer y ejecutar proyectos de investigación.
9. Lograr una comunicación dinámica con los demás integrantes del equipo de salud, para obtener un enfoque interdisciplinario en búsqueda de una mejor atención al paciente.
10. Promover una formación que integre la perspectiva clínica, institucional y comunitaria de las problemáticas de salud de la población del área de influencia del Hospital Nac. Prof. A. Posadas.
11. Organizar las actividades conforme a la estrategia de atención de la institución por cuidados progresivos.
12. Estimular actividades que mejoren la seguridad alimentaria familiar.

En términos de competencias, el egresado estará en condiciones de:

Competencias técnicas:

- Dominar las tareas, reglas y procedimientos de su área específica de trabajo.
- Documentar correctamente en la historia clínica y otros registros que correspondan, las anamnesis, evaluaciones, procedimientos y/o prácticas vinculadas a su quehacer, el problema actual y/o potencial y la acción propuesta que permitan un abordaje integral de las personas o comunidad que asiste.
- Comprender los procesos y los diferentes sistemas de redes de relaciones involucrados.
- Implementar las diferentes modalidades de intervención en la rehabilitación nutricional de individuos y de la comunidad.
- Evaluar los resultados del tratamiento alimentario nutricional instituido.

- Obtener y usar la información pertinente para su desempeño profesional.
- Evaluar la prestación alimentaria en sus aspectos nutricionales, sensoriales, higiénicos y económicos.
- Implementar programas de vigilancia epidemiológica nutricional.
- Implementar políticas alimentarias que aseguren la disponibilidad de alimentos a grupos vulnerables.
- Diagnosticar la situación alimentaria y nutricional de individuos, población y grupos de riesgo y realizar el tratamiento adecuado y oportuno.
- Asesorar a organizaciones comunitarias que brindan asistencia alimentaria a la población de referencia.
- Realizar actividades de divulgación científica y educación en lo concerniente a alimentos, alimentación y nutrición a escala individual, grupal, comunitaria y a la población en general, destinadas a mejorar la calidad de vida.

Competencias organizacionales:

- Planificar, organizar y establecer métodos propios de administración eficaz y eficiente del tiempo y de los recursos disponibles.
- Desarrollar flexibilidad e innovación en los procesos de atención en los que interviene.
- Interrelacionarse de tal manera de integrar el campo profesional que abarca la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud, con enfoque integral y comunitario y con los otros profesionales de la salud (interdisciplina e intersaberes).
- Establecer una adecuada articulación entre los efectores y especialidades de los diferentes niveles de atención que permita establecer la terapéutica nutricional adecuada a cada situación diagnóstica, individual o poblacional.

Competencias relacionales:

- Establecer y sostener una comunicación permanente con todo el equipo de salud a nivel local.
- Establecer una comunicación fluida y eficaz con el paciente y su familia.
- Desarrollar una adecuada cooperación en el equipo de trabajo, fluidez en el diálogo y en las relaciones interpersonales.
- Realizar conversaciones y negociaciones al interior del equipo de salud y por fuera de él, en términos de relaciones intersectoriales con las organizaciones de la comunidad, como también con los individuos y sus familias.

Competencias de adecuación al contexto:

- Resolver y responder adecuadamente a las distintas situaciones en los procesos de atención de personas, familias y del contexto comunitario.

Competencias personales:

- Responsabilizarse de sus tareas y cumplir con las normativas vigentes con la suficiente flexibilidad para tener en cuenta la diversidad sociocultural y el marco de incertidumbre.
- Ejercitar la creatividad en la resolución de problemas y aprender de culturas diferentes.
- Diseñar planes terapéuticos que contemplen los aspectos socioculturales del paciente.
- Brindar la fundamentación del proceso de toma de decisiones, teniendo en cuenta los aspectos alimentarios, nutricionales, económicos, sanitarios y bioéticos.

Competencias de servicio:

- Comprender el impacto que los profesionales tienen, directa o indirectamente, sobre los servicios brindados a los individuos y la comunidad.
- Esforzarse por conocer y resolver los problemas y/o necesidades de la comunidad, lo que implica el deseo de ayudar y satisfacer las necesidades reconocidas o no.

Competencias éticas:

- Comprometerse con los principios bioéticos y legales que impone el ejercicio de su profesión y las obligaciones para con los otros, en términos del ejercicio de derechos civiles, sociales y principios de equidad.
- Conocer y actuar de acuerdo al marco normativo y organizacional del Sistema de Salud y la Constitución.
- Aplicar habilidades de comunicación con el enfermo y su familia basados en principios éticos.

Competencias interdisciplinarias:

- Reconocer la historicidad de los procesos de salud-enfermedad-atención para un acercamiento a los indicadores epidemiológicos y sociodemográficos del sector salud de modo integral y contextualizado.
- Posibilitar la complementariedad y la multirreferencialidad teórica en los diseños de actividades y proyectos.
- Promover la implementación de la asistencia alimentaria nutricional con un criterio transversal en los diferentes niveles de atención.
- Integrar, coordinar e implementar equipos interdisciplinarios e intersectoriales.

Competencias para la investigación:

- Desarrollar una mirada crítica que le permita generar proyectos de abordaje de la realidad, tanto desde los efectores como desde la comunidad, que tengan en cuenta la necesaria complementariedad de los métodos o técnicas y la secuencia necesaria de los procesos, de acuerdo al nivel de atención en que se encuentre el residente.
- Identificar problemas de investigación relevantes para la comunidad en la que trabaja.

3. PLAN DE ROTACIONES Y ESTRUCTURA DE LA RESIDENCIA

La rotación es la pasantía por las distintas áreas que el residente debe cumplir en forma obligatoria y optativa durante el último año de residencia para completar la formación curricular. Éste se establece en forma anual.

Rotaciones por año de residencia:

PRIMER AÑO:

- Sector de elaboración y manejo de alimentos y fórmulas lácteas.
- Sector de internación de adultos.
- Sector de internación pediátrica.
- Sector de internación maternidad.
- Hemodiálisis.
- Consultorio de rehabilitación de la deglución adultos.
- Consultorio de diabetes y nutrición.

SEGUNDO AÑO:

- Sector de internación de Unidad Coronaria.
- Sector de internación de cirugía.
- Consultorio de oncología de adultos.
- Sector de internación de oncología pediátrica.
- Consultorio de nutrición pediátrica.
- Consultorio de rehabilitación de la deglución pediátrica.

TERCER AÑO:

- Sector de internación de Terapia Intensiva de adultos.
- Sector de internación de Terapia Intensiva pediátrica.
- Sector de internación de Neonatología.
- Consultorio de gastroenterología de adultos.
- Rotación externa a elección (3 meses).

4. OBJETIVOS GENERALES POR AÑO

El objetivo general es capacitar y formar un recurso humano preparado para atender los requerimientos de la comunidad y alcanzar aprendizajes significativos a partir de una articulación teórico-práctica que tiende al desarrollo del trabajo individual y grupal.

PRIMER AÑO:

El objetivo es alcanzar los conocimientos, destrezas y habilidades necesarias para el manejo de 2 de los 4 sectores que conforman al Departamento de Alimentación: Internación, y Elaboración y manejo de alimentos.

Al finalizar el primer año, el residente será capaz de:

Internación:

- Confeccionar la historia clínica nutricional del paciente internado con registro claro, en forma completa, incluyendo actualizaciones diarias.
- Afianzar conocimientos de anatomía, fisiología y nutrición, enfocando el diagnóstico y el tratamiento de enfermedades prevalentes.
- Interpretar la determinación dietoterápica y aplicación de la técnica dietoterápica en relación a las diferentes patologías.
- Identificar hábitos alimentarios.
- Valorar el plan de alimentación y caracteres del régimen.
- Realizar anamnesis alimentaria.
- Evaluar la aceptación y tolerancia de la alimentación brindada.
- Controlar y supervisar la distribución y servicio alimentario en sala de internación.
- Realizar educación alimentaria nutricional durante la internación del paciente.
- Realizar regímenes de alta según diagnóstico de base y estado nutricional del paciente.
- Motivar al paciente y/o su familia u acompañantes para garantizar la continuidad del tratamiento al momento de su alta hospitalaria.
- Recorrer el área de internación junto al equipo de salud.
- Entrevistar al paciente y/o familiares u acompañantes.
- Participar en el ejercicio del trabajo interdisciplinario del equipo de salud.
- Participar en ateneos.
- Obtener y transmitir información al paciente y su familia sobre el manejo nutricional respetando los derechos de éstos.
- Conocer y respetar principios éticos y derechos de los pacientes, demostrando actitud de servicio y bienestar para el paciente y su familia.
- Respetar la organización de la residencia y el servicio.
- Participar en actividades académicas con intervención activa en temas de enfermedades prevalentes y manejo nutricional.
- Realizar búsquedas bibliográficas adecuadas.
- Leer literatura médica nutricional en inglés u otro idioma.
- Participar de actividades académicas del departamento.
- Comenzar con el manejo de programas informáticos.
- Participar adecuada y activamente en los pases de guardia.
- Evaluar el proceso y resultados de la asistencia nutricional, con el propósito de optimizar la calidad de la atención del paciente.
- Identificar los procesos administrativos en la gestión en la elaboración de fórmulas líquidas.
- Conocer y respetar las normas de bioseguridad hospitalaria en el manejo y distribución de fórmulas líquidas nutricionales en las salas de internación.

Elaboración y manejo de alimentos:

- Identificar los procesos administrativos en la gestión y el manejo en el área de producción de alimentos.
- Identificar la población a quien va dirigida la prestación del servicio.
- Intervenir en la implementación de programas de higiene y seguridad alimentaria en el área de producción de alimentos.
- Realizar educación sobre higiene alimentaria a los responsables de la producción y comercialización de alimentos.
- Capacitar en higiene alimentaria al personal responsable de la producción.
- Capacitar e implementar sistemas de análisis de peligro y puntos críticos de control.
- Intervenir en acciones de seguridad alimentaria.
- Intervenir en programas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Evaluar las acciones implementadas y su impacto.
- Aplicar métodos lógicos de planificación y organización del área.
- Conocer y familiarizarse con los procesos licitatorios correspondientes al área de producción de alimentos.
- Conocer la normativa vigente para la compra de insumos y las especificaciones correspondientes.
- Evaluación de listas de comidas de acuerdo a tipificación.
- Satisfacción de los usuarios.
- Revisión de manual de normas y procedimientos.
- Manejo y capacitación de recursos humanos.
- Análisis y confección de estadísticas diarias de raciones servidas.
- Análisis de costos de alimentos por ración. Evaluación del costo de ración completa.
- Conocer la planificación del plan de compras anual.
- Ejercer control en el circuito de abastecimiento, elaboración y distribución de alimentos para el aseguramiento de la calidad.

SEGUNDO AÑO:

Los objetivos en el segundo año se hayan en ampliar la formación del residente, desarrollando competencias para la asistencia de pacientes internados con patologías que requieran cuidados intermedios; evaluar la prestación en sus aspectos nutricionales; implementar programas de calidad; profundizar los conocimientos científicos teórico-prácticos y ayudar, con la supervisión de un licenciado de planta, al residente de primer año.

Al finalizar el segundo año, el residente será capaz de:

Internación:

- Construir una visión integradora del paciente en patologías habituales, establecer planes de estudios y terapéutica racionales al ingreso, evolución y alta con continuidad en la atención nutricional.
- Realizar indicaciones nutricionales.
- Realizar interconsultas.
- Realizar soporte nutricional.
- Orientar el diagnóstico, tratamiento y monitoreo nutricional de patologías poco frecuentes.
- Controlar y evaluar la realización de informes en las historias clínicas.
- Profundizar conocimientos científicos teórico-prácticos en patologías no habituales.
- Realizar una comunicación adecuada con el paciente, su familia y el equipo de salud.
- Conocer y comunicar pautas del funcionamiento del servicio y de la residencia.

- Desempeñarse con fluidez en la relación Licenciado en Nutrición-paciente-familia, con parámetros éticos y legales.
- Concurrir a reuniones científicas.
- Presentar trabajos científicos en jornadas y/o congresos.
- Realizar docencia con residentes de primer año.
- Realizar búsquedas bibliográficas adecuadas.
- Participar de actividades académicas del departamento.
- Comenzar con el manejo de programas informáticos.
- Realizar el curso de introducción al método de investigación y bioestadística obligatorio brindado por Docencia de nuestra institución.
- Desarrollar actitud activa de promoción y prevención de salud de los pacientes.
- Tener responsabilidades en guardias de internación.
- Participar en la organización de pases de guardia con una sistemática adecuada y correspondiente.
- Evaluar el proceso y resultado de la asistencia nutricional, con el propósito de optimizar la calidad de la atención.
- Analizar la interacción fármaco-nutriente.
- Evaluar la prestación alimentaria en sus aspectos nutricionales, organolépticos e higiénicos en la internación del paciente.
- Dominar el conocimiento fisicoquímico de los alimentos.
- Planificar implementación de programas de calidad de atención del paciente.
- Interactuar con otros servicios de la institución.

TERCER AÑO:

Los objetivos en el tercer año incluyen desarrollar competencias para la asistencia de pacientes internados con patologías críticas que requieran cuidados intensivos (terapia intermedia e intensiva de pediatría y adulto, terapia neonatal); y tomar decisiones propias, asumiendo liderazgo y coordinación.

Al finalizar el tercer año, el residente será capaz de:

Internación:

- Asistir con independencia al paciente internado y ambulatorio.
- Integrar el equipo de salud, asumiendo actitud de liderazgo.
- Detectar y procurar solucionar a situaciones más complejas.
- Reforzar capacidades para la asistencia de pacientes en cuidados paliativos y ancianos.
- Actualizar de forma continua conocimientos nutricionales para la toma de decisiones diagnósticas y terapéuticas adecuadas, teniendo en cuenta las esferas psíquica, física, y social, factores económicos y derechos de los pacientes.
- Procurar armonía entre el equipo de salud, el paciente y su familia.
- Detectar conflictos y desempeñarse profesionalmente intentando solucionar insatisfacciones.
- Realizar consultas que requieran asesoramiento legal y/o ético.
- Contribuir a la actualización de guías y protocolos asistenciales.
- Elaborar protocolos de investigación, estadísticas y análisis críticos de trabajos.
- Coordinar pases de guardia, sala y ateneos.
- Analizar e interpretar pacientes con patología compleja, coordinando las tareas interdisciplinarias y de gestión en beneficio del paciente y su familia.
- Responsabilizarse de las interconsultas dentro del ámbito de la residencia.
- Tener una visión integral del paciente de acuerdo al diagnóstico y terapéutica nutricional, con autonomía en la toma de decisiones.

- Manifiestar una actitud docente con el residente de primer y segundo año, y supervisar sus actividades.
- Manejar con autonomía la comunicación con el equipo de salud y el paciente.
- Conducir y coordinar tareas grupales que incluyan a Licenciados en Nutrición, residentes y de planta.
- Planificar el cuidado de la salud, incorporando la visión de equipo de salud, con criterios de eficiencia y eficacia en las intervenciones a desarrollar.
- Colaborar en el mejoramiento de calidad asistencial.
- Familiarizarse con el manejo del paciente con patología crítica, desde su admisión a la unidad hasta el egreso de la misma.⁸
- Aprender las estrategias a implementar del soporte nutricional del paciente crítico (en shock, shock séptico, sepsis, neurocrítico, respiratorio, post-quirúrgico complicado, etc).
- Profundizar el conocimiento de los scores más utilizados para evaluar la gravedad y el pronóstico de pacientes críticos, y aplicarlos a situaciones concretas (por ej. pancreatitis aguda, neumonía grave, etc.).
- Incrementar la práctica del trabajo multidisciplinario.

5. CONTENIDOS POR AÑO

PRIMER AÑO

Internación:

Introducción a la fisiopatología. Identificación de hábitos alimentarios. Interpretación de la determinación dietoterápica y aplicación de la técnica dietoterápica en relación a las diferentes patologías. Valoración del plan de alimentación. Valores absolutos y relativos. Caracteres del régimen. Anamnesis alimentaria. Confección del régimen de alimentación. Evaluación de la aceptación y tolerancia de la alimentación brindada. Verificación de la distribución y servicio alimentario. Realización del régimen de alta. Realización de interconsultas con otros profesionales responsables de la atención del paciente. Recorrida de salas de internación con las profesionales del sector de planta. Entrevista con el paciente. Participación en ateneos, manuales de normas y procedimientos, listas de comidas. Tipificación de fórmulas líquidas. Procesos administrativos, y evaluación de la prestación alimentaria en sus aspectos nutricionales, organolépticos, higiénicos y económicos. Aplicación de criterios de normas de calidad. Evaluación nutricional a través de indicadores antropométricos, clínicos y bioquímicos. Diagnóstico nutricional de enfermedades por carencia, exceso, metabólicas, etc. Educación alimentaria durante la internación. Valoración del cumplimiento y adherencia al tratamiento durante la internación.

Elaboración y manejo de alimentos:

Tipificación de regímenes. Costos de la ración alimentaria. Costos en alimentos de la ración completa. Costo total. Diseño de listas de comidas. Racionamiento alimentario. Capacitación a manipuladores de alimentos. Confección de comandas y planillas de víveres. Planificación semanal de pedidos a proveedores. Control de stocks del sector. Evaluación de listas de comidas de acuerdo a tipificación. Satisfacción de los usuarios. Revisión de manual de normas y procedimientos. Manejo y capacitación de recursos humanos. Confección de estadística diaria de raciones servidas. Planificación plan de compras anual. Control y supervisión en el circuito de proceso de abastecimiento, elaboración y distribución de alimentos.

SEGUNDO AÑO

Internación:

Estimación nutricional inicial (screening). Evaluación nutricional subjetiva. Evaluación nutricional objetiva. Indicadores antropométricos, bioquímicos e inmunológicos. Índices pronósticos. Agua y electrolitos. Nutrición enteral y parenteral. Requerimientos nutricionales. Vías de acceso. Métodos y sistemas de administración. Fórmulas enterales. Complicaciones de la alimentación enteral. Transición en las vías de alimentación. Farmacoterapia, interacción entre medicamentos y nutrientes. Optimización del soporte nutricional. Manejo nutricional en: obesidad, enfermedad inflamatoria intestinal, celiaquía, enfermedades metabólicas y endócrinas, HIV, SIDA, enfermedades gastrointestinales, de hígado, vías biliares y páncreas, enfermedades renales, enfermedades oncológicas, hipertensión e hiperlipidemias, enfermedades respiratorias. Manejo nutricional en el peri-operatorio de: cirugía de cabeza y cuello, cirugía digestiva, cirugía de vías biliares, cirugía de hígado, de páncreas, de intestino delgado y colon, de tórax, cirugía vascular, cirugía ginecológica, y en complicaciones postquirúrgicas (síndrome de intestino corto, fístulas, infecciones, vólvulos, dehiscencias, bridas, evisceración, etc.), y de enfermedades oncológicas. Manejo nutricional en internación pediátrica en: desnutrición, enfermedades endócrinas, diabetes, HIV, SIDA, enfermedades gastrointestinales, metabolopatías, enfermedades renales, enfermedades oncológicas, enfermedades cardiovasculares, hipertensión, enfermedades respiratorias. Valoración nutricional y requerimientos nutricionales durante el embarazo y la lactancia. Manejo nutricional de patologías del embarazo.

TERCER AÑO

Internación:

Desnutrición en el paciente crítico. Efectos clínicos de la desnutrición. Respuesta al ayuno. Evaluación nutricional, requerimientos nutricionales, manejo del soporte nutricional, respuesta metabólica a la injuria, valoración del estado nutricional, soporte nutricional, monitoreo clínico-metabólico y complicaciones en el paciente crítico. Manejo pre y post operatorio del paciente obeso sometido a cirugía bariátrica. Manejo de macro y micronutrientes del paciente sometido a cirugía bariátrica.

TAREAS INTERDISCIPLINAS:

El objetivo es promover las actividades inter-residencias con distintas especialidades y con el equipo de salud de la institución.

El residente será capaz durante los 3 años de:

- Participar en la recorrida del área de internación junto al equipo de salud.
- Realizar interconsultas con otros profesionales responsables de la atención del paciente
- Compartir la atención del paciente con los especialistas intervinientes.
- Participar en el diseño y desarrollo de trabajos de investigación en conjunto.

CONTENIDOS TRANSVERSALES

BLOQUE 1: EL PROFESIONAL COMO SUJETO ACTIVO EN EL SISTEMA DE SALUD.

- Análisis de situación de salud. Dimensión social: complejidad y estructura preexistente. Dimensión política: Perspectivas nacional, jurisdiccional y local en el abordaje de los problemas de salud de la población. Determinantes y condicionantes de salud en el proceso salud-enfermedad-atención-cuidado. Epidemiología. La distribución del poder en las intervenciones en salud. Dimensión epistemológica: concepciones y paradigmas relacionados a la salud.
- El sistema de salud. Lógicas institucionales y organizacionales del sistema. Su dinamismo. El enfoque de calidad en la atención. El rol del profesional como agente en la transformación y aplicación de las políticas sanitarias.
- El profesional como gestor: el ciclo de la gestión. Recursos, tiempo y oportunidad en la atención de calidad. Utilización de manuales de procedimientos, protocolos y guías. Responsabilidad institucional en el ejercicio de la profesión.
- El profesional integrado al equipo para un mejor abordaje desde una perspectiva poblacional y sanitaria. El rol del equipo de salud en la construcción de la equidad y del acceso universal a la atención. La responsabilidad y la acción profesional en la generación y participación en redes de servicios, redes de atención y de cuidado.
- Encuadre de la práctica profesional en el marco de derechos y de la bioética. Responsabilidad pública del ejercicio de la profesión.
- Convenciones internacionales y nacionales. Marco normativo vigente, nacional y jurisdiccional relacionado con la salud. Actores y Organismos Nacionales e Internacionales.

BLOQUE 2: LOS SUJETOS DE DERECHO EN EL SISTEMAS DE SALUD.

- Sujetos de derecho: pacientes, familias y profesionales. Organización y participación de los actores en salud. Herramientas en participación comunitaria. Análisis, priorización y toma de decisiones.
- Marco normativo vigente, nacional y jurisdiccional sobre ejercicio profesional, derechos del paciente y del encuadre laboral.
- El paciente y su familia como sujetos de derecho y con autonomía para la toma de decisiones en los procesos de atención-cuidado.
- Comunicación. Comunicación institucional y con los pacientes como constitutiva de las buenas prácticas en salud. La comunicación como vínculo para las actividades de prevención, tratamiento de enfermedades y promoción de salud. Comunicación de noticias difíciles.
- El trabajo con otros en sus múltiples dimensiones: interdisciplinariedad, interculturalidad, diversidad de miradas y prácticas. La complementariedad de saberes para la mejora de la atención y la resolución de conflictos.
- Aplicación y control de las normas de bioseguridad en el ejercicio cotidiano. Condiciones y medio ambiente de trabajo. Dimensiones del cuidado del ambiente para la salud del paciente, del profesional y del equipo.

- El profesional en el mercado de trabajo. Responsabilidades civiles y penales del ejercicio profesional.

BLOQUE 3: EL PROFESIONAL COMO PARTICIPANTE ACTIVO EN LA EDUCACIÓN PERMANENTE Y LA PRODUCCIÓN DE CONOCIMIENTOS.

- El trabajo como fuente de aprendizaje y conocimiento: Educación Permanente en Servicio. La institución sanitaria y los equipos de salud en la construcción de procesos de educación permanente en salud.
- La investigación como fuente de aprendizaje y conocimiento. Lógicas de investigación científica y sistematización de prácticas. Investigación clínica e investigación básica. Diferentes enfoques (Medicina Basada en la Evidencia, Investigación en Sistemas y Servicios de Salud, Investigación Sanitaria Colectiva, etc.).
- El profesional como parte responsable en la construcción de información epidemiológica y de gestión de procesos salud-enfermedad-atención. Sistemas y registros de información sanitaria y epidemiológica.
- Búsqueda y análisis de información científico-tecnológica. Redes y centros de información y documentación.
- Lectura comprensiva de artículos especializados en idioma extranjero. Utilización del servicio de buscadores y de traductores virtuales.
- Organización de comunicaciones científicas y presentación de datos y experiencias.

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN:

Estímulo a la investigación clínica. Experiencia pedagógica de las residencias del Hospital Alejandro Posadas. Se desarrollará el programa IMI de acuerdo a lo publicado (Medicina (B. Aires) vol.67 no.2 Buenos Aires Mar./Apr. 2007, también se puede obtener de la página web del Hospital). Consiste en el desarrollo, bajo dos tutorías una metodológica y otra temática, de un proyecto de investigación por cada residente durante el anteúltimo año de residencia.

Estadística. Estadística descriptiva. Estadística inferencial. Variable: continua, discreta. Frecuencia: absoluta, relativa. El dato. Presentación de los datos. Tipos de presentaciones. Medidas: de tendencias central y de dispersión

6. CRONOGRAMA SEMANAL DE ACTIVIDADES

Las actividades académicas propuestas alcanzan a todos los años de residencia.

Dichas actividades están sujetas a modificación según el sector de rotación y las posibilidades de concreción de las mismas.

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
8-12hs	Sala	Sala	Sala	Sala	Sala	Guardias según cronograma	
12-13hs	Actividad académica						
13-14hs	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo		
14-17 hs	Espacio de lectura + sala						

- ACTIVIDADES ACADÉMICAS:

- Ateneo de Caso Clínico Nutricional: Se realizará mínimo uno por mes según la duración de la rotación y consistirá en la presentación y discusión de la problemática planteada en pacientes asistidos durante la misma.
- Ateneo Bibliográfico: Se realizará mínimo uno por mes según la duración de la rotación y consistirá en la presentación con tiempo restringido de trabajos de actualización y de revisión de temas clínico-nutricionales.
- Lectura y revisión bibliográfica: Se expondrá una o dos veces al mes un par de trabajos de investigación respecto a un tema de interés clínico-nutricional, sobre el cual se realizará un análisis crítico y se compartirán conclusiones.
- Clases especiales: Se dictará, en lo posible, una clase una vez por mes sobre temas diversos que hagan a la actividad nutricional, estando a cargo de invitados especiales con experiencia en la temática abordada, pertenecientes o no al hospital.

- GUARDIAS:

Durante toda la residencia se cumplirá con guardias semanales todos los fines de semana, rotativas entre los días sábados y domingos, cada una de 6hs de duración. La cantidad de guardias a realizar dependerá del año de residencia, a continuación se detalla la cantidad de guardias dependiendo el año de residencia:

- Residente de Primer Año: 4 guardias mensuales.
- Residente de Segundo Año: 2 guardias mensuales.
- Residente de Tercer Año: 1 guardia mensual.

En caso de que una situación excepcional lo requiera, los residentes podrían tener que cumplir el régimen de guardias establecido por la resolución 1993/2015.

7. RECURSOS

El Departamento de Alimentación y Dietoterapia es una unidad organizativa de autogestión, administradora de los recursos humanos y físicos a su cargo.

Se encuentra conformado por tres Servicios (Internación, Producción y Prestaciones Ambulatorias) y seis Secciones (Internación Adulto, Internación Pediátrica, Elaboración de Fórmulas Líquidas, Elaboración y Manejo de Alimentos, Prestaciones Ambulatorias y Programas Nutricionales). El personal profesional está compuesto por 34 Licenciados en Nutrición que desempeñan tareas de lunes a viernes de 7 a 20:30hs, y sábados, domingos y feriados de 8 a 20hs.

Cuenta con una cocina a nivel central, 2 depósitos, 6 office de alimentación, un lactario, una oficina departamental, cuatro oficinas para el personal profesional ubicadas en cada sección, y consultorios externos para la atención ambulatoria de pacientes.

8. MODALIDADES DE EVALUACIÓN DE LOS RESIDENTES

La evaluación es un proceso de retroalimentación que contribuye al perfeccionamiento del sistema de capacitación en servicio. El sentido primordial es el de permitir su mejora continua. La evaluación no es un fin en si misma sino un medio para recabar información útil para los responsables del programa quienes podrán adoptar medidas en función de los logros y/o deficiencias detectadas.

EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO DE LOS RESIDENTES

Evaluar el desempeño es evaluar integralmente la habilidad de un sujeto para realizar una práctica profesional. Esto incluye los modos de organización, retención y uso de los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para esa práctica.

Toda evaluación necesita responder a dos requisitos mínimos: el de validez y el de la confiabilidad.

La validez es la característica que asegura que se está evaluando lo que realmente se pretende evaluar y no otra cosa.

La confiabilidad es la característica que habla de la constancia con que los instrumentos y medios de evaluación brindan la información necesaria, sin deformaciones significativas, en distintas oportunidades de aplicación y con distintos evaluadores.

Desde el Departamento de Alimentación se aplicará un instrumento común para evaluar el desempeño de los residentes para asegurar un mínimo de validez y confiabilidad.

Este instrumento se aplicará como mínimo dos veces al año: una al finalizar el primer semestre y otra al finalizar el segundo semestre (coincidente con la finalización del año de residencia). En rotaciones semestrales o de menor duración, la evaluación se realizará al finalizar la misma.

Los resultados de la primera evaluación deben considerarse para tomar medidas de mejoras y de afianzamiento de las fortalezas.

La evaluación deberá ser realizada por lo menos por dos evaluadores: el Jefe de Residentes y el Coordinador de Programa, Jefe de Servicio o Sección de rotación. El residente tendrá una devolución de la misma, conocerá sus resultados y firmará la evaluación.

La evaluación de desempeño con los instrumentos completos y una lista con los resultados finales de la misma se elevará a Docencia e Investigación de la sede de residencia.

RECOMENDACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE LOS RESIDENTES

- Es preciso evaluar el comportamiento personal en función de las competencias profesionales correspondientes, teniendo en cuenta el contexto en el cual desarrolla sus tareas.
- El proceso de evaluación debe realizarlo al menos dos evaluadores, siendo imprescindible que uno de ellos haya sido instructor directo en la rotación correspondiente y siendo deseable que el jefe de residentes y el Coordinador del Programa de Residencia participen activamente de este proceso cuando las actividades evaluadas se desarrollen en la sede de residencia.
- Es necesario que se comprometan tanto evaluadores como evaluados.
- La evaluación debe estar sujeta a criterios y los evaluados deben conocerlos.
- Se debe garantizar el conocimiento y la difusión de las conclusiones de la evaluación y sugerir recomendaciones a partir de la misma.

EVALUACIÓN DE LAS ROTACIONES

Consiste en un proceso de comunicación entre los evaluadores y los residentes para hacer una revisión del desempeño mostrado en el cumplimiento de sus actividades durante la rotación y el esperado por parte de la Residencia y el Departamento de Alimentación.

La evaluación de las rotaciones se realiza al finalizar las mismas. Con base en los resultados obtenidos, permite conocer y fomentar las fortalezas del residente y establecer las pautas para trabajar sobre sus debilidades. Se convierte en una herramienta fundamental de apoyo para buscar la motivación y contribuir a la superación del residente, así como también permite un espacio de intercambio sobre las tareas y los referentes formativos desde la mirada y experiencia atravesada por los residentes, con el fin de recabar información que contribuya a la mejora continua de la residencia en sí misma y a ambas partes se vean beneficiadas durante el proceso de evaluación.

HENAR

ANEXO I

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

RESIDENCIA EN NUTRICIÓN

EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

RESIDENTE:

AÑO DE RESIDENCIA:

ROTACIÓN:

EVALUADORES:

PERÍODO EVALUADO:.....

FECHA:...../...../.....

INSTRUCCIONES

Marcar con una cruz en la columna que corresponda en cada caso. Escribir en el renglón de observaciones todas las consideraciones particulares no contempladas en el instrumento.

Luego de evaluar los ítems de cada ámbito de desempeño, se deberá señalar si el residente se ha desempeñado en dicho ámbito en forma *altamente satisfactoria*, *satisfactoria*, *poco satisfactoria* o *insatisfactoria* y seleccionar la opción que corresponda en los ítems que así se evalúan.

Con las mismas categorías, se deberá valorar el desempeño global del residente y definir una *nota* como síntesis de su evaluación.

Este instrumento deberá contener todas las firmas que correspondan, de lo contrario carecerá de validez.

Observaciones:

E: altamente satisfactorio. Equivalencia numérica: 9 (nueve) o 10 (diez).

MB: muy satisfactorio. Equivalencia numérica: 7 (siete) u 8 (ocho).

B: satisfactoria. Equivalencia numérica: 5 (cinco) o 6 (seis).

R: regular. Equivalencia numérica: 4 (cuatro).

M: insatisfactorio. Equivalencia numérica 1(uno), 2 (dos) o 3 (tres).

ASISTENCIAL

<i>ITEMS A EVALUAR</i>	<i>E</i>	<i>MB</i>	<i>B</i>	<i>R</i>	<i>M</i>
Realiza un diagnóstico de situación correcto					
Planifica acciones en función del diagnóstico obtenido					
Adecúa el lenguaje a los diferentes grupos con los que trabaja					
Adecúa los contenidos educativos a los diferentes grupos con los que trabaja					
Se integra al trabajo en equipo (coopera, colabora, brinda información, etc.)					
Pide colaboración cuando es necesaria y sus preguntas son pertinentes					
Deja registro de sus actividades (crónica de talleres, historia clínica, charlas educativas, etc).					
Administra su tiempo correctamente, en función de las actividades a realizar					
Promueve el trabajo interdisciplinario y en equipo					
Reconoce e integra el trabajo de redes en salud					
Es cordial, inspira confianza y se interesa por la situación general del paciente					
Realiza la evaluación nutricional de acuerdo a las pautas establecidas					
Realiza correctamente la anamnesis alimentaria					
En función al diagnóstico, y situación socioeconómica y cultural, elabora el plan de alimentación adecuado					
Transmite en forma clara el plan de alimentación y orienta correctamente al paciente					
Programa el seguimiento del paciente					
Evalúa los resultados del tratamiento elegido y propone las acciones correctivas adecuadas de ser necesario					
Deriva problemas oportunamente					

CAPACIDAD PARA ARGUMENTAR Y JUSTIFICAR, A PARTIR DEL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO, LAS DECISIONES DIAGNÓSTICAS Y TERAPÉUTICAS

<i>ITEMS A EVALUAR</i>	<i>E</i>	<i>MB</i>	<i>B</i>	<i>R</i>	<i>M</i>
Fundamenta a partir de una amplia búsqueda bibliográfica					
Fundamenta con bibliografía reciente					
Fundamenta en base al análisis crítico de la búsqueda bibliográfica realizada					

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

<i>ITEMS A EVALUAR</i>	<i>E</i>	<i>MB</i>	<i>B</i>	<i>R</i>	<i>M</i>
Se mantiene actualizado sobre los temas de su especialidad					
Tiene iniciativa para la búsqueda de nuevos conocimientos					
Adquiere conocimientos y vocabulario técnico para favorecer el trabajo interdisciplinario					
Realiza explicaciones precisas y acordes al saber adquirido					
Integra y jerarquiza la información presentada, basándose en bibliografía pertinente					
Participa en las discusiones realizando aportes significativos					
Administra su tiempo correctamente, en función de las actividades a realizar					
Cumple en tiempo y forma con sus tareas de formación					

PARTICIPACIÓN EN LAS TAREAS DE DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

<i>ITEMS A EVALUAR</i>	<i>E</i>	<i>MB</i>	<i>B</i>	<i>R</i>	<i>M</i>
Muestra interés por la enseñanza y la investigación					
Participa en las actividades docentes y de investigación					
Sus presentaciones y exposiciones son sólidas y claras					
Es proactiva y resolutiva					

COMPROMISO CON LA TAREA

<i>ITEMS A EVALUAR</i>	<i>E</i>	<i>MB</i>	<i>B</i>	<i>R</i>	<i>M</i>
Es responsable. Asume las responsabilidades de rutina asignadas y aquellas que se presentan de manera imprevista					
Es confiable. Cumple con las actividades asignadas en forma correcta, aún cuando no se supervisa directamente					
Se compromete con el éxito del tratamiento nutricional, aplicando estrategias y utilizando herramientas acordes a la situación					
Es creativo. Muestra interés en aportar nuevas ideas					
Tiene iniciativa personal para promover nuevas actividades					
Tiene entusiasmo para sostener en el tiempo las actividades emprendidas					

RELACIONES HUMANAS Y TRABAJO EN EQUIPO

<i>ITEMS A EVALUAR</i>	<i>E</i>	<i>MB</i>	<i>B</i>	<i>R</i>	<i>M</i>
Respetar las jerarquías y cumplir con las formas de comunicación establecidas					
Colabora en el desarrollo de las actividades programadas, con actitud positiva					
Es respetuoso y solidario con sus pares					
Se integra al equipo médico interviniente. Mantiene una comunicación fluida con el resto de los profesionales de la salud y participa activamente en la toma de decisiones con respecto al tratamiento nutricional del paciente					

ASISTENCIA Y PUNTUALIDAD

<i>ITEMS A EVALUAR</i>	<i>E</i>	<i>MB</i>	<i>B</i>	<i>R</i>	<i>M</i>
Cumple con los horarios establecidos					
Asiste normalmente a sus actividades					
Distribuye y optimiza su tiempo acorde a las tareas asignadas					

EVALUACIÓN GLOBAL del DESEMPEÑO

Excelente
Muy Bueno
Bueno
Regular
Malo

NOTA:

Conclusiones generales, observaciones y sugerencias al Residente:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Firma y aclaración de los Evaluadores, Residente y Coordinador General de la Residencia:

.....
Jefe de Residentes

.....
Coordinador General de la Residencia

.....
Residente