

PRÁCTICAS FORMATIVAS

El programa de Nutrición y Dietética ha dado lugar al desarrollo de las prácticas formativas a través de las cuales se aplican los conocimientos teóricos a situaciones concretas, con el fin de lograr la validación de saberes, el desarrollo de habilidades y la atención directa de las necesidades del entorno, mediante los convenios de relación docencia servicio e interinstitucionales suscritos con diferentes instituciones de carácter público y privado que han facilitado el desarrollo de las competencias de formación profesional del estudiante.

Con el propósito de contribuir al bienestar de la comunidad en general, a través de las diversas estrategias que los estudiantes implementan a partir de las competencias profesionales que adquieren en el transcurso de las prácticas como parte del proceso de formación, el Departamento de Nutrición y Dietética se ha articulado con los programas existentes en el área de influencia de Norte de Santander, apoyando las áreas de salud y nutrición en diferentes grupos de población objeto, a nivel individual y colectivo, en acciones relacionadas con la promoción de la salud, prevención y tratamiento de la enfermedad, seguridad alimentaria y nutricional, en las cuales el estudiante se ha articulado con la supervisión permanente y continua de los docentes que se encuentran integrados en las prácticas.

En este sentido, se encuentra establecido en el plan de estudios la Práctica Profesional de IX semestre orientada en el área de nutrición clínica y gerencia y administración de servicios de alimentación y la práctica Campos de Acción Profesional CAP de X semestre en el área de nutrición pública.

PRÁCTICA PROFESIONAL

Semestre	IX
Área Nutrición Clínica (Adultos y Pediatría)	
Objetivos	<ul style="list-style-type: none">- Proporcionar las herramientas necesarias para adquirir habilidades técnicas y científicas que le permitan al estudiante en formación la aplicación del conocimiento en el manejo metabólico y nutricional del paciente hospitalizado de manera integral, teniendo en cuenta el diagnóstico médico, las indicaciones y contraindicaciones de los diferentes tratamientos nutricionales.- Identificar, analizar y comprender las diferentes patologías de los pacientes hospitalizados.- Participar activamente de las reuniones interdisciplinarias realizadas por el cuerpo de salud tratante de manera activa.- Diseñar, planear, ejecutar y evaluar los diferentes tratamientos nutricionales para optimizar el estado de salud de la población.- Atender en todo momento de manera oportuna y cordial a todos los usuarios que requieran nuestra intervención.
Competencias	<ul style="list-style-type: none">- Planea, evalúa los diferentes soportes nutricionales y/o dietas terapéuticas y controla su suministro de acuerdo con la valoración, prescripción nutricional y el monitoreo metabólico y nutricional acorde con las necesidades de los pacientes hospitalizados.- Aplica el proceso de investigación en temas relacionados con alimentación y nutrición.- Profundiza académicamente en temas de alimentación y nutrición.
Actividades	Asistenciales

	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluar y diagnosticar el estado nutricional del individuo enfermo hospitalizado y relacionarlo con la patología de éste. - Realizar la atención nutricional acorde a la condición del paciente, previa revisión exhaustiva de la historia clínica. - Monitorear diariamente la ingesta y tolerancia del paciente y su adherencia al tratamiento. - Participar en la ronda médica diariamente sustentando científicamente la evolución del paciente a la atención nutricional brindada. - Proporcionar educación alimentaria y nutricional al paciente y a la familia. - Elaborar el plan alimentario una vez egrese el paciente. - Realizar el diagnóstico nutricional del individuo pre y post quirúrgico. - Participar con el equipo de salud y realizar la determinación de los requerimientos nutricionales de cada paciente. - Elaborar la atención nutricional adoptada a la condición metabólica y evolución del paciente. - Estimar y registrar la ingesta nutricional diariamente. <p>Conferencias y Educación Nutricional a los pacientes y a la familia. Realiza material educativo de fácil manejo, innovando técnicas de apoyo científicas, para facilitar la educación nutricional proporcionada al paciente y a la familia.</p>
	<p>Académicas</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Participar activa y científicamente en reuniones científicas con la exposición de temáticas interesantes, actuales afines a la atención nutricional y metabólica del paciente. - Presentar un (1) artículo científico actualizado y sustentarlo con el rigor científico requerido al personal de salud y docentes supervisores. - Orientar junto con el equipo profesional en los tópicos de manejo y apoyo nutricional al equipo médico, estudiantes de otras áreas, personal auxiliar, pacientes y familiares. - Presentar un (1) caso clínico de paciente crítico y lo sustenta científicamente ante estudiantes y docentes de práctica y de las asignaturas. - Elaborar documentos actualizados de temáticas relacionadas con el manejo del paciente (Ej. Suplementos nutricionales utilizados en las instituciones y laboratorios al cual pertenecen) - Revisar y difundir información actualizada de temáticas relacionadas con la rotación. - Participar en la planificación de jornadas de actualización a través de la gestión con laboratorios para el manejo de productos de Nutrición Enteral y Parenteral que promuevan la participación de la comunidad académica. - Diligenciar adecuadamente la papelería correspondiente a la rotación: Diario de campo, actas de soporte de actividades y los demás formatos. - Presentar exámenes parciales escritos y/o prácticos según corresponda en la rotación. - Presentar oportunamente, de forma completa y adecuada el informe final de rotación.
	<p>Investigativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ejecuta el proceso de investigación con el rigor del método científico tal y como se encuentra descrito en el proyecto. - Efectúa el procesamiento de la información mediante la utilización de paquetes estadísticos acordes. - Analiza los resultados de forma pertinente. - Elabora informe final del proyecto de investigación con base en la Guía Metodológica para la presentación de artículos de investigación con miras a publicación del programa de Nutrición y Dietética con soportes bibliográficos actualizados y aplicando las normas para la presentación de proyectos de investigación. - Sustentación de proyecto de investigación finalizado
<p>Área Gerencia y Administración de Servicios de Alimentación</p>	
<p>Objetivos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lograr que el estudiante desempeñe funciones de planificación, administración y utilización eficaz de los recursos, en donde los objetivos se cumplen a través del trabajo del

	<p>personal con el fin de proporcionar una alimentación de alta calidad y nutricionalmente adecuada para influenciar directa o indirectamente en la conducta alimentaria de los individuos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinar el diagnóstico de la situación actual del servicio de alimentación. - Elaborar un plan estratégico para detallar el servicio de alimentación. - Permitir al estudiante adquirir la experiencia en el manejo de personal. - Planear actividades relacionadas con la organización del servicio de alimentación por subsistemas y obtener en él una máxima productividad. - Planear, ejecutar y evaluar las actividades realizadas en el servicio de alimentación.
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> - Describe, analiza y evalúa el subsistema operativo a través de los procesos de compras, suministro, producción y servicios para el servicio de alimentación. - Describe, analiza y evalúa el subsistema de dirección, gestión y mercadeo. - Describe, analiza y evalúa el subsistema físico. - Gestiona en los escenarios la toma de decisiones recursos y espacios físicos y profesionales. - Profundiza académicamente en temas de alimentación y nutrición
Actividades	Administrativas
	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar y actualizar listados de especificaciones de materias primas. - Participar periódicamente en la programación de las necesidades de materia prima. - Diseñar y aplicar estrategias para el control y evaluación de proveedores del S.A. - Elaborar y aplicar normas y procedimientos para recibo y almacenamiento. - Diseñar y aplicar instrumentos para el monitoreo de variables críticas en el recibo y almacenamiento tales como temperatura, características físico organolépticas y tiempo de traslado, entre otras. - Diseñar y aplicar el procedimiento para producto no conforme en recibo. - Elaborar tablas y hojas de producción de acuerdo a las especificaciones propias del servicio. - Participar activamente en la supervisión diaria de los procesos de producción junto con el Nutricionista del Servicio. - Diseñar e implementar procedimientos operativos estándar para limpieza y desinfección de equipos, superficies, materias primas y manipuladores. - Diseñar y ejecutar planes de muestreo microbiológico y establecer planes de mejoramiento de acuerdo a los resultados obtenidos. - Supervisar diariamente el uso de los elementos de protección personal por parte del personal manipulador. - Diseñar y aplicar el procedimiento para producto no conforme en producción. - Diseñar y aplicar instrumentos para el monitoreo de variables críticas en producción tales como controles de temperatura, evaluación de las características físico organolépticas y control de desinfección. - Participar activamente en la supervisión diaria del ensamblaje y distribución del producto según las características del servicio. - Diseñar y aplicar instrumentos para la medición de la calidad del servicio, analizar los resultados e implementar estrategias para su mejoramiento. - Involucrar la planeación estratégica para el desarrollo del proceso misional del servicio. - Realizar auditorías internas de calidad como parte de la implementación de sistemas de calidad. - Diseñar, aplicar y evaluar programas de capacitación acordes a las necesidades del servicio. - Diseñar manuales de funciones y perfiles por cargos del personal del servicio de alimentación. - Elaborar perfiles sanitarios de acuerdo a la normatividad vigente y realizar seguimiento a las no conformidades encontradas. - Aplicar estudios de tiempos y movimientos para el personal operativo del servicio de alimentación y establece estrategias de mejoramiento. - Diseñar el programa de manejo de residuos del servicio articulado con el plan de manejo ambiental de la institución. - Diseñar programas de menús acordes a las necesidades del servicio. - Diseñar y aplicar procedimientos para la elaboración de recetas estándar. - Diseñar y actualizar las hojas de vida de los equipos.

	<ul style="list-style-type: none"> - Diseñar y aplicar el procedimiento para la calibración de equipos de termometría, gramaje. - Manejar adecuadamente los recursos físicos y humanos. - Diseñar y aplicar indicadores de gestión. - Establecer relaciones interpersonales en los mejores términos.
--	--

PRÁCTICA CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL

Semestre	X
Área Nutrición Pública	
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Obtener la experiencia de un trabajo interdisciplinario junto con el equipo de salud. - Planear junto con el equipo de salud las actividades relacionadas con programas de nutrición pública que requiera un manejo interdisciplinario e interinstitucional. - Planear, ejecutar y evaluar las actividades realizadas en los diferentes programas. - Diseñar, ejecutar, evaluar programas de nutrición acorde con un diagnóstico previo.
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> - Describe y analiza la situación alimentaria y nutricional de la población. - Desarrolla sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional (SISVAN) para grupos específicos y población en general y propone acciones de intervención alimentaria y nutricional. - Revisa planes, programas proyectos de alimentación y nutrición para dar solución a problemas alimentarios y nutricionales de la población. - Planea, ejecuta y evalúa programas educativos en salud, alimentación y nutrición que contribuyan a la promoción de estilos de vida saludable en individuos y colectividades. - Administra planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición. - Aplica el proceso de investigación en temas relacionados con alimentación y nutrición. - Profundiza académicamente en temas de alimentación y nutrición.
Actividades	<ul style="list-style-type: none"> - Planificar la metodología cualitativa según necesidades del escenario. - Ejecutar la metodología cualitativa - Caracterizar la población mediante la aplicación de instrumentos según necesidad del escenario (Ficha de caracterización, escalas de percepción, entre otros) - Describir la situación alimentaria y nutricional, con base en los resultados de las metodologías e instrumentos aplicados acorde a la necesidad del escenario. (Diagnóstico nutricional – ficha de caracterización – metodología de consenso) - Socializar la situación alimentaria y nutricional de la población objeto de acuerdo a las metodologías aplicadas. - Realizar diagnóstico nutricional, con la interpretación de los indicadores nutricionales. - Proponer plan de intervenciones de acuerdo a los resultados obtenidos en el diagnóstico nutricional - Ejecutar el plan de acción del diagnóstico nutricional - Acompañar y realizar el seguimiento a la ejecución del plan de intervenciones colectivas (según escenario de practica) - Valorar antropométricamente a población objeto según necesidades del escenario. - Fortalecer las acciones del SISVAN según necesidades del escenario. - Aplicar instrumentos de supervisión acorde al programa y/o proyecto en alimentación y nutrición asignada - Proponer planes de mejoramiento de acuerdo a la evaluación inicial de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición realizados. (de acuerdo al programa asignado) - Socializar planes de mejoramiento de acuerdo a la evaluación de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición - Ejecutar, monitorear y consolidar información de planes de mejoramiento de acuerdo a la evaluación de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición. - Aplicar instrumentos de supervisión acorde al programa y/o proyecto en alimentación y nutrición asignada – Visita de seguimiento. - Evaluar el programa asignado y el escenario de practica mediante matriz DOFA

	<ul style="list-style-type: none"> - Diseñar, socializar, ejecutar y evaluar programas de educación en alimentación y nutrición innovadores para la población objeto. - Estructurar el plan de acción para el desarrollo de las competencias de alimentación y nutrición en la práctica campo de acción profesional - Ejecutar acciones y/o actividades en administración de servicios de alimentos según necesidades del escenario. - Elaborar propuesta del proyecto de investigación con base en el formato institucional (Universidad de Pamplona) - Ejecutar el proceso de investigación con el rigor del método científico. - Efectuar el procesamiento de la información mediante la aplicación de técnicas estadísticas acordes. - Analizar los resultados de la investigación de forma pertinente - Elaborar artículo científico con base en la Guía Metodológica para la presentación de artículos de investigación con miras a publicación del programa de Nutrición y Dietética. - Sustentar el artículo científico - Elaborar formatos e instructivos según necesidad del escenario - Exponer el informe de primer y segundo corte - Sustentar los avances del área de investigación con respecto a: propuesta/ ejecución del proyecto, o artículo científico - Presentar el consolidado de la práctica mediante la clausura en los escenarios de práctica y entrega de informe final al escenario y CD a la Coordinación de prácticas.
--	---

ESCENARIOS DE PRÁCTICA

Nombre de la asignatura	Semestre	Tipo de convenio	Tipo de práctica	Nombre del escenario
Práctica Profesional	IX	Docencia Servicio	Clínica	ESE Hospital Universitario Erasmo Meoz
				Clínica Santa Ana S.A
				Clínica San José de Cúcuta
Campos de Acción Profesional	X	Cooperación Interinstitucional	Nutrición Pública	Hogar Infantil Niño Jesús de Praga
				Hogar Infantil Copetín
				Aguas Kpital Cúcuta S.A ESP
				Secretaría de salud municipal de Cúcuta
				Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, regional Norte de Santander
				Colegio Bicentenario