



**PRÁCTICAS FORMATIVAS
PROGRAMA DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

dnutricion@unipamplona.edu.co

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

Esperanza Paredes Hernández
RECTORA

Miriam Edilma Gómez Filigrana
SECRETARIA GENERAL

Carlos Mario Duque Cañas
VICERRECTOR ACADÉMICO

Nelson Fernández
VICERRECTOR DE INVESTIGACIONES

Teresita Aguilar García
VICERRECTOR ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

Eliana Elizabeth Rivera Capacho
DECANA FACULTAD DE SALUD

Oscar Augusto Fiallo Soto
DIRECTOR DE INTERACCIÓN SOCIAL

Rosa Isabel Moncada
DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSARIO

Víctor Manuel Gálvez Ordoñez
DIRECTOR SISTEMA DE AUTOEVALUACION Y ACREDITACION INSTITUCIONAL

PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

COMITÉ DE PROGRAMA

Gabriel Cardona Arguello
Director Departamento

Nidia Yazmín Luna Granados
Representante Docentes

Lennys Carvajal
Representante Egresados

Leonardo Sierra
Representante Estudiantes

COMITÉ DE PRÁCTICAS

Gabriel Cardona Arguello
Director Departamento

Irene Botia Rodríguez
Coordinadora De Práctica

Nidia Yazmín Luna Granados
Representante Docentes

Elsy Victoria Rueda
Representante Docentes

NORMATIVIDAD

Decreto 2376 1 julio 2010

Regula la relación docencia servicio para los programas de formación de talento humano del área de salud.

Resolución 1550 del 13 de agosto de 1971

Reconocimiento legal de la Universidad

Acuerdo 010 del 24 de febrero del 2001

Por el cual se crea la facultad de salud de la universidad de Pamplona.

Acuerdo 010 del 24 de febrero de 2001

Por el cual se adscribe el programa de Nutrición y Dietética a la Facultad de Salud Universidad de Pamplona.

Acuerdo 111 del 20 de diciembre de 2005 que establece el plan de estudios del Programa de Nutrición y Dietética

Acuerdo 186 del 02 de diciembre del 2005 y modificaciones.

Reglamento académico y estudiantil del pregrado de la universidad de Pamplona.

Acuerdo 046 de 30 de agosto de 2011 por el cual se aprueba el Reglamento de Práctica para los Programas de Pregrado de la Facultad de Salud.

DEFINICION DE TERMINOS

DECRETO 2376 DE 1 DE JULIO DEL 20110

Relación docencia - servicio: Vínculo funcional que se establece entre instituciones educativas y otras organizaciones, con el propósito de formar talento humano en salud o entre instituciones educativas cuando por lo menos una de ellas disponga de escenarios de práctica en salud.

Escenarios de práctica del área de la salud: Son espacios en los cuales se desarrollan las prácticas formativas del área de la sa-

lud, así:

- a. Espacios institucionales, que intervienen en la atención integral en salud de la población.
- b. Espacios comunitarios que intervienen en la atención integral en salud de la población.

Plan de mejoramiento: Es el conjunto de actividades e intervenciones planificadas y articuladas, dirigidas a corregir o subsanar las debilidades y deficiencias de la relación docencia - servicio, conforme a las directrices que para el efecto define la Comisión Intersectorial de Talento Humano en Salud.

Cupos de los escenarios de práctica: Es el número de estudiantes que pueden desarrollar sus prácticas formativas de manera simultánea en un escenario de práctica, asegurando la calidad en los procesos de formación de los estudiantes y en la prestación de los servicios propios del escenario.

Convenio docencia - servicio: Es el acuerdo de voluntades suscrito entre las instituciones participantes en la relación docencia - servicio, frente a las condiciones, compromisos y responsabilidades de cada una de las partes, formalizadas en un documento. Cuando el escenario de práctica y la institución educativa tienen integración de propiedad, deberá existir un documento donde se definan los lineamientos de la relación docencia - servicio, el cual reemplazará el convenio.

Plan de mejoramiento: Es el conjunto de actividades e intervenciones planificadas y articuladas, dirigidas a corregir o subsanar las debilidades y deficiencias de la relación docencia - servicio, conforme a las directrices que para el efecto define la Comisión Intersectorial de Talento Humano en Salud.

Preeminencia del interés social: La formación del talento humano en salud que se da en el marco de la relación docencia - servicio, tiene un fin social que debe primar sobre otras consideraciones y servir de límite y orientación para el diseño, ejecución y evaluación de las prácticas formativas.

Calidad: La relación docencia - servicio se desarrollará asegu-

rando la calidad en las actividades que se realizan tanto en el ámbito académico como en el de la prestación del servicio, siguiendo los principios y normas de los Sistemas de Calidad de Salud y Educación.

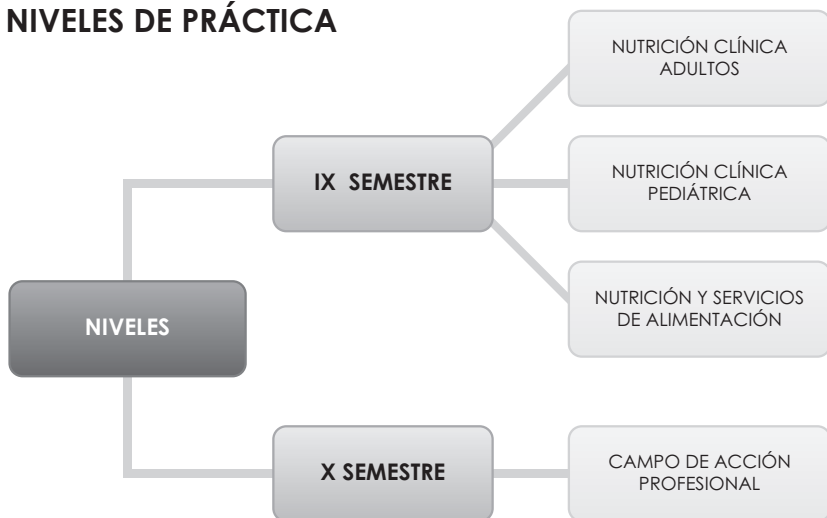
Planificación: La relación docencia - servicio se construye a través de planes concertados de largo plazo, que integren los objetivos de formación, investigación, extensión y prestación de servicios, con estrategias, acciones e instrumentos que permitan el logro de los mismos, propiciando un monitoreo continuo de los avances y resultados.

Autonomía: La relación docencia - servicio se desarrollará en el marco de la autonomía de las instituciones participantes.

Comités docencia – servicio: Por cada convenio docencia - servicio se deberá conformar un comité entre el escenario de práctica y la institución educativa, integrado por:

- El director, gerente o el jefe del área de educación de la institución que sirve de escenario de práctica.
- Un representante de la institución educativa.
- Un representante de los estudiantes que estén rotando en el escenario de práctica.

NIVELES DE PRÁCTICA



DEBERES DE LOS ESTUDIANTES

- Entregar la documentación solicitada por la Coordinación de Practica del programa programada por el coordinador de prácticas.
- Asistir a la jornada de inducción de prácticas programada por el coordinador de prácticas.
- Asistir puntualmente con el uniforme distintivo.
- Cumplir con el horario y normas establecidas para el desarrollo de las prácticas.
- Cumplir con responsabilidad todas las actividades designadas en los escenarios de práctica y las establecidas en el plan de trabajo.
- Permanecer en el escenario de práctica solamente en el horario que esté programado para el desarrollo de la misma.
- Brindar atención oportuna con actitud ética y humanitaria a los usuarios.
- Responder por el daño o pérdida de equipos y elementos bajo su cuidado.
- Entregar oportunamente al docente supervisor el informe de la práctica en el tiempo estipulado según el plan de trabajo.
- Guardar estricta confidencialidad.

DERECHOS DE LOS ESTUDIANTES

- Ser ubicados en los escenarios de práctica.
- Recibir trato respetuoso del docente, compañeros.
- Recibir formación, instrucción, asistencia pedagógica y científica.
- Ser evaluado durante el proceso de práctica y recibir una vez terminada la rotación su calificación.
- Solicitar al docente supervisor la revisión de la calificación de los documentos escritos y parciales dentro de los tres días hábiles.

- Recibir información oportuna sobre las actividades académicas que se programen.
- Presentar por escrito los reclamos que crea pertinente tanto en el orden académico como disciplinario.

FALTAS

- Negligencia comprobada del estudiante por el supervisor en relación a la atención de los usuarios.
- Actitud irrespetuosa hacia los diferentes actores que forman parte de los convenios.
- Asistencia al sitio de practica en estado de embriaguez y/o bajo efectos de sustancias psicoactivas.
- Sustracción de elementos de propiedad de la institución de práctica de los docentes y compañeros.
- La asistencia a la práctica sin los uniformes, distintivos y elementos de bioseguridad.
- La violación del secreto profesional en cualquiera de sus formas.
- Presentarse y ejercer actividades como profesional sin haber obtenido el título.

FUNCIONES DEL COORDINADOR DE PRÁCTICAS

1. Propiciar un ambiente de colaboración y comunicación entre la Universidad y los escenarios de practica
2. Coordinar horarios, tiempos de rotación y número de estudiantes por escenario de práctica
3. Participar en la organización y seguimiento de la práctica formativa
4. Consolidar la información relacionada con los procesos de investigación al interior de cada escenario de práctica
5. Organizar y ejecutar las jornadas de inducción de estudiantes y docentes supervisores de Práctica
6. Hacer estudios de casos especiales de los estudiantes que presenten serias dificultades para el ejercicio académico

FUNCIONES DEL DOCENTE SUPERVISOR

1. Realizar el plan de trabajo de cada escenario de practica
2. presentar al coordinador de practicas el cronograma de actividades a desarrollar según rotaciones y nivel
3. Facilitar procesos que permitan el desarrollo de las experiencias de aprendizaje
4. Orientar al estudiante en el empleo de estrategias innovadoras y funcionales para planificar y organizar las actividades de práctica
5. fomentar y orientar la intervención clínica y comunitaria de los estudiantes
6. Diligenciar los registros necesarios que contengan la evidencia de la labor desempeñada por el estudiante
7. realizar inducción en el escenario de practica
8. informar cualquier eventualidad al coordinador
9. Elaborar un banco de preguntas
10. Mantener actualizada la documentación referente a los criterios de evaluación de los factores de la relación docencia-servicio.

Tabla 1. Relación de Instituciones para el desarrollo de las prácticas formativas.

ÁREA DE FORMACIÓN	ESCENARIO DE PRÁCTICA	TIPO DE PRÁCTICA
Nutrición clínica Adulto y pediatría	E.S.E Hospital Universitario Erasmo Meoz	Docencia/ Servicio
	Clínica San José De Cúcuta	Docencia/ Servicio
Nutrición publica	Secretaria de Salud Municipal San José de Cúcuta	Comunitaria
	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF- Regional Norte de Santander	Comunitaria
	Alcaldía municipal de Pamplona	Comunitaria
Servicio de Alimentación	Hospital Universitario Erasmo Meoz	Docencia / Servicio
	Casino Internacional	Comunitaria

PRÁCTICA PROFESIONAL I CODIGO: 176220

OBJETIVOS

PARA EL DOCENTE:

- Preparar el talento humano técnicamente capaz de intervenir en el estado nutricional de los pacientes hospitalizados.
- Ajustar permanentemente el plan de estudios con base en el conocimiento de la realidad identificada a través de la práctica.

PARA EL ESTUDIANTE:

- Adquirir habilidades técnicas y científicas que le permitan la aplicación del conocimiento en el manejo metabólico y nutricional del paciente hospitalizado y ambulatorio.
- Integrar su desempeño en equipos de trabajo interdisciplinarios para el fortalecimiento de su saber con otras disciplinas.
- Participar activamente de las actividades de equipos interdisciplinarios orientados a cualificar la atención nutricional de los pacientes, desde la valoración, la prescripción nutricional, el control y el monitoreo metabólico y nutricional.

ROTACIONES PRÁCTICA PROFESIONAL I



FUNCIONES Y PRINCIPALES ACTIVIDADES PRACTICA PROFESIONAL I AREA CLÍNICA

- Apoyar al médico responsable en el manejo nutricional de los pacientes con soporte nutricional.
- Realizar evaluación y diagnóstico nutricional y atención nutricional periódicamente mediante parámetros antropométricos, clínicos, bioquímicos, alimentarios (si la patología y el estado del paciente lo permiten).
- Participar con el equipo de salud y realizar la determinación de los requerimientos nutricionales de cada paciente.
- Participar en la elaboración de los esquemas de nutrición enteral y parenteral y protocolos de atención de pacientes en estado crítico.
- Diligenciar los formatos previa aprobación de la docente supervisora y analizar la evolución nutricional, alimentaria, metabólica de los pacientes a cargo.
- 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 casero 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

PRÁCTICA PROFESIONAL I ÁREA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

OBJETIVOS:

PARA EL DOCENTE:

- Preparar el talento humano técnicamente capaz de intervenir como gerente de un servicio de alimentación desarrollando habilidades que le permitan dirigir eficiente y eficazmente un servicio de alimentación.
- Ajustar permanentemente el plan de estudios con base en el conocimiento de la realidad identificada a través de la práctica.
- Desarrollar en el estudiante iniciativas en la formulación de estrategias para la búsqueda de alternativas de mejoramiento y solución en los aspectos de control identificados.

PARA EL ESTUDIANTE:

- 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.

FUNCIONES Y PRINCIPALES ACTIVIDADES PRACTICA PROFESIONAL I ÁREA SERVICIO DE ALIMENTACION

- 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 servicio de alimentación.
- 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.
- Establecer y aplicar estrategias para el control de la cantidad de materias primas suministradas desde el área de almacenamiento con destino a otras áreas del servicio.
- Identificar el sistema de producción existente en el servicio de alimentación y proponer si es el caso estrategias para su mejoramiento.
- 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 establece 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 ensamble y distribución del producto según las características del servicio.
- Diseñar y aplicar instrumentos para el monitoreo de variables críticas en el proceso de servicio tales como controles de temperatura, evaluación de las características físico organolépticas.
- 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 y/o realizar seguimiento a los perfiles sanitarios de acuerdo a la normatividad vigente.
- Aplicar estudios de tiempos y movimientos para el personal operativo del servicio de alimentación y establecer estrategias de mejoramiento.
- Diseñar y/o aplicar el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos del servicio articulado con el plan de manejo ambiental de la institución.
- Diseñar y/o realizar seguimiento a los manuales de dietas acordes a las necesidades de la población objeto y verificar periódicamente su aplicabilidad.
- Diseñar programas de menús acordes a las necesidades del servicio.
- Diseñar y aplicar procedimientos para la elaboración de recetas estándar.
- Estructurar un modelo para la implementación de un sistema de calidad en el servicio de alimentación
- Diseñar y actualizar las hojas de vida de los equipos.
- 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.

PRACTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

OBJETIVOS

PARA EL DOCENTE:

- Preparar el talento humano técnicamente capaz de intervenir en el estado nutricional de los usuarios de la institución.

- Ajustar permanentemente el plan de estudios con base en el conocimiento de la realidad identificada a través de la práctica.
- Desarrollar en el estudiante iniciativas para la formulación de estrategias de intervención y alternativas de solución en la resolución de problemas identificados.

PARA EL ESTUDIANTE:

- 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 comunitaria 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.

FUNCIONES Y PRINCIPALES ACTIVIDADES PRACTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

- Realizar y analizar árbol de problemas de la situación alimentaria y nutricional.
- Asistir, participar y proponer en las reuniones técnicas e interdisciplinarias de toma de decisiones sobre alimentación y nutrición, alternativas de solución de acuerdo a la información producida.
- Identificar y analizar el funcionamiento del SISVAN: Población objeto, Actores, funciones, responsabilidades, operativización.
- Establecer el plan de mejoramiento partiendo de los resultados encontrados en la identificación y análisis del funcionamiento del SISVAN.
- Efectuar seguimiento al plan de mejoramiento establecido, partiendo de los resultados encontrados en la identificación y análisis del funcionamiento del SISVAN.
- Realizar el diagnóstico o tamizaje nutricional, con la interpretación de los indicadores nutricionales.

- Valorar antropométricamente a la población objeto según necesidades del escenario.
- Estructurar el plan de acción alimentario y nutricional para el desarrollo de las intervenciones alimentarias y nutricionales, mediante la estrategia de participación social e interdisciplinaria.
- Establecer y aplicar evaluaciones de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición
- Proponer y socializar planes de mejoramiento de acuerdo a la evaluación de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición.
- Ejecuta planes de mejoramiento de acuerdo a la evaluación de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición
- Monitorear los planes de mejoramiento
- Realizar evaluación de conocimientos de alimentación y nutrición a la población objeto
- Diseñar y socializar un programa de educación en alimentación y nutrición innovador para la población objeto.
- Ejecutar y evaluar el programa de educación nutricional para la población objeto.
- Gestionar en los escenarios de práctica recursos para ejecutar alternativas de solución planteados de acuerdo a las evaluaciones realizadas.
- Realizar análisis de costos a una actividad relacionada con 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
- Diseñar y socializar el manual de procedimientos y funciones.