

II TALLER DE VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LA SEGHNP

Curso 2009 - 2010



SOCIEDAD
ESPAÑOLA DE
GASTROENTEROLOGÍA,
HEPATOLOGÍA Y
NUTRICIÓN
PEDIÁTRICA

INFORMACIÓN

- **Fecha:** martes 9 de marzo de 2010.
- **Ubicación y duración:** Hospital Clínico Universitario. Facultad de Medicina. Universidad de Valladolid.
Presenciales: 10 horas (5 por la mañana y 5 por la tarde)
 - De 9-14 h en la Unidad de Nutrición de la Facultad de Medicina
 - De 16-21 h en el Servicio de Pediatría del Hospital Clínico Universitario de Valladolid*No presenciales:* 18 horas
- **Nº de alumnos:** 20 alumnos por curso

INTRODUCCIÓN

La evaluación completa del estado nutricional (incluyendo tanto ingesta-gasto, como el resultado del equilibrio o desequilibrio del mismo) puede ser especialmente útil a cualquier pediatra. La complejidad actual de algunas técnicas (valoración del gasto energético o de la composición corporal por ejemplo) obliga a conocer su manejo, indicaciones, interpretación, ventajas e inconvenientes.

OBJETIVOS

Objetivo general

Adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas en la evaluación del estado nutricional del niño sano y enfermo.

Objetivos específicos

1. Manejar los distintos métodos de estudio de la ingesta, conociendo las ventajas e inconvenientes, errores y características de cada una (validación, sensibilidad, reproducibilidad).
2. Manejar las tablas de composición de alimentos, conociendo las características de las distintas bases de datos de alimentos españoles, sus ventajas e inconvenientes.
3. Conocer el concepto de ración. Manejar las raciones habituales y las aconsejadas.
4. Analizar una dieta dada.
5. Comparar los datos obtenidos de la evaluación de la dieta con las recomendaciones (oficialmente aceptadas) de ingestas recomendadas en función de la edad, sexo, características fisiológicas o patológicas.
6. Conocer y aplicar los distintos índices de calidad de la dieta.
7. Realizar (minimizando errores) e interpretar las distintas medidas antropométricas, así como los índices habitualmente utilizados.
8. Conocer las diferentes técnicas de medición de la composición corporal, sus indicaciones, ventajas, inconvenientes y características tanto del método (sensibilidad, especificidad), como del instrumental.
9. Identificar los distintos componentes del gasto energético y su afectación preferente en las patologías nutricionales más prevalentes.
10. Conocer las distintas metodologías del estudio del gasto energético, particularmente de la colorimetría indirecta: sus indicaciones, ventajas e inconvenientes, protocolo de realización, sensibilidad, especificidad.
10. Interpretar los datos de una calorimetría indirecta y su comparación con el gasto calculado en función de las fórmulas específicas en supuestos prácticos.

PROGRAMA PRESENCIAL

- 09.00-09.30 **Recepción y presentación del curso**
M. Alonso Franch
- 09.30-14.00 **Valoración de la ingesta**
P. Redondo del Río
- Métodos de encuesta dietética
 - Sistemas de calibración de la dieta
 - . Concepto de ración dietética
 - . Tablas de composición de alimentos
 - . Guías alimentarias
 - . Ingestas dietéticas recomendadas
 - . Sistemas de intercambio
 - . Programas informáticos para la calibración de la dieta
 - Criterios de calidad de la dieta
 - Trabajo práctico

El alumno dispondrá del material necesario para llevar a cabo, en el aula informática, la valoración de la ingesta, dirigido con una metodología activa en la que se pretende calibrar y planificar distintos tipos de dietas

- 16.00-16.30 **Aspectos generales de la valoración nutricional**
M. Alonso Franch
- 16.30-19.00 **Talleres simultáneos.** Los alumnos se dividirán en 3 grupos e irán rotando por los siguientes talleres:
- Valoración del gasto energético
J.M. Marugán de Miguelsanz
 - Valoración antropométrica
C. Calvo Romero
 - Valoración de la composición corporal
J.M. Bartolomé Porro
- 19.00-20.30 **Resolución de supuestos prácticos**
J.M. Marugán de Miguelsanz
C. Calvo Romero
J.M. Bartolomé Porro
- 20.30-21.00 **Conclusiones del taller. Evaluación de conocimientos**
M. Alonso Franch

PROGRAMA NO PRESENCIAL

Terminada la parte presencial del programa, se entregará a los alumnos material bibliográfico y supuestos prácticos sobre los que éste tendrá que trabajar, enviando los resultados por mail a los distintos profesores. Hasta que no se tenga evaluada esta parte práctica no se entregará diploma acreditativo.

PROFESORADO

Dra. Margarita Alonso Franch

Prof. Titular de Pediatría. Directora de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética. Facultad de Medicina. Valladolid.

Dra. Paz Redondo del Río

Prof. de Nutrición. Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética. Facultad de Medicina. Valladolid.

Dra. Carmen Calvo Romero

Prof. Asociado de Pediatría. Unidad de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica. Hospital Clínico Universitario de Valladolid.

Dr. Juan Manuel Bartolomé Porro

Unidad de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica. Complejo Hospitalario Río Carrión de Palencia.

Dr. José Manuel Marugán de Miguelsanz

Prof. Asociado de Pediatría. Unidad de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica. Hospital Clínico Universitario de Valladolid.



SOCIEDAD
ESPAÑOLA DE
GASTROENTEROLOGÍA,
HEPATOLOGÍA Y
NUTRICIÓN
PEDIÁTRICA

