



XVI CONGRESO SEGHNP

VALLADOLID, 21 AL 23 DE MAYO DE 2009

TALLER DE VALORACIÓN NUTRICIONAL

Jueves, 21 de mayo, de 9 a 13 horas

Feria de Muestras - Aula



SOCIEDAD
ESPAÑOLA DE
GASTROENTEROLOGÍA,
HEPATOLOGÍA Y
NUTRICIÓN
PEDIÁTRICA

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. 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.
5. Conocer y aplicar los distintos índices de calidad de la dieta.
6. Realizar (minimizando errores) e interpretar las distintas medidas antropométricas, así como los índices habitualmente utilizados.
7. Conocer las diferentes técnicas de medición de la composición corporal, sus indicaciones, ventajas, inconvenientes y características tanto del método (sensibilidad, especificidad), como del instrumental.
8. Identificar los distintos componentes del gasto energético y su afectación preferente en las patologías nutricionales más prevalentes.
9. 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.

MATERIAL

- Se proporcionará a cada alumno un CD con los datos necesarios para llevar a cabo las tareas (valoraciones prácticas de casos concretos), que incluirá aspectos teóricos sobre la metodología (ventajas, inconvenientes y características de cada técnica), fórmulas, gráficas, tablas (datos antropométricos, tablas de recomendaciones y de composición de alimentos), iconografía etc.

METODOLOGÍA

- La coordinadora recibirá al total del grupo.
- Antes de comenzar los alumnos, de forma anónima (mediante clave), contestarán a un test para evaluar los conocimientos previos sobre la materia.
- Posteriormente se les explicará la sistemática a seguir, así como algunas nociones generales sobre distintos aspectos de la valoración nutricional.
- A continuación se dividen los alumnos en 3 grupos, cada uno de los cuales deberá pasar por los módulos programados:
 - Módulo 1. Valoración de la ingesta.
 - Módulo 2. Valoración del gasto energético.
 - Módulo 3. Valoración Antropométrica y de la composición corporal.

Al finalizar los 3 módulos, se procederá a repetir el test de conocimientos para evaluar la utilidad del taller.

PROGRAMA

1. **Introducción al taller. Evaluación de conocimientos previos**
Dra. Margarita Alonso Franch
9,00-9,30 horas: Grupo total de alumnos
2. **Valoración de la ingesta. Encuestas dietéticas.**
Análisis de la dieta
Dra. Paz Redondo del Río
Laura Carreño Enciso
Fernando Garrosa Cerrato
9,30-10,30 horas: Grupo A
10,30-11,30 horas: Grupo B
11,30-12,30 horas: Grupo C

3. **Valoración del gasto energético**
Dr. Juan Manuel Bartolomé Porro
María Soto Celix
Víctor Tesedo Sanz
9,30-10,30 horas: Grupo B
10,30-11,30 horas: Grupo A
11,30-12,30 horas: Grupo C

4. **Valoración antropométrica y de la composición corporal**
Dr. J. Manuel Marugán de Miguelsanz
Gemma Gallego Herreros
Álvaro Prieto Barrio
9,30-10,30 horas: Grupo C
10,30-11,30 horas: Grupo B
11,30-12,30 horas: Grupo A

5. **Conclusiones del taller. Evaluación de conocimientos adquiridos**
Dra. Margarita Alonso Franch
12,30-13,00: Grupo total de alumnos

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.

Dr. Juan Manuel Bartolomé Porro

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

Dr. J. Manuel Marugán de Miguelsanz

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

Dietistas-nutricionistas (2 por grupo):

Laura Carreño Enciso

Álvaro Prieto Barrio

Gemma Gallego Herreros

María Soto Celix

Fernando Garrosa Cerrato

Víctor Tesedo Sanz