



Formación Continuada

Programa de la actividad

Título de la actividad

Codi

IV Curso de enfermería en Nutrición Artificial para el paciente crítico

Necesidades a las que responde el contenido del curso

El soporte nutricional individualizado y monitorizado del enfermo crítico, adaptado a cada una de las fases evolutivas es fundamental para su evolución y la obtención de mejores resultados clínicos. La formación en el ámbito teórico como en el práctico son fundamentales para mantener los conocimientos y habilidades al día. Las enfermeras y auxiliares de enfermería tienen un papel fundamental para dinamizar el aporte nutricional y evitar las consecuencias del déficit. Es por eso que hay que estar preparado y acostumbrado al manejo habitual de las diferentes vías de acceso de la nutrición, conocer el tipo de dietas y el tratamiento de las complicaciones (diarrea, estreñimiento, aumento del volumen de residuo gástrico, etc ...) que pueden surgir, con el fin de alcanzar el objetivo nutricional ajustado a las diferentes patologías y a la fase de evolución del proceso crítico.

Los contenidos desarrollados en el curso permitirán consolidar los protocolos de actuación en el soporte nutricional del enfermo crítico y ampliar el conocimiento de aspectos concretos (farmaconutrición, nutrición en enfermedades específicas, optimización del aporte calórico y proteico, control de la glicemia, administración de fármacos por sonda nasogástrica y disfagia, entre otros). El curso también aportará herramientas para poder aplicar los conocimientos adquiridos.

Como han sido detectadas estas necesidades:

Uno de cada cuatro pacientes en los hospitales españoles se encuentra desnutrido. Esta condición se asocia a un exceso de estancia hospitalaria y costes asociados, especialmente en pacientes que se ha desnutrido durante su hospitalización.

El paciente crítico sufre una injuria de grado variable, caracterizada por alteraciones metabólicas con tendencia al incremento del gasto metabólico y el aumento de las pérdidas de nutrientes. El resultado es un aumento de las necesidades de calorías, proteínas, vitaminas e iones, y si no se implementan medidas adecuadas, la desnutrición se instaurará de forma rápida y grave. Estudios recientes muestran una incidencia de desnutrición del 43% en los pacientes de UCI. Los pacientes desnutridos tuvieron mayor morbilidad y mortalidad y una estancia más prolongada, en comparación con un grupo de semejante gravedad normo-nutrido. Evitar la desnutrición es fundamental para evitar o minimizar la repercusión en la evolución clínica de los enfermos y la asociación con más complicaciones, más tiempo de estancia hospitalaria e incremento en la mortalidad, y esto está asociado a costes aumentados por la institución y la sociedad. La nutrición junto con la rehabilitación, son un punto fundamental para que los enfermos puedan volver a casa, al alta de UCI.

A pie de cama el papel de enfermería y auxiliares de enfermería es fundamental para poder conseguir el aporte nutricional pautado que se debe calcular y adecuar de forma individualizada a cada enfermo. En ocasiones se detienen dietas de forma innecesaria por procedimientos, por complicaciones, por pérdida o cambio de acceso de la nutrición artificial. Tener los conocimientos y las herramientas suficientes para



solucionar las diferentes situaciones, puede evitar que el enfermo se desnutra durante su ingreso hospitalario.

En nuestra práctica habitual se precisan cursos de formación y actualización del manejo nutricional, para poder entender mejor la situación de cada enfermo y el objetivo del soporte nutricional indicado. Si logramos los conocimientos del curso podremos actuar de forma dinámica, con herramientas para evitar el déficit en el aporte. Es por ello, que se ha identificado la necesidad de contar con una herramienta de formación en nutrición para todos los profesionales que cuidan de los pacientes en las Unidades de Críticos.

Antes de crear el curso se realizó una encuesta a todo el personal de UCI del Hospital Germans Trias i Pujol, que quisiera colaborar. Con los resultados de la encuesta pudimos saber el nivel de conocimiento que se tenía en la materia y las dudas sobre el tema que manifestaba el personal sanitario. Con la información obtenida, se generó un curso adaptado al personal sanitario, con respuesta y explicación a sus dudas, pasando por todos los conceptos que son indispensables para la práctica habitual, a fin de consolidar el conocimiento en la materia y la implicación de todos, para conseguir el mejor resultado clínico.

En este curso aprovechando la experiencia adquirida, las actualizaciones de las diferentes guías publicadas y las últimas novedades en la materia, conseguiremos dar los recursos necesarios para crear y modificar protocolos adecuados a cada centro, con el objetivo de mejorar la práctica clínica habitual.

Objetivo general

- Conseguir los conocimientos teóricos sobre la importancia de la nutrición en el enfermo crítico como parte del tratamiento y las consecuencias de la desnutrición.
- Conseguir los conocimientos prácticos suficientes para conseguir la terapia nutricional adecuada del enfermo crítico.

Objetivos específicos

Cuando acabe el curso, los alumnos serán capaces de:

- Conocer la importancia y las consecuencias de la desnutrición en el enfermo crítico
- Valorar el riesgo nutricional previo y actual del enfermo.
- Identificar los casos desnutrición previa al ingreso hospitalario y en especial en UCI. Aplicar escalas de valoración.
- Conocer cómo se realiza el cálculo de requerimientos adaptados a cada enfermo, su patología y el momento de evolución.
- Conocer el tipo de nutrición artificial: oral, enteral, parenteral o mixta. Vías de acceso y sistemas de administración.
- Adquirir herramientas para evitar el déficit en el aporte de la nutrición enteral por problemas de tolerancia. No detener las dietas si no está justificado por complicaciones reales del enfermo.
- Conocer la utilidad de la nutrición parenteral: momento de inicio, accesos y tipo de nutrición.
- Conocer la importancia del registro cuantitativo del aporte nutricional. Conocer el déficit nutricional diario, tanto en nutrición oral, enteral o parenteral, teniendo en cuenta el objetivo calculado. Monitorizar la nutrición para detectar las complicaciones. Aplicar algoritmos de manejo que resuelvan diferentes situaciones clínicas.
- Identificar y resolver las complicaciones que puedan surgir en cualquiera de las formas de nutrición artificial (oral, enteral o parenteral).
- Conocer los nutrientes específicos. Farmaconutrición.
- Conocer la importancia del control de la glicemia, evitar hipoglucemia y la variabilidad glicémica.
- Detectar la Disfagia del enfermo crítico, test MECVV modificado y adaptación de dietas.
- Administrar fármacos para SNG y la forma de manipular los fármacos a administrar.
- Saber realizar el Destete de la nutrición artificial. Conocer las dietas de cocina y su aporte nutricional.
- Razonar de Ética en nutrición, que implica retirar el aporte nutricional dentro de la adecuación del tratamiento
- Aplicar los conocimientos teóricos aprendidos



- Adquirir las habilidades prácticas necesarias para enfrentar el manejo de la nutrición en el día a día.
- Valorar si el curso ha alcanzado los objetivos planteados a través de un exámen final.
- Actualizar los propois protocolos de nutrición en el paciente crítico y los algoritmos de manejo.

Hora inicio	Hora fin	Contenido	Docente
01/04/2020			
8:00	8:15	Bienvenida y entrega de documentación	Consuelo Villanueva/M ^a Luisa Bordejé
8:15	9:00	Valoración de conocimientos	Consuelo Villanueva/M ^a Luisa Bordejé
9:00	9:15	Presentación del curso	Consuelo Villanueva
9:15	9:45	Respuesta metabólica al estrés. Riesgo nutricional del paciente crítico	M ^a Luisa Bordejé
9:45	10:15	Cribado y valoración nutricional. Cálculo de requerimientos	Mónica Berniel
10:15	10:45	Momento de inicio, elección y vías de acceso a la NE	Cristina Gómez
10:45	11:15	Descanso	
11:15	11:45	Momento de inicio, elección y vías de acceso de la NP	Araquisguan Galvez
11:45	12:15	Tipos de dietas. Farmaconutrición	Esther Mor
12:15	12:45	Complicaciones de la NA. Algoritmos de actuación	Mónica Berniel
12:45	14:00	Experiencia a pie de cama	Modera M ^a Luisa Bordejé/ Consuelo Villanueva
14:00	15:30	Comida de trabajo	
15:30	16:30	Administración de fármacos por SNG	Adrià Siles
16:30	17:30	Taller: Sistemas de administración de NE/Monitorización de la NA a pie de cama Taller: Calorimetria indirecta	Gloria Oller/Sonia Cadenes Berniel/Bordejé
17:30	20:00	Casos Clínicos	Cristina Gómez/Araquis Galvez/Itziar Martínez de Lagrán/Esther Mor/Mónica Berniel/Ramón Mata/David Segura/Gloria Oller/Maribel Fernández
02/04/2020			
8:00	8:40	Superar la intolerancia. NP complementaria	David Segura
8:40	9:20	Control glicémico y variabilidad glicémica	Ramón Mata
9:20	10:00	Disfagia: un problema del paciente crítico	Mónica Berniel
10:00	10:30	Síndrome de PICS	Itziar Martínez de Lagrán
10:30	11:00	Descanso	
11:00	11:30	Nutrición y Rehabilitación un binomio indivisible	Roser Coll
11:30	13:00	Nutrición Clínica Aplicada	Esther Mor/I Martínez de Lagrán
13:00	15:00	Comida de trabajo	
15:00	15:30	"Destete" de la NA. Dieta oral	Jose Migallón
15:30	16:00	Ética y nutrición	A. Robles
16:00	16:30	Descanso	



16:30	18:30	Casos clínicos	Cristina Gómez/Araquis Galvez/Itziar Martínez de Lagrán/Esther Mor/Mónica Berniel/Ramón Mata/David Segura/Gloria Oller/Maribel Fernández
18:30	19:30	Taller disfagia	Mónica Berniel/I Martínez de Lagrán
19:30	20:00	Examen final. Despedida	Consuelo Villanueva/M ^a Luisa Bordejé

Coordinan: Consuelo Villanueva, M^a Luisa Bordejé

Monitores de prácticas: Esther Mor, Itziar Martínez de Lagrán, Cristina Gómez, Gloria Oller, Araquis Galvez, Maribel Fernández, Mónica Berniel, David Segura y Ramón Mata

Metodología

- Causas y consecuencias de la desnutrición en el enfermo crítico
- Fundamentos de la valoración nutricional
- Cálculo de requerimientos individualizados en cada enfermo
- Formas de alimentación artificial: Nutrición enteral / nutrición parenteral / nutrición complementaria. Indicaciones.
- Composición de la nutrición artificial: macronutrientes y micronutrientes. Farmaconutrició.
- Vías de acceso a la nutrición enteral y complicaciones.
- Complicaciones de la nutrición parenteral y complicaciones
- Composición de la nutrición artificial: micronutrientes.
- Optimización de la nutrición artificial, superar la intolerancia, Nutrición complementaria
- Control glicémico. Variabilidad glicémica.
- Nutrición Artificial en situaciones especiales y patologías específicas
- Monitoreo de la nutrición artificial. Nutritrauma. Sd. PICS. Sd. renutrición
- Seguridad y ética en nutrición

EJERCICIOS PRÁCTICOS (con monitores):

- Valoración nutricional de diferentes enfermos
- Cálculo de requerimientos
- Modificación de la nutrición artificial según diferentes escenarios clínicos: estreñimiento, diarrea, ostomías, renutrición, interrupciones de la nutrición en diferentes patologías.
- Dosificación según la fase de evolución de la enfermedad y "destete" de la NA
- Adaptación de la nutrición artificial según la aparición de diferentes complicaciones. Vía de elección.

Escenarios clínicos

Día 1.04.20

- Nutrichef
- Complicaciones: Estreñimiento
- Síndrome de renutrición
- Alimentación por volumen y otras situaciones habituales

Día 2.04.20

- Paciente con ostomías
- Paciente pediátrico
- Paciente quemado
- "Destete" de la NA



TALLERES PRÁCTICOS (con monitores):

- Sistemas de administración de NE / Monitoreo de la NA a pie de cama: durante 30 'nos dedicaremos a compartir con los alumnos los conocimientos sobre sondas y los sistemas de administración de la nutrición enteral. En la "era del BIG DATA" cada vez es más importante la monitorización y informatización de los datos de los enfermos. La recogida adecuada de los datos hará posible reconocer el déficit o exceso nutricional, así como las complicaciones para poder resolver los diferentes problemas en el manejo nutricional del enfermo crítico. Se resolverán cuantas dudas y problemas que presenten los alumnos al respecto.
 - Calorimetría Indirecto Con un calorímetro y un canopy daremos a conocer una nueva tecnología que está aterrizando en la monitorización nutricional del enfermo crítico. Su aplicación correcta y una interpretación adecuada son indispensables para evitar el NUTRITRAUMA
 - Test de disfagia. Adaptación de la dieta al grado de disfagia. Durante 30 ', en grupos de 10 alumnos a aprender a hacer las diferentes texturas para realizar el test de disfagia, metodología del test MEVV modificado y la adaptación de la dieta según el grado de disfagia.
-

Metodología

- 1 • Clases teóricas que contemplan toda la información para adquirir los conocimientos necesarios con tiempo para la formulación de preguntas después de las exposiciones.
- 2 • Clases prácticas para resolver problemas y casos prácticos con tiempo para la discusión (pasando por diferentes aulas).
- 3 • Talleres en grupos de alumnos reducidos (en diferentes aulas) con la demostración in situ de la técnica y la participación directa del alumno aplicando los conocimientos adquiridos. La implicación del alumno en grupos reducidos es mayor y favorece un mejor proceso formativo.

Dirigido a: Preferentemente

- Enfermeros del área de críticos
 - Auxiliares de enfermería de área de críticos
 - Otros profesionales interesados en la nutrición en el ámbito de críticos
-

