

DEPARTAMENTO:

Página:

MODELO DE PROGRAMA (en base a la Ord. N° 85/91)



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE

Centro Regional Universitario Bariloche

PROGRAMA DE CATEDRA: DIETOTERAPIA

AÑO ACADÉMICO: 2012

CARRERA A LA QUE PERTENECE: Licenciatura en Enfermería

PLAN DE ESTUDIOS N°:

CARGA HORARIA SEMANAL SEGÚN PLAN DE ESTUDIOS: 4 hs. Teórico práctico

REGIMEN: Bimestral

CUATRIMESTRE: Segundo

EQUIPO DE CATEDRA: Lic. Silvina Tasso

CARGO: E/Cátedra

Dra. Mariela Bellotti

ASD

ASIGNATURAS CORRELATIVAS: NUTRICION

1. FUNDAMENTACION:

Habiendo adquirido conocimientos sobre Nutrición normal, es de gran importancia profundizar el manejo de los alimentos en relación a las diferentes patologías. El Licenciado en Enfermería deberá contar con toda la información necesaria para interactuar con otros profesionales de la salud, abordando las distintas áreas que hacen al tratamiento integral del paciente. En este caso, la dieta particular que corresponde a cada patología. Deberá manejar el lenguaje apropiado y trabajar en equipo sabiendo interpretar las prescripciones, y siendo un multiplicador de la información estudiada.

2. OBJETIVOS:

- Comprender la importancia de la Dietoterapia
- Conocer los distintos planes de alimentación y saberlos aplicar
- Interpretar correctamente una prescripción nutricional
- Saber realizar una selección de alimentos según la patología
- Adquirir el lenguaje correspondiente a la materia
- Desarrollar conocimientos transferibles

PROGRAMA

UNIDAD 1: Introducción a la técnica dietoterápica

Dietoterapia, definición, aplicación, importancia.

Indicaciones comunes: NXB, dieta astringente, dieta líquida, etc.

Procedimiento nutricional en resecciones

UNIDAD 2: Dietoterapia en enfermedades del esófago y el estómago

Esófago: disfagia. Características de la patología. Abordaje nutricional, selección de alimentos. Modificaciones de las texturas

Estómago: gastritis: descripción. Plan de alimentación Adecuado Gástrico: selección de alimentos, modificaciones en las preparaciones. Cuidado de los líquidos

UNIDAD 3: Dietoterapia en patologías de Vías Biliares e Hígado

Litiasis Vesicular: descripción, alimentos que se excluyen.

Hepatitis: nociones de la patología. Abordaje nutricional.

UNIDAD 4: Dietoterapia en enfermedades intestinales

Diarrea: importancia de la hidratación. Incorporación de alimentos.

Constipación: selección de alimentos estimulantes, formas de consumo.

Celiaquía: descripción de la patología. Características. Selección de alimentos.

Información sobre ACELA y ANMAT.

UNIDAD 5: Dietoterapia en enfermedades cardiovasculares

Conceptos sobre hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, hipertensión. Plan de alimentación adecuado a cada circunstancia, selección de alimentos y formas de preparación. Necesidades de sodio.

Adaptación del consumo de alimentos con vitamina K en pacientes anticoagulados

UNIDAD 6: Dietoterapia en enfermedades metabólicas: Diabetes I y II. Obesidad

Diabetes: descripción, diferencias entre DBT I y II, nociones sobre la patología. Plan de alimentación en ambos casos.

Obesidad: complejidad de la patología, enfermedades concomitantes. Triada de riesgo: obesidad, hipertensión, diabetes. Abordaje nutricional

UNIDAD 7: Abordaje nutricional en Anemia, SIDA, quemados

Anemia: definición, descripción. Diferentes causas. Selección de alimentos

SIDA: nociones sobre la patología. Indicaciones nutricionales, adaptaciones.

Quemados: necesidades nutricionales. Hidratación.

UNIDAD 8: Dietoterapia en afecciones renales

IRA: descripción. Selección de alimentos. Interpretación de las prescripciones

IRC: descripción. Manejo nutricional

Diálisis: descripción. Diferencias entre hemodiálisis y diálisis peritoneal. Selección de alimentos



UNIDAD 9: Alimentación enteral y parenteral

Definición. Diferencias. Uso de las mismas.

Enteral: Fórmulas comerciales más comunes.

Sondas: usos y beneficios

UNIDAD 10: Crecimiento patológico

Desnutrición: definición, causas. Detección temprana. Abordaje nutricional.

Manejo de tablas OMS IMC, Lejarraga Morales, Lejarraga Orfila. Clasificación del grado de desnutrición

3. BIBLIOGRAFÍA BASICA Y DE CONSULTA:

- Nutrición y dieta: Cooper. Anderson. Editorial Interamericana
- Nutrición y dietoterapia: Krause . Edición 9
- Nutrición y alimentación en los primeros años de vida: O'Donnell. OPS y Unicef
- Sociedad Argentina de Pediatría
- ANMAT

Otros: tablas de P/T; P/E; T/E; Lejarraga, Morasso, Orfila. IMC OMS

4. PROPUESTA METODOLOGICA:

- Aquellos temas que requieren indispensablemente la intervención docente serán desarrollados por el mismo con sistema de preguntas a los alumnos y viceversa.-
- En los casos en que el tema lo permita se trabajara con materiales de investigación, libros apuntes, graficas, etc.
- Los alumnos prepararan trabajos prácticos que se les entregará en cada clase

5. EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE ACREDITACION:

- Los alumnos deberán completar trabajos prácticos de elaboración a lo largo del ciclo, y aprobarlos en presentación escrita.- Deberán aprobar el 80% de los mismos para promocionar.
- Aquellos alumnos que no aprobaran los TP, deberán rehacerlos en una oportunidad, quedando a evaluación de la cátedra aquellos que reprobaran en segunda instancia.
- La evaluación se hará en dos parciales que abarcarán cada uno la mitad del programa aproximadamente
-
- **Alumnos promocionales:** aquellos que tengan el 80% de los trabajos prácticos aprobados y nota de siete y más de siete sobre diez puntos, en ambos parciales (no promediable)
- **Alumnos regulares:** podrán regularizar la materia aprobando los dos parciales con nota mayor a cuatro sobre diez en ambos.



- **Alumnos libres:** deberán rendir un examen escrito que abarque todas las unidades vistas en la materia. Una vez aprobado, podrá acceder al examen oral. De no aprobar el examen escrito estará imposibilitado de rendir el oral



BEATRIZ MACEDO
Lic. en Enf.
Mát. 3645



Prof. Marisa N. Fernandez
Secretaria Académica
Centro Regional Universitario Bariloche
Universidad Nacional del Comahue

