

DEPARTAMENTO:

Página:

MODELO DE PROGRAMA (en base a la Ord. N° 485/9)



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE

Centro Regional Universitario Bariloche

PROGRAMA DE CATEDRA: NUTRICION

AÑO ACADEMICO: 2012

CARRERA A LA QUE PERTENECE: Licenciatura en Enfermería

PLAN DE ESTUDIOS N°:

CARGA HORARIA SEMANAL SEGÚN PLAN DE ESTUDIOS:

REGIMEN: Bimestral

CUATRIMESTRE: Segundo

EQUIPO DE CATEDRA: *Licenciada Silvina Tasso* **CARGO:** ASD EC
Dra.. Mariela Bellotti ASD

ASIGNATURAS CORRELATIVAS:

FUNDAMENTACION:

Los Licenciados en enfermería son profesionales que intervienen en equipos multidisciplinares de salud, por lo tanto deberán tener los conocimientos necesarios para poder relacionarse con sus compañeros (ya sea médicos, lic. en nutrición, etc), en el mismo lenguaje, con la misma base científica y con herramientas que le permitan desenvolverse bien frente a un paciente y sus necesidades nutricionales; ya sea en áreas de internación como en comunidades, áreas programáticas, dispensarios, etc. Comprendiendo lo necesaria que es una buena **nutrición** desde el nacimiento hasta las edades más avanzadas, difundiendo buenos hábitos e interpretando correctamente una prescripción nutricional.

1. OBJETIVOS:

- Comprender la importancia de la Nutrición
- Conocer los distintos alimentos y su valor biológico.
- Interpretar correctamente una prescripción nutricional
- Desarrollar conocimientos transferibles

PROGRAMA

UNIDAD N°1: Generalidades

Nutrición: definición, concepto. Nutriente: definición. Alimentación: definición. Tiempos de la Nutrición.

Alimentos: definición. Energía: definición. Uso de las Kcal. y de Kjoules. VCT según ADA. BMI .. Leyes de Escudero.

UNIDAD N° 2: Grupos de alimentos

Lácteos y derivados, Carnes y huevos, Hortalizas y frutas, Cereales y legumbres, Azúcares y dulces, Grasas y aceites, bebidas.

Función que cumplen los Nutrientes en el organismo: energéticos, plásticos, reguladores, protectores

Macro y micronutrientes: definición

UNIDAD N° 3: Macronutrientes

Hidratos de carbono: Clasificación. Función y fuentes

Lípidos: Clasificación, función. Lípidos esenciales. Fuentes. Grasas TRANS: definición; importancia de reducir el consumo. Colesterol: descripción, función.

Proteínas, definición, función. Valor biológico. Fuentes. Complementariedad proteica.

UNIDAD N° 4: Micronutrientes

Vitaminas: Clasificación según solubilidad.

Retinol, complejo B, ácido ascórbico, calciferol, tocoferol, naftoquinona., ác. Fólico

Descripción, fuentes, avitaminosis, toxicidad.

Minerales: Calcio y hierro. Descripción, fuentes, enfermedad por carencia.

UNIDAD N° 5: Guías alimentarias

Mensajes de las guías para la población Argentina.

Ovalo de la alimentación saludable.

Cómo leer etiquetas, composición química de los alimentos (composición aproximada)

UNIDAD N° 6: Nutrición en el embarazo y la lactancia

Necesidades nutricionales de cada etapa

Lactancia: tipos de secreción láctea, importancia nutricional. Composición aprox.

Ventajas de la lactancia materna para la madre y el lactante.

Leche de vaca: Composición y comparación con la leche materna. Ventajas y desventajas de su consumo.

Fórmulas de leche maternizada: diferencia entre fórmula de inicio y de continuación.

UNIDAD N° 7: Crecimiento

Ablactación: criterios de incorporación de los distintos alimentos. Fundamentación

Dieta de un niño sano.

Tablas de peso, edad, talla: su manejo y utilidad. Diagnóstico del estado nutricional.

Tablas de Lejarraga, Orfila, Morasso



UNIDAD N° 8: Nutrición en el anciano

Efectos fisiológicos del envejecimiento y su repercusión en la alimentación

Adaptación de la dieta normal a esta etapa de la vida, reemplazos convenientes.

Hidratación: recursos para promover una correcta hidratación.

Necesidades nutricionales del anciano.

2. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y DE CONSULTA:

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

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

Tablas de CDC relacionando BMI con edades y percentilos

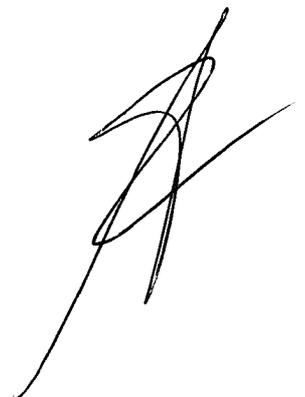
Tablas de percentilos con BMI y edad de las OMS

3. PROPUESTA METODOLÓGICA:

- 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 trabajará con materiales de investigación, libros apuntes, gráficas, etc.
- Los alumnos prepararán trabajos prácticos que se les entregará en cada clase

4. EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE ACREDITACIÓN:

- Los alumnos deberán completar trabajos prácticos de elaboración a lo largo del ciclo, y aprobarlos en presentación escrita.-
- La evaluación se hará en dos parciales que abarcarán cada uno la mitad del programa aproximadamente
- **Alumnos promocionales:** aquellos que tengan los trabajos prácticos aprobados y nota de 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. Representando el mismo el 60% del examen
- **Alumnos libres:** deberán rendir un examen escrito que abarque todas las unidades vistas en la materia, y aprobarlo con nota de siete o más sobre diez puntos. Una vez aprobado, podrá acceder al examen oral. De no aprobar el examen escrito estará imposibilitado de rendir el oral



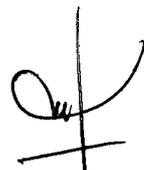
**Cronograma
NUTRICION**

Fecha	N° clase	Temas
4/10/12	1	<p>UNIDAD N°1: Generalidades Nutrición: definición, concepto. Nutriente: definición. Alimentación: definición. Tiempos de la Nutrición. Alimentos: definición y funciones. Energía: definición. Uso de las Kcal. y de Kjoules. VCT según ADA. BMI .. Leyes de Escudero. TABLAS OMS</p> <p>UNIDAD N° 2: Grupos de alimentos Lácteos y derivados, Carnes y huevos, Hortalizas y frutas, Cereales y legumbres, Azúcares y dulces, Grasas y aceites, bebidas. Función que cumplen los Nutrientes en el organismo: energéticos, plásticos, reguladores, protectores Macro y micronutrientes: definición TABLAS OMS</p>
11/10/12	2	<p>UNIDAD N° 3: Macronutrientes Hidratos de carbono: Clasificación. Función y fuentes Proteínas, definición, función. TABLAS OMS</p>
18/10/12	3	<p>Valor biológico. Fuentes. Complementariedad proteica Lípidos: Clasificación, función Lípidos esenciales. Fuentes. Grasas TRANS: definición; importancia de reducir el consumo. Colesterol: descripción, función. TABLAS OMS</p>
25/10/12	4	<p>UNIDAD N° 4: Micronutrientes Vitaminas: Clasificación según solubilidad. Retinol, complejo B, ácido ascórbico, calciferol, tocoferol, naftoquinona., ác. Fólico Descripción, fuentes, avitaminosis, toxicidad. Minerales: Calcio y hierro. Descripción, fuentes, enfermedad por carencia. TABLAS OMS</p>
1/11/12	5	<p>ler parcial UNIDAD N° 5: Guías alimentarias Mensajes de las guías para la población Argentina. Ovalo de la alimentación saludable. Cómo leer etiquetas, composición química de los alimentos (composición aproximada) TABLAS OMS</p>
08/11/12	6	<p>UNIDAD N° 6: Nutrición en el embarazo y la lactancia Necesidades nutricionales de cada etapa Lactancia: tipos de secreción láctea, importancia nutricional. Composición aprox. Ventajas de la lactancia materna para la madre y el lactante. Leche de vaca: Composición y comparación con la leche materna. Ventajas y desventajas de su consumo. Fórmulas de leche maternizada: diferencia entre fórmula de inicio y de continuación. TABLAS OMS</p>

15/11/12	7	<p>UNIDAD N° 7: Crecimiento Ablactación: criterios de incorporación de los distintos alimentos. Fundamentación Dieta de un niño sano. Tablas de peso, edad, talla: su manejo y utilidad. Diagnóstico del estado nutricional. Tablas de Lejarraga, Orfila, Morasso TABLAS OMS</p> <p>UNIDAD N° 8: Nutrición en el anciano Efectos fisiológicos del envejecimiento y su repercusión en la alimentación Adaptación de la dieta normal a esta etapa de la vida, reemplazos convenientes. Hidratación: recursos para promover una correcta hidratación. Necesidades nutricionales del anciano.</p>
22/11/12	8	2do parcial
29/11/09		Recuperatorio



BEATRIZ MACEDO
Lic. en Enf.
Mat. 3645



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

