



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE**  
**Centro Regional Universitario Bariloche**  
**Año Académico:**

UNIVERSIDAD NACIONAL del COMAHUE  
CENTRO REGIONAL UNIV. BARILOCHE  
MESA DE ENTRADAS

FECHA: 09 ABR 2014

REGISTRO N° 644

**ASIGNATURA: Nutrición y Dietoterapia**

**DEPARTAMENTO: Enfermería**

**ÁREA: Fundamentos de las Ciencias aplicadas a la Enfermería**

**ORIENTACIÓN: Dietoterapia**

**CARRERA/S: Licenciatura en Enfermería**

**PLAN/ES DE ESTUDIOS 238/99 y N° 1031/12- ORD.N°: 1031/12**

**CARGA HORARIA SEMANAL: 10 horas**

**RÉGIMEN: cuatrimestral,**

**CUATRIMESTRE: segundo**

**OBLIGATORIA**

**EQUIPO DE CATEDRA (Completo):**

**Apellido y Nombres**

**Cargo.**

**TASSO SILVINA**

**ASD-EC**

**BELLOTTI MARIELA**

**ASD-JTP**

**ASIGNATURAS CORRELATIVAS (S/Plan de Estudios):**

- PARA CURSAR: **Morfofisiología aplicada, Físico Química Biológica Aplicada**
- PARA RENDIR EXAMEN FINAL: **Morfofisiología aplicada, Físico Química Biológica Aplicada**
- 

## **1. FUNDAMENTACION:**

La intervención de los profesionales en enfermería, en distintas áreas de la salud, hace necesaria la capacitación para un buen desempeño en cada una de ellas. Por lo tanto, es importante, formarlos para entender la necesidad de una buena nutrición, para que sean capaces de reconocer las propiedades de los alimentos, y realizar buenas recomendaciones, que estén aptos para manejar vocabulario adecuado, y poder interpretar prescripciones. Asimismo, identificar los distintos tipos de dieta según la patología de los pacientes, reconocer deficiencias alimentarias, desempeñarse en áreas fuera de las instituciones con conocimientos sólidos, que les permita reconocer excesos y carencias, así como también hacer las derivaciones oportunas. Con mucha frecuencia, son los enfermeros los primeros en evaluar a los pacientes en los centros periféricos necesitando por ello, profesionales capacitados para la interpretación correcta.

## **2. OBJETIVOS - PROPOSITOS:**

### **1. OBJETIVOS:**

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

## **2. CONTENIDOS SEGÚN PLAN DE ESTUDIOS:**

### Contenidos Mínimos:

- Principios de la Nutrición.
- Valoración nutricional.
- Carbohidratos, Lípidos y Proteínas.
- Minerales. Vitaminas.
- Guías Alimentarias.
- Nutrición en las distintas etapas del ciclo vital.
- Educación alimentaria y nutricional.
  - Las leyes de la alimentación.
  - Variables intervinientes en el estado nutricional de individuos y grupos.
  - Enfermedades producidas por falta de principios nutritivos.
  - Dietas terapéuticas. Alimentación Enteral y Parenteral.

## **3. CONTENIDO PROGRAMA ANALÍTICO: (Detallar los Temas que se desarrollan en los Trabajos Prácticos)**

**Unidad 1: Calcular VCT- IMC Cálculos básicos y clasificación según OMS para adultos**

**Unidad 5: Micronutrientes. Lectura e interpretación de rótulos. Trabajo de Comparación Calcio, Hierro**

**Unidad 10: Dietoterapia en enfermedades del esófago y el estómago. Caso práctico de gastritis**

**Unidad 12: El niño Celíaco. Prolaminas tóxicas**

**Unidad 15: Niño diabético**

#### 4. BIBLIOGRAFÍA BASICA CONSULTA:

- **Apuntes de cátedra**

Páginas web:

- **ANMAT.gov.ar** Administración Nacional de Alimentos Medicamentos y Tecnología Médica
- **SAP.org.ar** Sociedad Argentina de Pediatría
- **MSAL.gov.ar** Ministerio de Salud de la Nación, Temas de salud de la A a la Z
- **CESNI.org.ar** Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil, biblioteca virtual

Libro:

**TITULO:** Fundamentos de Nutrición Normal

**AUTOR (ES):** Laura Lopez, M.Marta Suarez

**EDITORIAL:** El Ateneo

**EDICION:**

**BIOTECNOLOGIA:** SÍ / NO

#### 5. PROPUESTA METODOLOGICA:

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

#### 6. EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE ACREDITACION:

- 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 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 PROMOCIONALES:** aquellos que tengan los trabajos prácticos aprobados y nota de más de siete sobre diez puntos, en ambos parciales (no promediable)

- **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

**7. DISTRIBUCIÓN HORARIA:**

**HORAS TEORICOS:** 3 horas exposición o más, dependiendo de la necesidad de tiempo para trabajos prácticos

**HORAS PRACTICOS:** 1 hora o menos dependiendo de la modalidad del trabajo práctico (grupal, individual, con material provisto por docente, etc)

**8. CRONOGRAMA TENTATIVO:**

CLASES	TEMAS NUTRICION –DIETOTERAPIA 2014
1clase 13/3	<b>UNIDAD N°1: Generalidades</b>  <b>Trabajo Practico 1: Calcular VCT- IMC Cálculos básicos y clasificación según OMS para adultos.</b>
2 clase 20/3	<b>UNIDAD N° 2: Grupos de alimentos.</b> <b>UNIDAD N ° 3: Macronutrientes</b>
3 clase 27/3	<b>UNIDAD N° 4: Micronutrientes</b> <b>Trabajo Practico 2: Micronutrientes. Lectura e interpretación de rótulos. Trabajo de Comparación Calcio - Hierro</b> <b>UNIDAD N° 5: Guías alimentarias. Educación Alimentaria Nutricional</b>
4 clase 3/4	<b>UNIDAD N° 6: Nutrición en el embarazo y la lactancia</b>
5 clase 10/4	<b>UNIDAD N° 7: Crecimiento</b> <b>UNIDAD N° 8: Nutrición en el anciano</b>
6 clase Feriado por Semana Santa 17/4	
7 clase 24/4	1er Parcial  <b>UNIDAD 9: manejo nutricional en cirugías</b>  <b>UNIDAD 10: nutrición enfermedades del esófago y el estómago</b> <b>Trabajo Práctico 3: Dietoterapia en enfermedades del esófago y el estómago. Caso práctico de gastritis.</b>
8clase 1/5 Feriado por día del trabajador	
9clase 8/5	Recuperatorio  <b>UNIDAD 11: abordaje en patologías de Vías Biliares e Hígado</b>  <b>UNIDAD 12: abordaje de enfermedades intestinales</b>  <b>Trabajo Práctico 4: El niño Celíaco. Prolaminas tóxicas</b>

10clase	15/5	<b>UNIDAD 13: enfermedades cardiovasculares</b> <b>UNIDAD 14: Obesidad</b>
11clase	22/5	<b>UNIDAD 15: Diabetes I y II.</b> . <b>Trabajo Práctico 5: Niño diabético</b>
12 clase	29/5	<b>UNIDAD 16: Abordaje nutricional en quemados</b> . <b>UNIDAD 17: Alimentación enteral y parenteral</b>
13clase	5/6	2do Examen Parcial
14clase	12/6	Recuperatorio
15 clase		Recuperatorio de lo que tienen certificado. Entrega de actas.



**PROFESOR**



**BEATRIZ MACEDO**  
Lic. en Enf.  
Mat. 3645

**CONFORMIDAD DIRECTOR/DELEGADO  
DEPARTAMENTO**



Lic. **MARIAINES SANCHEZ**  
Secretaria Académica  
Centro Regional Universitario Bariloche  
Universidad Nacional del Comahue

**CONFORMIDAD SECRETARIA ACADEMICA  
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO BARILOCHE**