



Centro Regional Universitario Bariloche
Año Académico:

ASIGNATURA: Nutrición y Dietoterapia

DEPARTAMENTO: Enfermería

ÁREA: Fundamentos de las Ciencias aplicadas a la Enfermería

ORIENTACIÓN: Nutrición y Dietoterapia

CARRERA/S: Licenciatura en Enfermería

PLAN/ES DE ESTUDIOS ORD. N°: 1031/12

CARGA HORARIA SEMANAL: 4 horas

RÉGIMEN: cuatrimestral,

CUATRIMESTRE: primero

NO OBLIGATORIA

EQUIPO DE CATEDRA (Completo):

Apellido y Nombres

Cargo.

TASSO SILVINA

ASD 3-EC

BELLOTTI MARIELA

ASD-3

ASIGNATURAS CORRELATIVAS (S/Plan de Estudios):

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

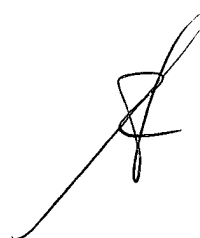
Unidad 1: Calcular VCT- IMC Cálculos básicos y clasificación según OMS para adultos

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:

BIBLIOTECA: SI / 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

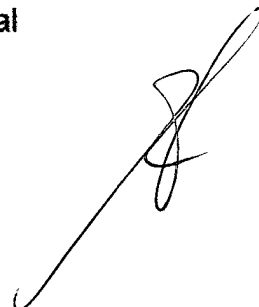
6. EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE ACREDITACION:

- 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 2015
1 clase 12/3	Presentación de la materia 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. Trabajo Practico 1: Calcular VCT- IMC
2 clase 19/3	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 Proteínas, definición, función Valor biológico. Fuentes. Complementariedad proteica Lípidos: Clasificación, función Lípidos esenciales. Fuentes. Grasas TRANS: definición; importancia de reducir el consumo. Colesterol: descripción, función.
3 clase 26/3	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. Anemia: definición, descripción. Diferentes causas. Selección de alimentos 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) Introducción al manejo de tablas de percentilos. Trabajo Práctico 2: Armado de un almuerzo. Justifique la elección de cada alimento.
4 clase 2/4	FERIADO SEMANA SANTA
5 clase 9/4	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. Resolución de Ejercicios de práctica tablas de percentilos. 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. OMS, NCHS, IMC EDAD. Resolución de Ejercicios de práctica tablas de y diagnóstico nutricional.
6 clase 16/4	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. UNIDAD 1: Generalidades de la técnica dietoterápica Dietoterapia, definición, aplicación, importancia. Indicaciones comunes: NXB, dieta astringente, dieta líquida, etc.

	Procedimiento nutricional en resecciones
7 clase 23/4	1er Parcial 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
8clase 30/4	RECUPERATORIO UNIDAD 3: Dietoterapia en patologías de Vías Biliares e Hígado Litiasis Vesicular: descripción, alimentos que se excluyen. Hepatitis: nociones de la patología. Abordaje nutricional. Cirrosis: nociones UNIDAD 4: Dietoterapia en enfermedades intestinales Diarrea: importancia de la hidratación. Incorporación de alimentos. Celiaquía: descripción de la patología. Características. Selección de alimentos. Información sobre ACELA y ANMAT Trabajo Práctico 3: Crecimiento
9clase 7/5	RECUPERATORIO DE LOS QUE TIENEN CERTIFICADOS 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 Trabajo Práctico 4: Enfermedades intestinales.
10clase 14/5	UNIDAD 6: Dietoterapia en. Obesidad Descripción, riesgos, enfermedades relacionadas. Selección de alimentos, actividad física indicada. UNIDAD 7: Crecimiento patológico Desnutrición: definición, causas. Detección temprana. Abordaje nutricional. Manejo de tablas. Clasificación del grado de desnutrición.
11clase 21/5	UNIDAD 8: Dietoterapia en enfermedades metabólicas: Diabetes I y II. Sme Metabólico Diabetes: descripción, diferencias entre DBT I y II, nociones sobre la patología. Plan de alimentación en ambos casos. Abordaje nutricional Páncreas, nociones y funciones.
12 clase 28/5	SEMANA DE MAYO
13clase 4/6	UNIDAD 9: Abordaje nutricional en quemados . Quemados: necesidades nutricionales. Hidratación UNIDAD 10: Alimentación enteral y parenteral Definición. Diferencias. Uso de las mismas. Enteral: Fórmulas comerciales más comunes. Sondas: usos, beneficios, efectos adversos frecuentes.
14clase 11/6	2do Examen Parcial
15 clase 18/6	Recuperatorio
16 clase 25/6	Recuperatorio de los que tienen certificado y entrega de actas

PROFESOR

Lic. Beatriz A. Macedo

MAT 3645

Coord. Carrera Lic. en Enfermería

UNCo - Sede CRUB - FACIAS

**CONFORMIDAD DIRECTOR DELEGADO
DEPARTAMENTO**

Lic. MARIA INES SANCHEZ

Secretaria Académica

Centro Regional Universitario Bariloche

Universidad Nacional del Comahue

**CONFORMIDAD SECRETARIA ACADEMICA
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO BARILOCHE**