



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE
FACULTAD DE CIENCIAS DEL AMBIENTE Y LA SALUD
Centro Regional Universitario Bariloche

Año Académico: 2016

ASIGNATURA: NUTRICION 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.Nº: **1031/12**

CARGA HORARIA SEMANAL: **4 hs.**

RÉGIMEN: *cuatrimestral*

CUATRIMESTRE: *primero*

No OBLIGATORIA

EQUIPO DE CATEDRA (*Completo*):

Apellido y Nombres

TASSO SILVINA

Cargo

PAD-3

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

- PARA CURSAR: Tener cursadas Morfofisiología aplicada, Fco Qca Biológica aplicada
- PARA RENDIR EXAMEN FINAL: Tener aprobada Morfofisiología aplicada, Fco Qca 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.

Lic. Emelina Tasso
Directora Dpto. Enfermería
FA. CI.A.S. - U.N.Co.

2. OBJETIVOS - PROPOSITOS:

- 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

3. 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.

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

Unidad 2: grupos de alimentos. Necesidades diarias de alimentos, costo de la alimentación saludable, con comparativo de marcas comerciales

Unidad 7: crecimiento. Evaluación del crecimiento, uso de gráficas de percentilos, diagnóstico. Alimentación saludable según edad

Unidad 12: celiacía. Reemplazos para lograr dieta saludable. Prolaminas tóxicas encubiertas. Costo de la alimentación

Unidad 15: diabetes, conteo de HC, corrección con insulina. Tipos de insulina

5. BIBLIOGRAFÍA BASICA CONSULTA:

- Apuntes de cátedra

Páginas web:

- **ANMAI.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:

BIOBLIOTECA: NO

TITULO: Nutrición clínica y Dietoterapia

AUTOR (ES): Liliana Rodota/ M. Eugenia Castro

EDITORIAL: Panamericana

EDICION:

BIOBLIOTECA: NO

6. 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

7. 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

8. DISTRIBUCIÓN HORARIA:

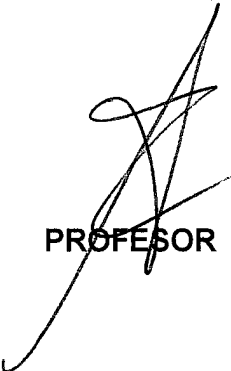
HORAS TEORICOS: 3 horas exposición o más, dependiendo de la necesidad de tiempo para trabajos prácticos

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

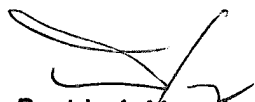
9. CRONOGRAMA TENTATIVO:

Fecha	Nºc	Temas
10/03/16	1	UNIDAD N°1: Generalidades Nutrición: definición, concepto. Nutriente: definición. Alimentación: definición. Tiempos de Nutrición. Alimentos: definición y funciones. Energía: definición. Uso de las Kcal. y de Kjoules. VCT según AD 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 y grasas y aceites, bebidas. Función que cumplen los Nutrientes en el organismo: energéticos, plásticos, reguladores, protectores Macro y micronutrientes: definición
17/04/16	2	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 reducir el consumo. Colesterol: descripción, función. Conceptos sobre hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, hipertensión. Plan de alimentación adecuada a cada circunstancia, selección de alimentos y formas de preparación. Necesidades de sodio. Adaptación del consumo de alimentos con vitamina K en pacientes anticoagulados
24/03/16		Feriado
31/03/16	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. Abordaje nutricional Anemia. Osteoporosis. UNIDAD N° 5: Guías alimentarias Mensajes de las guías para la población Argentina. Plato de la alimentación saludable. Cómo leer etiquetas, composición química de los alimentos (composición aproximada) Introducción al manejo de tablas de percentilos. Ejercicios de práctica.
07/04/16	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 consumo. Fórmulas de leche maternizada: diferencia entre fórmula de inicio y de continuación
14/04/16		1er parcial

21/04/16	5	Recuperatorio del 1er parcial. 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 Lejarraga, Orfila, Morasso Crecimiento patológico Desnutrición: definición, causas. Detección temprana. Abordaje nutricional Manejo de tablas. Clasificación del grado de desnutrición
28/04/16	6	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.
05/05/16	7	UNIDAD 1: Técnica dietoterápica Dietoterapia, definición, aplicación, importancia. Indicaciones comunes: NXB, dieta astringente, dieta líquida, etc. Procedimiento nutricional en resecciones. SIDA: nociones sobre la patología. Indicaciones nutricionales adaptaciones. Quemados: necesidades nutricionales. Hidratación 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
12/05/16	8	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 Constipación: selección de alimentos estimulantes, formas de consumo..
19/05/16	9	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 ambos casos. Obesidad: complejidad de la patología, enfermedades concomitantes. Triada de riesgo: obesidad hipertensión, diabetes. Abordaje nutricional Páncreas, nociones y funciones.
26/05/16		Mesa de examen de Mayo. suspensión de clases
02/06/16	10	UNIDAD 9: Alimentación enteral y parenteral Definición. Diferencias. Uso de las mismas. Enteral: Fórmulas comerciales más comunes. Sondas: usos y beneficios. Efectos adversos frecuentes
09/06/16		2do parcial
16/06/16		Recuperatorio del 2do parcial
23/6/16		Recuperatorio de los alumnos con certificado. Entrega de planillas



PROFESOR



Lic. Beatriz A. Macedo
MAT 3645
Coord. Carrera Lic. en Enfermería
UNCo, Sede CRUB-FACIAS

CONFORMIDAD DIRECTOR/DELEGADO
DEPARTAMENTO



Lic. MARIANES SANCHEZ
Secretaría Académica
Centro Regional Universitario Bariloche

CONFORMIDAD SECRETARIA ACADEMICA
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO BARILOCHE