



AÑO ACADÉMICO: 2017

DEPARTAMENTO Y/O DELEGACION: CRUB

PROGRAMA DE CATEDRA NUTRICION Y DIETOTERAPIA

OBLIGATORIA / OPTATIVA: obligatoria

CARRERA/S A LA QUE PERTENECE Y/O SE OFRECE: Licenciatura en Enfermería

AREA: Fundamento de las ciencias aplicadas a la enfermería

ORIENTACION: Nutrición y Dietoterapia

PLAN DE ESTUDIOS - ORDENANZA N°: ORD.N°: 1031/12
TRAYECTO (PEF): (A, B)

CARGA HORARIA SEMANAL SEGÚN PLAN DE ESTUDIOS: 4hs

CARGA HORARIA TOTAL: 64hs.

REGIMEN: (bimestral, cuatrimestral, anual) CUATRIMESTRAL

CUATRIMESTRE: (primero, segundo) Primero

EQUIPO DE CATEDRA (completo):

Apellido y Nombres

TASSO, SILVINA

MORENO, ANGELA CAROLINA

Cargo

PAD-3

JTP

ASIGNATURAS CORRELATIVAS (S/Plan de Estudios):

- PARA CURSAR: (en el caso de Materias Optativas especificar si la exigencia es tener Cursado Aprobado o Final Aprobado)
- PARA CURSAR: Tener cursadas Morfofisiología aplicada, Fco Qca Biológica aplicada
- PARA RENDIR EXAMEN FINAL: Tener aprobada Morfofisiología aplicada, Fco Qca Biológica aplicada
-

1. FUNDAMENTACION:


Lic. Natalia Massaux
Directora Dpto. Enfermería
F.AC.I.A.S - U.N.Co.



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:

- 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:

- 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:



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.

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

Plato de la alimentación saludable

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.

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 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 en 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 gráficas de percentilos. Ejercicios de práctica.

UNIDAD N°6: 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 N° 7: 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
. Recuperatorio del 1er parcial.

UNIDAD N^o 8: 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. Gráficas OMS IMC EDAD

Crecimiento patológico

Desnutrición: definición, causas. Detección temprana. Abordaje nutricional

Manejo de tablas. Clasificación del grado de desnutrición

UNIDAD 9: 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 10: 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 11: 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..

UNIDAD 12: Dietoterapia en enfermedades metabólicas: Diabetes I y II. Obesidad

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

Páncreas, nociones y funciones.

Diabetes: descripción, diferencias entre DBT I y II, nociones sobre la patología.

Plan de alimentación en ambos casos.

Distintos tipos de Insulina. Insulinoterapia, manejo de hidratos de carbono en DBT



UNIDAD 13: Alimentación enteral y parenteral
Definición. Diferencias. Uso de las mismas.
Enteral: Fórmulas comerciales más comunes.
Sondas: usos y beneficios. Efectos adversos frecuentes

5. BIBLIOGRAFÍA BASICA Y DE 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: NO

TITULO: Nutrición clínica y Dietoterapia

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

EDITORIAL: Panamericana

EDICION:

BIOTECNOLOGIA: 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	N°c.	Temas
9/03/17	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.</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 Plato de la alimentación saludable</p>
16/03/17	2	<p>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. Conceptos sobre hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, hipertensión. Plan de</p>

		<p>alimentación adecuado a cada circunstancia, selección de alimentos y formas de preparación. Necesidades de sodio.</p> <p>Adaptación del consumo de alimentos con vitamina K en pacientes anticoagulados</p>
23/03/17	3	<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. Abordaje nutricional en Anemia. Osteoporosis.</p> <p>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 gráficas de percentilos. Ejercicios de práctica.</p> <p>UNIDAD N6: 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>
30/03/17	4	<p>UNIDAD N° 7: 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</p>
06/04/17		1er parcial
13/04/17	5	<p>Recuperatorio del 1er parcial.</p> <p>UNIDAD N° 8: 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. Gráficas OMS IMC EDAD Crecimiento patológico Desnutrición: definición, causas. Detección temprana. Abordaje nutricional Manejo de tablas. Clasificación del grado de desnutrición</p>

20/04/17	6	<p>UNIDAD 9: 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</p> <p>UNIDAD 10: 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</p>
27/04/17	7	<p>UNIDAD 11: 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..</p>
04/05/17	8	<p>UNIDAD 12: Dietoterapia en enfermedades metabólicas: Diabetes I y II. Obesidad Obesidad: complejidad de la patología, enfermedades concomitantes. Triada de riesgo: obesidad, hipertensión, diabetes. Abordaje nutricional Páncreas, nociones y funciones.</p>
11/05/17	9	<p>UNIDAD 12: Diabetes Diabetes: descripción, diferencias entre DBT I y II, nociones sobre la patología. Plan de alimentación en ambos casos. Distintos tipos de Insulina. Insulina terapia, manejo de hidratos de carbono en DBT 1</p>
18/05/17	10	<p>UNIDAD 13: Alimentación enteral y parenteral Definición. Diferencias. Uso de las mismas. Enteral: Fórmulas comerciales más comunes. Sondas: usos y beneficios. Efectos adversos frecuentes</p>
25/05/17		Feriado nacional
01/06/17		Mesa de exámenes de Mayo
08/06/17		2do parcial
15/06/17	10	Recuperatorio del 2do parcial
06/07/17		Recuperatorio de los alumnos con certificado. Entrega de planillas



UNCo
BARILOCHE

PROFESOR

Lic. **Beatriz A. Macedo**
MAT 3845
Coord. Carrera Lic. en Enfermería
UNCo - Sede CRUB - FACIAS

CONFORMIDAD DEL DEPARTAMENTO

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

CONFORMIDAD SECRETARIA ACADEMICA
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO BARILOCHE