

## AÑO ACADÉMICO: 2018

DEPARTAMENTO Y/O DELEGACION: CRUB

PROGRAMA DE CATEDRA **NUTRICIÓN 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, Física y Química Biológica Aplicada
- PARA RENDIR EXAMEN FINAL: Tener aprobada Morfofisiología Aplicada, Física y 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.



#### 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.

#### 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.

#### UNIDAD N° 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 N° 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 N° 11: Dietoterapia en enfermedades intestinales

Diarrea: importancia de la hidratación. Incorporación de alimentos.

**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:** se adjunta como anexo



Silvia Tasso, PAD-3  
PROFESOR



Lic. Beatriz A. Macedo  
MAT 3045  
Coord. Carrera Lic. en Enfermería  
UNCo - Sede CRUB - FACIAS  
CONFORMIDAD DEL DEPARTAMENTO



LIC. MARIA INES SANCHEZ  
Secretaria Académica  
Centro Regional Universitario Bariloche  
Universidad Nacional del Comahue  
CONFORMIDAD SECRETARIA ACADEMICA  
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO BARILOCHE