



AÑO ACADÉMICO: 2020

DEPARTAMENTO Y/O DELEGACION: ENFERMERÍA

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 y Rectificadoras 207/15, 432/15, 636/16 y 667/16 – Modificatoria 1019/17.

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

Cargo

TASSO, SILVINA

PAD-3

MORENO, ANGELA CAROLINA

JTP-3

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:

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^o1: Generalidades

Nutrición: definición, concepto. Nutriente: definición, clasificación, ejemplos.

Alimentación: definición. Concepto. Función, necesidades.

Alimentos: definición y funciones. Tiempos de la Nutrición, descripción y análisis.

Energía: definición. Kcal definición, usos. Kjoules, definición, usos.

Antropometría. Peso y talla. Criterios de medición.

IMC Índice de masa corporal, definición, clasificación según OMS (Organización Mundial de la Salud). Peso saludable en relación al cálculo de IMC.

VCT valor calórico total: definición, concepto. Cálculo según ADA (Asociación Dietética Americana).

Valoración nutricional: Valoración global Objetiva, Valoración nutricional subjetiva.

Descripción, usos

Leyes de Escudero: exposición y análisis de las mismas.

UNIDAD N^o 2: Grupos de alimentos

Verduras y Frutas, Legumbres cereales, papa, pan y pastas; leche , yogur y queso; carnes y huevos; aceites, frutas secas y semillas; opcionales dulces y grasas. Descripción de cada uno, clasificación cromática convencional de los vegetales, utilidad de la misma.

Agua: necesidades, funciones

Nutrientes: clasificación según la función: energéticos, plásticos, reguladores, protectores.

Su utilidad en la Educación nutricional

Macro y micronutrientes: definición según necesidades de cantidad.

Plato de la alimentación saludable. Gráfica para la población argentina. Descripción, uso en Educación alimentaria nutricional (EAN)

UNIDAD N^o 3: Macronutrientes

Hidratos de carbono: definición, clasificación, función y fuentes. Aporte calórico por gramo.

Proteínas, definición, función y fuentes. Valor biológico, análisis de las proteínas. Aporte calórico por gramo. Aminoácidos esenciales, descripción, carencia y enfermedad.

Complementariedad proteica: definición, usos. Enfermedad por carencia: Kwashiorkor

Lípidos: Clasificación, función Lípidos esenciales. Fuentes. Grasas TRANS: definición; importancia de reducir el consumo. Aporte calórico por gramo.

Colesterol: descripción, función. Fuentes. Necesidades. Clasificación de lipoproteínas. Valor diagnóstico de las mismas.

Dislipemias: conceptos sobre hipertrigliceridemia, hipercolesterolemia, aterosclerosis.

Lipidograma en laboratorio de análisis bioquímicos.

Plan de alimentación adecuado a cada circunstancia, selección de alimentos y formas de preparación.

Desnutrición: definición, descripción. Necesidades.

UNIDAD N^o 4: Micronutrientes

Vitaminas: Clasificación según solubilidad. Necesidades diarias.

Descripción de vitaminas A, complejo B (B1, B2, B3, B5, B6, B9 B12), C, D, E, K.
Adaptación del consumo de alimentos con vitamina K en pacientes anticoagulados .
B9: necesidad en período inicial de la gestación, enfermedad por carencia.
Suplementación necesaria en este estado biológico.
Fuentes alimentarias, avitaminosis, toxicidad.
Anemia megaloblástica: descripción, fuentes alimentarias para revertirla
Anemia megaloblástica perniciosa: descripción, fuentes alimentarias para revertirla
Minerales: definición, necesidades.
Hierro: descripción, fuentes alimentarias, clasificación en hemínico/no hemínico.
Enfermedad por carencia: anemia ferropénica. Abordaje nutricional
Calcio: descripción, fuentes alimentarias. Osteoporosis y osteopenia: descripción, uso diagnóstico de la densitometría. Actividad física y su rol en la patología.
Sodio, necesidades, alimentos fuentes. Excesos y patología. Hipertensión arterial.
Concepto, descripción, selección de alimentos bajos en sodio.
Fósforo, potasio, cloro, azufre, magnesio, manganeso, yodo, flúor, zinc, cobalto y selenio. Descripción, fuentes alimentarias, enfermedades producidas por carencia.
Relación entre nutrientes y hormonas tiroideas.

UNIDAD N^a 5: Guías alimentarias

GAPA: guías alimentarias para la población argentina
Mensajes de las guías, descripción y análisis. Uso en Educación alimentaria nutricional. Plato de la alimentación saludable, necesidad de la inclusión de actividad física y recomendaciones de consumo de sal.
Rótulos de información nutricional: descripción. Obligatoriedad de publicar nutrientes según ANMAT (administración nacional de medicamentos alimentos y tecnología médica). Interpretación de datos.
Composición química de los alimentos (composición aproximada)
EAN, usos y beneficios para la población.
Variables intervinientes en el estado nutricional de individuos y grupos. Instrumentos de medición, indicadores. Revisión de encuestas ENNyS (encuesta nacional de nutrición y salud)
Dieta del adulto saludable.

UNIDAD N6: Nutrición en el anciano

Adulto mayor: definición.
Efectos fisiológicos del envejecimiento y su repercusión en la alimentación.
Adaptación de la dieta normal a esta etapa de la vida, reemplazos convenientes.
Necesidad de nutrientes. Valoración nutricional según Organización Panamericana de la Salud.
Hidratación: recursos para promover una correcta hidratación. Necesidades, carencia. Deshidratación riesgos. Signos de deshidratación.
Necesidades nutricionales del adulto mayor. EAN.

UNIDAD N^o 7: Nutrición en el embarazo y la lactancia

Embarazo: definición, concepto, edad fértil. Embarazo en población susceptible de carencias: adolescencia, mujeres multíparas, mujeres añosas, embarazos múltiples.

Necesidades nutricionales de cada etapa: trimestres de la gestación, descripción.

Enfermedad por carencia de nutrientes. Anemia en el embarazo

Lactancia: definición, concepto. Importancia de la lactancia materna. BLH bancos de leche humana. Beneficios, ubicación en la argentina.

Ley argentina en apoyo de la lactancia materna. Decreto 22/2015, reglamentario de la Ley 26.873 de Promoción y Concientización Pública sobre la **Lactancia Materna**

Tipos de secreción láctea, importancia nutricional. Composición aprox.

Ventajas de la lactancia materna para la madre y el lactante.

Imposibilidad de lactancia materna: impedimentos para la madre (fármacos que afectan la lactancia, enfermedades psiquiátricas, sida según la OMS). Impedimentos para el lactante (galactosemia, fenilcetonuria, y otras enfermedades metabólicas)

Prueba del talón o pesquisa neonatal, importancia del diagnóstico temprano. Ley argentina 26.279, obligatoriedad de su realización.

Microbiota de la leche humana. Conocimientos actuales, ruta entero mamaria.

Leche de vaca: Composición y comparación con la leche materna. Ventajas y desventajas de su consumo. Fórmula para adaptar en caso de necesidad.

Leches maternizadas: descripción. Fórmulas para alimentación del recién nacido a término, recién nacido pre término. Diferencia entre fórmula de inicio y de continuación. Nutrición para errores congénitos del metabolismo: leches especiales.

Plan materno infantil, descripción. Importancia.

UNIDAD N^o 8: Crecimiento

Crecimiento: concepto. Los mil días de la alimentación saludable: descripción, necesidades nutricionales. Carencias y sus complicaciones

Alimentación complementaria: criterios de incorporación de los distintos alimentos.

Fundamentación. Exposición temprana a alimentos alergénicos. Riesgos

Dieta de un niño sano.

Gráficas para evaluación del crecimiento: peso, edad, talla: su manejo y utilidad.

Diagnóstico del estado nutricional. Lejarraga, Orfila, Morasso. Uso en los centros de salud.

Gráficas OMS IMC EDAD, uso, diagnóstico.

Crecimiento patológico. Su detección con las gráficas.

Desnutrición: definición, causas. Detección temprana. Abordaje nutricional

Clasificación del grado de desnutrición

UNIDAD 9: Técnica dietoterápica

Dietoterapia, definición, aplicación, importancia.

Indicaciones comunes: NXB, dieta astringente, dieta líquida, dieta astringente, dieta hiposódica. Tipificación frecuente.

Procedimiento nutricional en resecciones. Progresión de la dieta. Interpretación de indicaciones nutricionales.

SIDA: descripción, nociones sobre la patología. Indicaciones nutricionales, dieta estéril, su utilidad.

Quemados: definición, descripción. Necesidades nutricionales. Hidratación. Suplementación necesaria.

UNIDAD 10: Dietoterapia en enfermedades del esófago y el estómago

Esófago: definición. Disfagia. Definición. Características de la patología. Abordaje nutricional, selección de alimentos. Modificaciones de las texturas. Estómago: definición. Gastritis: descripción. Plan de alimentación Adecuado Gástrico: selección de alimentos, modificaciones en las preparaciones. Reflujo gastroesofágico: descripción. Cuidado de los líquidos, selección de alimentos. Helicobacter pylori. Descripción, diagnóstico positivo en laboratorio bioquímico.

UNIDAD 11: Dietoterapia en enfermedades intestinales

Intestino: descripción, función. Breve repaso de fisiología digestiva.

Diarrea: definición, descripción. Clasificación con escala de heces de Bristol. Importancia de la hidratación. Selección e incorporación de alimentos en progresión.

Celiaquía: descripción de la patología. Características. Selección de alimentos. Información sobre ANMAT. Guía de alimentos aptos. Ley de celiaquía en la Argentina 26.588. EAN

Constipación: definición según ROMA IV. Su clasificación con escala de heces de Bristol. Selección de alimentos estimulantes, formas de consumo.

UNIDAD 12: Dietoterapia en enfermedades metabólicas: Diabetes 1 y 2. Obesidad

Obesidad: definición, complejidad de la patología, enfermedades concomitantes. Triada de riesgo: obesidad, hipertensión, diabetes. Abordaje nutricional. Necesidad de tratamiento interdisciplinario. Cirugía bariátrica. Descripción, beneficios.

Páncreas, nociones y funciones.

Glucemia basal y post ingesta. Criterio diagnóstico para diabetes mellitus. Hemoglobina glicosilada, descripción.

Diabetes 1: descripción, medidas nutricionales. Glucemia medición necesaria. Insulina, tipos, formas de administración. Microinfusora o bomba de insulina, su utilidad. Plan de alimentación. Manejo de hidratos de carbono. Hipoglucemia: definición, descripción del cuadro. Manejo nutricional.

Diabetes 2, nociones sobre la patología. Medidas nutricionales. Plan de alimentación.

UNIDAD 13: Alimentación por vías de excepción

Definición. Diferencias entre alimentación enteral y parenteral. Uso de las mismas. Ventajas y desventajas.

Enteral: descripción. Tipos: nasofaríngea. Ostomías: descripción. Gastrostomía, Yeyunostomía. Fórmulas usadas, marcas comerciales de uso frecuente.

Sondas: usos y beneficios. Efectos adversos frecuentes

Dietas enterales especiales en diabetes, enfermedad renal, enfermedad pulmonar, sin lactosa, con fibra.

Parenteral: descripción. Fórmulas comerciales de uso frecuente.

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:

PROPUESTA ADAPTADA SEGÚN PEDIDO DE SECRETARIA ACADEMICA, MODALIDAD VIRTUAL

La cursada se desarrollará presentando la información y las clases a través de PEDCO

Las clases se entregarán los días correspondientes a la cursada de la materia

Se subirá información adicional, material de lectura, los días correspondientes al dictado de la asignatura.

La presentación de las clases serán en power point

Se continuará el vínculo con los alumnos a través de grupo de whatsapp

Se recibirán consultas espontáneas en la plataforma al horario en que puedan los alumnos conectarse.

Las clases de consulta serán los días jueves de 19 a 21h.

Trabajos prácticos: se entregarán 3 trabajos durante la cursada, seguido a la clase correspondiente para su desarrollo. Se dará plazo de una semana para realizarlos.

EVALUACION Y CONDICIONES DE ACREDITACIÓN

Alumnos regulares: para regularizar la asignatura deberán aprobar la totalidad de los trabajos prácticos, y aprobar los exámenes parciales con nota igual o superior a 4, (representando el mismo al 60% de respuestas correctas). Los exámenes serán entregados vía PEDCO, con casos a resolver, contando con tiempo límite para la entrega.

Alumnos promocionales: dada la imposibilidad de tomar exámenes en forma presencial, no se considerará la posibilidad de promocionar la materia

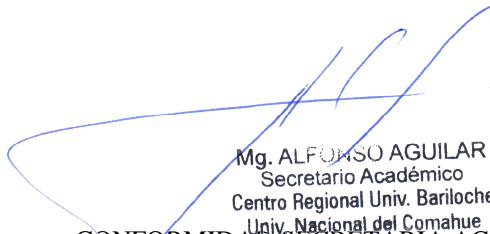
-Alumnos libres: son aquellos alumnos que no obtuvieron nota igual o mayor a 4 cuatro en alguno de los dos parciales o sus respectivos recuperatorios. Estos alumnos rendirán un examen escrito (en los turnos que establece la universidad) que abarque todas las unidades de la materia. Dicho examen es de mayor complejidad que el de los alumnos regulares. Este examen se aprueba con nota de 4 (cuatro) o más, sobre diez (10), representando el mismo el 60% del examen aprobado. Una vez aprobado el examen escrito, podrán accederán al examen oral. De no aprobar el examen escrito estarán imposibilitados de presentar el examen oral, éste último se aprueba con nota de 4 (cuatro) o más sobre 10 (diez), representando el mismo el 60% del examen aprobado. La nota final será un promedio entre la nota del examen escrito y la del examen oral.



L.c. CAROLINA SUAREZ
Coordinadora General Licenciatura en Enfermería
Centro Regional Universitario Bariloche
Universidad Nacional del Comahue

PROFESOR

CONFORMIDAD DEL DEPARTAMENTO



Mg. ALFONSO AGUILAR
Secretario Académico
Centro Regional Univ. Bariloche
Univ. Nacional del Comahue

CONFORMIDAD SECRETARIA ACADEMICA

CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO BARILOCHE