



Ministerio de Cultura y Educación

Universidad Nacional de San Luis

Facultad de Ciencias de la Salud

Departamento: Enfermería

Area: Area 1 Propedéutica de Enfermería

(Programa del año 2014)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA	LIC. EN ENFERMERIA	13/08 -RM5 67/10	2014	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
UÑATES, MARIA ANGELINA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
BARCIA, CRISTINA SUSANA	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
0 Hs	3 Hs	2 Hs	0 Hs	5 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoria con prácticas de aula	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
13/03/2014	13/06/2014	15	75

IV - Fundamentación

La nutrición es una disciplina científica, cuyo objetivo es estudiar la función que cumplen los nutrientes en el organismo, la cantidad que se debe ingerir para un óptimo estado de salud, las causas y consecuencias de sus deficiencias y excesos, como así también las formas de prevención y corrección eficiente de las enfermedades nutricionales. La nutrición se relaciona con disciplinas que le dan conocimiento integral de los alimentos, como así también con aquellas que le dan herramientas útiles para orientar al paciente sobre las interacciones fármaco-nutrientes y con otras que le brindan el conocimiento de los factores psíquicos, sociales y económicos que juegan un papel decisivo en el comportamiento alimentario del hombre.

La dietoterapia analiza las modificaciones que debe sufrir la alimentación normal, tanto cualitativa como cuantitativamente, atendiendo a las necesidades del individuo que sufre una patología determinada, contribuyendo así a la prevención o tratamiento de enfermedades como obesidad, hipertensión, cardiopatías coronarias, diabetes, situaciones hipercatabólicas (cáncer, sida), insuficiencia renal y otras. Un enfoque multisectorial y multidisciplinario permitirá al profesional de Enfermería desarrollar más eficazmente las acciones básicas de prevención primaria, secundaria y terciaria, donde lo alimentario-nutricional ocupa un espacio importante para el logro del más alto nivel de salud, tanto individual como colectivo.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo general

Proporcionar al futuro profesional de enfermería los conocimientos necesarios sobre nutrición, dietas terapéuticas e interacciones fármaco- nutrientes, que le permitirán evaluar los requerimientos nutricionales en distintas situaciones normales y fisiopatológicas . Reconocer la importancia que tiene la nutrición en el mantenimiento de una vida sana, adquirir herramientas de trabajo útiles que pueda aplicar en el ámbito laboral público o privado, comprender la trascendente función que cumple el profesional de enfermería dentro del sector salud que le permite desarrollar eficazmente las acciones básicas de prevención primaria y secundaria de la salud.

Objetivos particulares

El curso de Nutrición y Dietoterapia tiene como objetivos particulares introducir al estudiante de enfermería en el campo de la alimentación para la salud en base al conocimiento de conceptos útiles sobre nutrición , requerimientos nutricionales en las distintas etapas fisiológicas humanas , las posibles interacciones fármaco-nutrientes y el estudio de dietas terapéuticas específicas para cada patología, que el futuro profesional podrá aplicar en el manejo de problemas nutricionales tanto en el ámbito laboral particular o junto a grupos multidisciplinarios , donde lo alimentario- nutricional ocupa un espacio importante para el logro del más alto nivel de salud tanto individual como colectivo, contribuyendo en todo momento a la educación nutricional de la población en cuanto al consumo de dietas normales y terapéuticas.

VI - Contenidos

Programa analítico y/o de examen:

NUTRICION Y DIETOTERAPIA

NUTRICIÓN

CAPÍTULO I: NUTRICIÓN BÁSICA

Introducción. Ciencia de la nutrición. Nutrientes. Tipos. Función. Fuentes. Nutrientes indispensables y dispensables. Composición normal de la dieta. Requerimiento de nutrientes. Ingesta recomendada. Estado nutricional. Su evaluación: anamnesis, exploración clínica y antropometría nutricional. Malnutrición. Desnutrición (Marasmo y Kwashiorkor). Obesidad.

CAPITULO II: ENERGÍA Y NUTRICIÓN

Introducción. Necesidades de energía. Tipos de energía aprovechables por los animales. Unidades de energía. Balance energético. El aporte energético de los nutrientes. Gasto energético total del individuo. Determinación del gasto energético total. Requerimientos energéticos.

Tabla de composición de los alimentos. Cobertura de las necesidades energéticas y de nutrientes.

CAPITULO III: NUTRICIÓN APLICADA

Alimentos y sus valores nutricionales. Grupos de alimentos. Alimentación equilibrada. Procesamiento, métodos de conservación y almacenamiento de los alimentos. Pesada de alimentos y equivalencias en distintas medidas.

CAPITULO IV: ALIMENTACIÓN NORMAL

Leyes de la alimentación. Alimentación en las distintas etapas biológicas: embarazo, lactancia, lactantes y niños (0 a 10años), niños adolescentes (10 a 17 años), adultos y vejez. Elaboración de planes nutricionales y programas de educación nutricional.

DIETOTERAPIA

CAPITULO V: DIETAS TERAPÉUTICAS

Concepto y objetivo. Parámetros nutricionales modificados en las dietas terapéuticas. Dietas cualitativas y cuantitativas. Dietas completas e incompletas. Dietas progresivas. Realización de una dieta terapéutica. Asistencia nutricional intensiva en el paciente hospitalizado. Prescripción dietética. Nutrición enteral y parenteral. Rol del enfermero en el control nutricional del paciente.

CAPITULO VI: INTERACCION FÁRMACO – NUTRIENTE

Introducción. Influencia de los nutrientes en la absorción, distribución y eliminación de los fármacos. Influencia de los fármacos en la ingesta, absorción, metabolismo y excreción de los nutrientes. Respuesta de los fármacos en distintos estados fisiológicos y patológicos. Adecuación de la dieta a la farmacoterapia. Interacciones fármacos-nutrientes en la nutrición enteral.

CAPITULO VII:

Dietoterapia en la insuficiencia renal. Insuficiencia renal avanzada. Síndrome nefrótico. Hemodiálisis. Dieta en las hiperlipoproteinemias. Aterosclerosis. Factores de riesgo. Hipertensión arterial. Dietas controladas en sodio.

CAPÍTULO VIII:

Dietoterapia de la diabetes. Diabetes. Etiopatogenia.

Clasificación. Complicaciones agudas y crónicas. Tratamiento. Educación en la diabetes Mellitus. Productos dietéticos. Dietas en enfermos hospitalizados.

CAPÍTULO IX:

Dietoterapia en la obesidad. Clasificación. Etiología y

fisiopatología. La obesidad como factor de riesgo. Tratamiento dietético y tratamientos paralelos. Prevención. Rol del enfermero en el control y mantenimiento del peso del paciente.

CAPÍTULO X:

Dietoterapia de los trastornos gastrointestinales

mas frecuentes. Ulcera gastroduodenal. Diarrea. Constipación. Síndrome de mala absorción. Enfermedad celíaca. Intolerancia a los disacáridos. Alergias alimentarias. Dietas en las enfermedades hepáticas y de las vías biliares. Litiasis vesicular. Fisiopatología. Hepatopatías. Hepatitis aguda. Cirrosis hepática.

CAPÍTULO XI:

Dietoterapia en el paciente oncológico.

Cáncer y desnutrición. Terapéutica en oncología. Terapia nutricional. Dietoterapia en el enfermo de SIDA. Malnutrición y SIDA. Terapia nutricional. Recomendaciones alimentarias.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo Práctico N° 1

- Autoencuesta alimentaria. Cálculo las necesidades energéticas correspondientes a la dieta de cada estudiante (técnica del registro de consumo de los últimos siete días). Cálculo de la Adecuación de la dieta.

Establecer los requerimientos nutricionales en situaciones fisiológicas preestablecidas, destinados a prevenir las consecuencias de una inadecuada alimentación y formular recomendaciones específicas para el cumplimiento de las pautas nutricionales determinadas.

Trabajo Práctico N°2

- Confección de un plan alimentario. Confeccionar la historia dietética, estimar el requerimiento calórico total (VCT) del paciente, confeccionar la fórmula calórica sintética y desarrollada, formular recomendaciones específicas para llevar a cabo un plan alimentario.

Diseñar un plan alimentario de acuerdo a la patología del paciente (obesidad, hipertensión, cardiopatías coronarias, diabetes, situaciones hipercatabólicas como cáncer y sida, insuficiencia renal u otras, destinado a la prevención o tratamiento de la misma.

- Para la ejecución de los trabajos prácticos, previamente se imparte al alumno el fundamento y la mecánica del mismo y se le entrega una Guía de trabajos prácticos que incluye los métodos y procedimientos a efectuar.

- Los Trabajos Prácticos son realizados en forma individual.

- Seminarios/ talleres :

- Dietoterapia de los Trastornos gastrointestinales mas frecuentes.
- Dieta en el paciente Oncológico. Dieta en el paciente con Sida.

- Enfoque dietético en los trastornos de la conducta alimentaria: Anorexia y Bulimia. Enfoque dietético en las enfermedades del Sistema Nervioso: enfermedades neurológicas. Disfagia. Enfermedades neurológicas con compromisos nutricionales. Dietas vegetarianas: riesgos y beneficios.

Análisis, discusión e integración de la información obtenida por los alumnos en los trabajos prácticos, relacionado con la evaluación del estado nutricional.

VIII - Regimen de Aprobación

Esta Asignatura puede cursarse bajo la modalidad “promocional” o “regular”, debiendo cumplir en cada caso con los requisitos que se detallan :

Alumnos Promocionales:

- La asistencia a clases teóricas es obligatoria, con un mínimo de 80 % de asistencia.
- Aprobar el 100% de los Trabajos Prácticos que se evalúan con la presentación escrita de los mismos y la fundamentación teórica dada en forma oral por el alumno.
- Aprobar dos exámenes parciales teórico- prácticos y un examen global, consistentes en preguntas a desarrollar y en problemas sobre cálculo de distintos parámetros en situaciones patológicas preestablecidas.
- Preparar y exponer temas Teóricos que son evaluados en seminarios.
- Aprobar un examen integrador.

- Para la aprobación de la asignatura la nota final debe superar el 7 (siete) que se obtiene promediando la nota de los parciales, integrador y exposición de los seminarios.

Alumnos Regulares:

- La asistencia a las clases teóricas no es obligatoria.
- La asistencia a los Trabajos prácticos es obligatoria.
- Aprobar el 100% de los Trabajos Prácticos los cuales se evalúan con la presentación escrita de los mismos y su fundamentación teórica dada en forma oral por el alumno.
- Aprobar dos exámenes parciales teórico- prácticos , consistentes en preguntas a desarrollar y en problemas que incluyen cálculos de distintos parámetros en situaciones patológicas preestablecidas.
- Rendir un Examen final en forma oral con nota superior a 4 (cuatro).

IX - Bibliografía Básica

- [1] [1] 1. Dra. María Pita Martín de Portela, Dra. Nora Slobodianik de Gurevich, Bioq. Silvia Langini, Bioq. Liliana de Gritkind. Nutrición y Bromatología. Energía. Apuntes del Curso de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires. 1996.
- [2] [2] 2. Dra. María E, Gómez del Río, Dra. María Pita Martín de Portela. Nutrición. Proteínas. Apuntes del Curso de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires. 1996.
- [3] [3] 3. Pupi, Brusco, Salinas, Schor y col. Nutrición. López Libreros Editores. Buenos Aires. 1986.
- [4] [4] 4. Sonia Olivares, Delia Soto, Isabel Zacarías. Nutrición. Prevención de Riesgo y Tratamiento Dietético. Confederación Latinoamericana de Nutricionista y Dietistas. 2016; Edición 1991.
- [5] [5] 5. Hugo Montemerlo, A.Menéndez, N.Slobodianik. Nutrición enteral y parenteral. Abbott Laboratories Argentina SA. :13, 33, 105, 137. 1999
- [6] [6] 6. Martín de Portela, María Luz. Primera edición. Vitaminas y minerales en nutrición. Buenos Aires. López Libreros, 1993: 74.
- [7] [7] 7. Pilar Cervera. Jaime Clapes. Rita Rigolfas. Alimentación y dietoterapia. Interamericana. Mc Graw-Hill. Madrid. 2ºed.1993.
- [8] [8] 8. Material didáctico elaborado por docentes del curso de nutrición de la facultad de farmacia y bioquímica de la UBA.2003
- [9] [9] 9. M.L. de Portela y N.H. Slobodianik. Conceptos introductorios. La Prensa Médica, 2003.

- [10] [10] 10. Río M.E., M.L de Portela, N.H. Slobodianik, L. Zago y S. Langini. Eenergía y proteínas. La Prensa Médica, 2003.
- [11] [11] 11. M.L de Portela y A. Rovirosa. Autoencuesta alimentaria. La Prensa Médica, 2003.
- [12] [12] 12. N.H. Slobodianik Hidratos de carbono y lípidos. La Prensa Médica, 2003.
- [13] [13] 13. M.L de Portela . Vitaminas y minerales en nutrición. La Prensa Médica, 2003
- [14] [14] 14. Guardia Calderón, C.E.; Aguilar, E.G. Carnes de animales silvestres como alternativa nutricional. Capítulo 1: alimentos naturales para conservar o recuperar la salud . Revista Serie Modelo Ambiental CNM . ISSN N° 0328 – 1876 UNSL. San Luis, Argentina, 2004.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] [1] - Laura Beatriz López, Marta María Suárez. Fundamentos de Nutrición Normal. Editorial El Ateneo. 3° reimpresión, Buenos Aires. 2010.
- [2] [2]- Lic. Claudia Kuklinski. Nutrición y Bromatología. Ediciones Omega. S.A., 2003.
- [3] [3] Recommended dietary allowances, 10 th ed.- food&nutrition board.- Sub Committee on the tenth edition of the RDAS.- National Academy of Sciences.- National Academic Press, Washington, D.C.;1989.
- [4] [4]- Myrtle L. Brown. Conocimientos actuales sobre nutrición. Sexta ed.- Traducción de la edición inglesa. Ed.-OPS/OMS, International life sciences institute.- nutrition foundation, Washington D.C., 1991.
- [5] [5]- B.Bowman and M. Russell . Present knowledge in nutrition. 8°. Ed. ILSI Press, Washington ,DC,2001.
- [6] [6]- Informe de una Reunión Consultiva Conjunta FAO/WHO/UNU de Expertos. Necesidades de Energía y de Proteínas. Informe Técnico 724, OMS, Ginebra, 1985.
- [7] [7]- Report of a Joint FAO/WHO . Protein Quality Evaluation. Expert Consultation held in Bethesda, Md., USA , December, 1989.- Food and Agricultural Organization Of the United Nations, Roma , 1990.
- [8] [8]- Nex Approaches to define nutrient requirements. American Journal of Clinical Nutrition.Suppl. Vol.63(6):983,1996.
- [9] [9]- Dietary References Intakes (DRI) for Calcium, Phosphorus, Magnesium, vitamin D and Fluoride. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary References Intakes, Food and Nutrition Board&Institute of Medicine, National Academy of Sciences, Washington, D.C., 1997.
- [10] [10]- Dietary References Intakes (DRI) for Thiamin, Riboflavin, vitamin B6, Niacin, folate, vitamin B12 and choline. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary References Intakes, Food and Nutrition Board&Institute of Medicine, National Academy of Sciences, Washington, D.C., 1998.
- [11] [11]- Antioxidants' role in chronic disease prevention still uncertain; huge doses considered risky. Setting new dietary recommendations. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary References Intakes, Food and Nutrition Board&Institute of Medicine, National Academy of Sciences, Washington, D.C., 2000.
- [12] [12]- Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium and Zinc. Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary References Intakes, Food and Nutrition Board&Institute of Medicine, National Academy of Sciences, Washington, D.C., 2001.

XI - Resumen de Objetivos

Objetivo general :

Reconociendo la importancia que tienen la nutrición y la dietoterapia en el mantenimiento de una vida sana y la trascendente función que cumple el profesional de enfermería dentro del sector salud. La formación en nutrición debe responder a un enfoque totalizador de la misma y proporcionar los conocimientos necesarios que le permitan actuar como un profesional capaz de desarrollar eficazmente las acciones básicas de prevención primaria y secundaria de la salud.

Objetivos particulares:

Suministrar al estudiante de enfermería herramientas útiles sobre nutrición y dietas terapéuticas, sobre los requerimientos nutricionales en las distintas etapas fisiológicas y patológicas humanas y el conocimiento de las posibles interacciones fármaco-nutrientes, para que pueda aplicarlas en el manejo de problemas nutricionales tanto en el ámbito laboral particular como así también junto a grupos multidisciplinarios de la salud , donde lo alimentario- nutricional ocupa un espacio importante para el logro del más alto nivel de salud tanto individual como colectivo.

XII - Resumen del Programa

NUTRICION Y DIETOTERAPIA

NUTRICIÓN

CAPÍTULO I: NUTRICIÓN BÁSICA

Ciencia de la nutrición. Nutrientes. Dieta. Requerimiento de nutrientes. Estado nutricional.

CAPITULO II: ENERGÍA Y NUTRICIÓN

Necesidad de energía. Unidades de energía. Balance energético. Aporte energético de los nutrientes. Gasto energético total.

CAPITULO III: NUTRICIÓN APLICADA

Alimentos y sus valores nutricionales. Grupos de alimentos. Alimentación equilibrada.

CAPITULO IV: ALIMENTACIÓN NORMAL

Leyes de la alimentación. Alimentación en las distintas etapas biológicas. Planes nutricionales.

DIETOTERAPIA

CAPITULO V: DIETAS TERAPÉUTICAS

Parámetros nutricionales modificados en las dietas terapéuticas. Asistencia nutricional intensiva en el paciente hospitalizado. Rol del enfermero.

CAPITULO VI: INTERACCION FÁRMACO – NUTRIENTE

Influencia de los nutrientes en la absorción, distribución y eliminación de los fármacos. Influencia de los fármacos en la ingesta, absorción, metabolismo y excreción de los nutrientes. Adecuación de la dieta a la farmacoterapia.

CAPITULO VII: Dietoterapia en la insuficiencia renal. Dieta en las hiperlipoproteinemias. Aterosclerosis. Hipertensión arterial.

CAPÍTULO VIII: Dietoterapia de la diabetes. Diabetes. Clasificación. Educación en la diabetes Mellitus. Dietas en enfermos hospitalizados.

CAPÍTULO IX: Dietoterapia en la obesidad. Tratamiento dietético y tratamientos paralelos. Prevención. Rol del enfermero.

CAPÍTULO X: Dietoterapia en la úlcera gastroduodenal, diarrea, constipación. Síndromes de mala absorción, alergias alimentarias. Dietas en las enfermedades hepáticas y de las vías biliares.

CAPÍTULO XI: Dietoterapia en el paciente oncológico y en el enfermo de SIDA. Malnutrición y SIDA. Terapia nutricional. Recomendaciones alimentarias.

XIII - Imprevistos

Durante el desarrollo del curso de Nutrición y Dietoterapia se impartirá al estudiante de enfermería conocimientos aplicables en el campo de la alimentación para la salud tales como : requerimientos nutricionales en las distintas etapas fisiológicas humanas , posibles interacciones fármaco-nutrientes y el diseño de dietas terapéuticas específicas que el futuro profesional podrá aplicar en el manejo de problemas nutricionales tanto en el ámbito laboral particular o junto a grupos multidisciplinarios , contribuyendo en todo momento a la educación nutricional de la población en cuanto al consumo de dietas normales y terapéuticas.

XIV - Otros