



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ciencias de la Salud
Departamento: Ciencias de la Nutrición
Area: Area 4 Formación Profesional

(Programa del año 2016)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA	LIC. EN ENFERMERIA	13/08	2016	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
PIRAN ARCE, MARIA FABIANA	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Responsable de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs

III - Características del Curso

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

Tipificación	Periodo
A - Teoría con prácticas de aula y campo	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
14/03/2016	30/06/2016	15	75

IV - Fundamentación

la presente asignatura tiene sus fundamentos en el conocimiento de numerosas ciencias como son: bioquímica, anatomía y fisiología, química biológica, nutrición humana y dietoterapia. Está orientada al conocimiento sobre la nutrición del individuo sano en sus diferentes etapas biológicas, promoviendo hábitos alimentarios saludables. Complementando con los conocimientos sobre dietoterapia, que permite comprender la importancia de la Nutrición aplicada a los procesos de las diferentes patologías.

Apunta a la formación del profesional de Enfermería con habilidad hacia el trabajo en equipo multidisciplinario, con actitud reflexiva sobre la estrecha relación entre Alimentación, Nutrición y Salud; como así también en lineamientos de la dietoterapia.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General:

Proporcionar al futuro profesional de enfermería los conocimientos necesarios sobre nutrición, dietoterapia que le permitan interactuar en equipos multidisciplinarios en acciones de promoción y prevención de la salud en diferentes grupos biológicos en pos de la salud.

Objetivos Específicos:

-Aprender y fundamentar las pautas para una alimentación saludable.

-Desarrollar aptitudes reflexivas para realizar acciones básicas de promoción y prevención primaria y secundaria.

-Conocer los fundamentos de la dietoterapia para interactuar con el equipo de salud en diferentes procesos patológicos.

VI - Contenidos

Unidad I: Definición de nutrición. Tiempos de la Nutrición. Conceptos de: alimentos y producto alimenticio. Nutrientes: macro y micronutrientes, clasificación. Grupos de Alimentos. Alimentos Fuentes. Finalidad de la Alimentación. Concepto de Régimen Normal. Leyes de la Alimentación.

Unidad II: Características de la Alimentación en las distintas etapas Biológicas: Embarazo, Mujer que lacta, recién nacido lactante, Alimentación, Complementaria, Preescolar y Escolar niños (0 a 10 años) –adolescentes (10 a 18 años), Adultos y gerontes. Habilidades de consejería para Educación Alimentaria Nutricional en Atención Primaria de la Salud.

Unidad III: Situación alimentaria – nutricional de la República Argentina (ENNyS): generalidades, resultados. Encuesta Nacional de Factores de Riesgo: generalidades, resultados. Guías alimentarias para la población argentina. Guías alimentarias para la población infantil Higiene y conservación de los alimentos: pautas para la compra y conservación de víveres. Importancia de la higiene de los alimentos en la educación alimentaria.

Unidad IV: Dietoterapia: concepto. Dieta hospitalaria. Tipos de dietas y aplicación. Rol del personal de enfermería en

la Dietoterapia. Soporte Nutricional y fórmulas destinadas a alimentación enteral y parenteral. Técnicas de administración y aplicaciones. Normas de higiene y bioseguridad.

Unidad V: Alcances e importancia de la Evaluación Nutricional. Examen físico, clínico y nutricional. Evaluación antropométrica. Evaluación bioquímica. Patologías por déficit: desnutrición y bajo peso. Desnutrición calórica, proteica: Marasmo y Kwashiorkor. Anemias y otros déficit vitamínicos D, A, C, E y K. Patologías por exceso: sobrepeso y obesidad, dislipemias, cardiopatías e hipertensión arterial. Diabetes tipo I y tipo II, Diabetes gestacional.

Selección alimentaria y recomendaciones dietéticas.

Unidad VI: Dietoterapia en patologías de boca, esófago, estómago, intestino delgado e intestino grueso. Alergias alimentarias. Celiacía. Recomendaciones higiénico-dietéticas.

Patología hepáticas, patologías biliares y pancreáticas. Recomendación es higiénico-dietéticas.

Unidad VII: Dietoterapia en patologías renales – insuficiencia renal crónica y aguda – síndrome nefrótico y nefrítico –

síndrome urémico hemolítico – diálisis. Cáncer, VIH, malnutrición en estas patologías. Estrés grave terapéutica alimentaria en paciente quemado. Interacción fármaco nutriente.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo Práctico N° 1: proponer intervención comunitaria para trabajar con los objetivos de la Semana Mundial de la Lactancia 2016. Elaboración de listado de víveres para una familia tipo.

Trabajo Práctico N° 2: elaboración de folletos acordes a estilos de vida saludables para diferentes grupos biológicos y exposición en carteleros de la Universidad.

Trabajo Práctico N° 3: confección de guía de cuidados y normas para los pacientes con ECNT.

VIII - Regimen de Aprobación

Al inscribirse en el curso de Nutrición y Dietoterapia el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Régimen Promocional: para promocionar el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:

-Materias cursadas y regularizadas: Fundamentos de Enfermería, Estructura y Función del Cuerpo Humano y Bioquímica.

-Asistencia al 80% de las clases teóricas y teóricas prácticas.

-Aprobar 2 parciales con una nota igual o mayores a 8 puntos.

-Presentación y aprobación del 100% de los trabajos prácticos propuestos por el curso.

-Aprobar una evaluación integradora con una nota mayor o igual a 8 sin derecho a recuperación.
-Sólo podrán acceder a un Recuperatorio (1) los alumnos que presenten justificación de inasistencia por: maternidad, enfermedad, trabajo (dentro de las 24hs posteriores a la evaluación)
Régimen Regular: para regularizar el curso el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:
-Materia Cursada y en condición de regular: Estructura y función del cuerpo humano, Fundamentos de Enfermería y Bioquímica.
-Para rendir examen final deberá tener materias rendidas y aprobadas: Estructura y Función del cuerpo humano y Bioquímica.
-Asistencia al 60% de clases teóricas y teórico - prácticas.
-Aprobación del 100% de los trabajos prácticos.
-Aprobar 2 parciales con una nota igual o mayor a 6 (que equivale al 60% de la evaluación parcial), con derecho a dos recuperatorios (2) por cada parcial, 4 recuperatorios en total, con una nota mayor o igual a 6 (que equivale al 60% de la evaluación parcial).
-Rendir un examen final oral.

IX - Bibliografía Básica

- [1] Cervera, P; Clapes, J; Rigoflas, R. Alimentación y Dietoterapia, 3ra ed. 1999.
- [2] Lema, Sivia. Guías Alimentarias, Manual de Multiplicadores, Bs. As., 2003.
- [3] Nelson, Jennifer, Moxness, Kare; Jensen, Michael; Gastineau, Clifford, Dietética y Nutrición, Manual de Clínica mayo
- [4] Ed. Harcourt brace, 1993
- [5] Comer sin riesgos. A. M. Rey - A.A. Silvestre. Ed. Hemisferio Sur 2001.
- [6] Guías alimentarias para la población infantil, Manual para equipo médico.
- [7] Técnica Dietoterápica, Longo, Elsa N. y Navarro, E.- Ed. Ateneo, 2011.

X - Bibliografía Complementaria

XI - Resumen de Objetivos

La formación en nutrición y dietoterapia debe proporcionar conocimientos al futuro profesional de enfermería, que le permitan interactuar en equipos multidisciplinarios, para llevar a cabo acciones de promoción de la salud y prevención primaria y secundaria.

XII - Resumen del Programa

Nutrición básica, alimentos, nutrientes y grupos de alimentos. Momentos biológicos: características y recomendaciones. Situación alimentaria y nutricional de nuestro país. Dietoterapia: dieta hospitalaria. Alimentación enteral y parenteral. Patologías por déficit y por exceso. Patologías de boca, esófago, estómago, intestinos delgado e intestino grueso. Patologías hepáticas, biliares y pancreáticas. Patologías renales y situaciones especiales. Recomendaciones higiénico - dietéticas.

XIII - Imprevistos

Los imprevistos que se presenten serán analizados por el equipo docente en el momento que se presenten.

XIV - Otros