



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 2018)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA	LIC. EN ENFERMERIA	13/20 08 C.D	2018	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
MARIA SILVINA CALCAGNI	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Auxiliar 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	2 Hs	3 Hs	Hs	5 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
12/06/2018	22/06/2018	15	75

IV - Fundamentación

La asignatura Nutrición y Dietoterapia aporta conocimientos sobre la alimentación del individuo sano en sus diferentes etapas biológicas, brindando al estudiante de Licenciatura en Enfermería, conocimientos y herramientas para promover hábitos alimentarios saludables en la comunidad. Además brinda lineamientos dietoterapicos que le permite desempeñarse en los cuidados de enfermería para personas con diferentes procesos patológicos, con el fin de promover la recuperación de la Salud.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General: Proporcionar al futuro profesional de enfermería los conocimientos básicos sobre nutrición y dietoterapia que le permitan contribuir al desarrollo de acciones orientadas a la prevención primaria y secundaria de la salud, como integrante de equipos interdisciplinarios.

Objetivos Específicos: -Conocer y fundamentar las pautas para una alimentación saludable. -Adquirir conocimientos sobre alimentación y nutrición humana para realizar acciones básicas de promoción de la salud. -Conocer los fundamentos de la dietoterapia para interactuar con el equipo de salud en diferentes procesos patológicos. -Conocer las interacciones entre fármaco-nutrientes que le permita brindar cuidados de enfermería seguros a personas en distintas situaciones fisiopatológicas.

VI - Contenidos

Unidad I: Definición de nutrición. Conceptos de alimento. Nutrientes: macro y micronutrientes, clasificación. Grupos de Alimentos. Alimentos Fuentes. Finalidad de la Alimentación. Concepto de alimentación saludable. Leyes de la Alimentación.

Unidad II: Características de la Alimentación en las distintas etapas Biológicas: Embarazo, Mujer que lacta, recién nacido lactante, Preescolar y Escolar niños (0 a 10 años) –adolescentes (10 a 18 años). Adultos y adultos mayores. 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. 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.

Unidad IV: Dieta terapéutica. 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: Anamnesis alimentaria. Registro de la ingesta alimentaria. Alcances e importancia de la Evaluación Nutricional. Patologías por déficit: desnutrición y bajo peso. Desnutrición calórica-proteica: Marasmo y Kwashiorkor. Anemias y otros déficits 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 en las diferentes patologías. Interacción fármaco- nutriente

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Actividad teórico-práctico N°1: Bases de una alimentación y nutrición saludable.

Actividad teórico-práctico N°2: La alimentación en las diferentes etapas biológicas.

Actividad teórico-práctico N°3: ¿Cómo trabajar las actuales problemáticas alimentario- nutricional?

Actividad teórico-práctico N°4: Lineamientos dietoterapicos en patologías por déficit nutricional

Actividad teórico-práctico N°5: Lineamientos dietoterapicos en patologías por exceso nutricional.

Actividad teórico-práctico N°6: Interacciones fármaco- nutriente

VIII - Regimen de Aprobación

El estudiante del curso Nutrición y Dietoterapia deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

-Materias cursadas y aprobadas: 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 7 puntos, con derecho a un recuperatorio.

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

-Aprobar una evaluación integradora con una nota mayor o igual a 7 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:

-Materias Cursadas y en condición de regular: Estructura y Función del cuerpo humano, Fundamentos de Enfermería 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).

Régimen de Aprobación: Para rendir el examen final deberá tener rendidas y aprobadas las materias: Estructura y Función del cuerpo humano, Fundamentos de Enfermería y Bioquímica. -Rendir un examen final oral o escrito.

IX - Bibliografía Básica

- [1] Cervera, P; Clapes, J; Rigoflas, R. 1999. Alimentación y Dietoterapia, 3ra ed.
- [2] Guías alimentarias para la población infantil, Manual para equipo médico.
- [3] Guías alimentarias para la población argentina, 2016 Ministerio de Salud.
- [4] Lema, Sivia. 2003. Guías Alimentarias, Manual de Multiplicadores, Bs. As.
- [5] Longo, E. y Navarro, E. 2011-Técnica Dietoterápica Ed. Ateneo. Lopez. L y Suarez, M. 2005. Fundamentos de Nutrición Normal. Ed. El Ateneo
- [6] Thompson J, Manore M y Vaughan L. 2008. Nutrición. Ed. Pearson- Addison Wesley.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] DE GIROLAMI D y GONZALES INFANTINO C. 2008 Clínica y terapéutica en la Nutrición del adulto. El Ateneo
- [2] Publicaciones científicas sobre los diferentes contenidos, que pudieran surgir durante el transcurso de la cursada.
www.argentina.gob.ar/salud
- [3] ENNyS Encuestas Nacionales de Nutrición y Salud. Documento técnico de resultados.

XI - Resumen de Objetivos

Proporcionar al futuro profesional de enfermería los conocimientos básicos sobre nutrición y dietoterapia que le permitan contribuir al desarrollo de acciones orientadas a la prevención primaria y secundaria de la salud, como integrante de equipos interdisciplinarios.

XII - Resumen del Programa

Bases de una alimentación y nutrición saludable. Características de la Alimentación en las distintas etapas Biológicas. Situación alimentaria – nutricional de la República Argentina. Dieta terapéutica- Tipologías de dietas. Anamnesis alimentaria. Registro de la ingesta alimentaria. Alcances e importancia de la Evaluación Nutricional. Selección alimentaria y recomendaciones dietéticas en las por déficit y por exceso. Interacción fármaco- nutriente.

XIII - Imprevistos

Cada caso en particular se tratará en forma individual por el equipo docente.

XIV - Otros