



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 2020)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2020	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
JUNCO MANSUR, BARBARA MAILEN	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
4 Hs	Hs	Hs	16 Hs	20 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
12/03/2020	19/06/2020	15	280

IV - Fundamentación

Fundamentación.

El plan de estudio de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de San Luis prevé en el 5° año de la carrera, el cursado y realización de las “Prácticas de Nutrición en Salud Pública”, que implica la realización de prácticas pre-profesionales, en Centros de Atención Primaria de la Salud y Hospitales de Día, las que representan un factor relevante de sustentabilidad académica.

El desarrollo del programa se lleva a cabo a través de la asistencia a clases teóricas y prácticas; y de la incorporación de los alumnos a los equipos interdisciplinarios de los Servicios de Salud, durante un período de 3 meses.

Las prácticas son una etapa de aplicación, experiencia, integración y adquisición de conocimientos, bajo supervisión docente y/o profesional, de una responsabilidad profesional creciente conjuntamente con la profundización de habilidades y destrezas que haya adquirido el alumno a lo largo de la carrera.

Las actividades prioritarias en el ámbito de la Salud Pública incluyen: diagnóstico y planificación alimentaria e investigación epidemiológica, así como la orientación alimentaria para prevenir, tratar, controlar y rehabilitar problemas de Salud Pública.

Con el fin de construir y recrear conocimientos, adquirir habilidades y actitudes necesarias para generar propuestas locales de intervención sobre factores que interactúan en el proceso alimentario nutricional, contribuyendo a la mejora del estado de salud de la población.

Se pretende que el futuro profesional se desempeñe en el primer nivel de atención de la Salud Pública, como parte del equipo profesional y en actividades comunitarias que se realizan intra o extra-muro con criterio de eficiencia y responsabilidad.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General.

- Insertar al alumno de la carrera Lic. En Nutrición en equipos de Salud del primer nivel de Atención a los fines de:
- Proporcionar los medios y las herramientas para el desarrollo de habilidades relacionadas con evaluación nutricional, educación y consejería alimentaria y nutricional para llevar a cabo una intervención nutricional congruente, adecuada y oportuna en el paciente ambulatorio y en la población sana.
- Fomentar la búsqueda de información científica, a los fines de promover la formación de criterios en acciones de promoción de la salud y prevención de enfermedades.
- Desarrollar acciones de promoción de la salud y prevención de enfermedades, acorde a la problemática nutricional individual o de la comunidad, en el primer nivel de atención.
- Llevar a cabo la práctica con responsabilidad, idoneidad y ética profesional.

Objetivos Específicos.

- Trabajar en forma multidisciplinaria con el equipo de Salud de la Institución practicante en actividades de promoción y prevención.
- Conocer la situación alimentaria y nutricional del área programática del Centro de Salud.
- Colaborar y realizar charlas y talleres según necesidades del lugar.
- Formular e implementar acciones de educación alimentaria y nutricional según situación alimentaria y nutricional y realidad de la población y sus hogares.
- Trabajar con la población en la utilización de los recursos alimentarios disponibles para mejorar la seguridad alimentaria en los hogares.
- Investigar necesidades alimentarias y nutricionales sentidas por la población; para la realización e implementación de proyectos de educación alimentaria y nutricional.
- Conocer planes y programas Nacionales, provinciales y municipales en vigencia y población beneficiada.

VI - Contenidos

UNIDAD 1: “El rol del Lic. En Nutrición en Salud Pública”

El rol del Lic en Nutrición en la Atención Primaria de la Salud, dominio y funciones. Descripción y reflexión del funcionamiento del Servicio de Nutrición en el 1° nivel de atención de Salud según lugar de práctica. Identificación de los determinantes sociales de la población según área programática de la Institución practicante; y su relación con la alimentación y nutrición. Asistencia alimentaria, planes y programas relacionados a la seguridad alimentaria, análisis de su implementación en los diferentes lugares de práctica. Investigación del trabajo en Redes del lugar con otras Instituciones.

UNIDAD 2: “Situación alimentaria y Nutricional de la Población”

Situación de Salud y Nutrición en Argentina. Revisión de Encuesta Nacional de Factores de Riesgo y Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, relación y análisis según realidad del lugar de práctica. Búsqueda de información alimentaria e identificación según tipos de fuente. Estudio situacional del lugar de práctica. Análisis de la Seguridad alimentaria y Nutricional de la población que asiste al Centro de Salud, según Derecho a la alimentación y determinantes sociales identificados en el lugar. Organismos que desarrollan programas sociales con componente alimentario nutricional (comedores barriales, escolares).

UNIDAD 3: “Intervención Nutricional”

Estado Nutricional de la población. Valoración del estado Nutricional individual y poblacional, Educación alimentaria, nutricional y comunicación según grupo etario. Implementación de los mensajes de las Guías alimentarias para la población Argentina y la Población Infantil. Recomendaciones Nutricionales. Intervención Nutricional y Consejería Alimentaria individual y poblacional. Confección de anamnesis alimentarias. Presentación completa de casos vistos en consultorio. Planes alimentarios realizados.

UNIDAD 4: “Educación y Consejería Nutricional”.

Participación de charlas y talleres. Salidas a terreno, visitas domiciliarias a la población. Educación alimentaria y nutricional en ámbitos educativos, comedores, clubes barriales, entre otros, según necesidades de la población y actividades del Centro de Atención. Actividades de promoción de Salud y Prevención de Enfermedades. Elaboración de material didáctico,

folletería, cartelería. Participación de actividades intra o extra-muro que se realicen en el lugar de práctica

UNIDAD 5: “Estadísticas y Planificación alimentaria-nutricional”

Realización de estadísticas según práctica realizada y unidades del programa, consultorio, visitas a terreno. Tablas, gráficos, descripción de los resultados. Análisis de las estadísticas realizadas. Proyecto de intervención según necesidades alimentarias y nutricionales percibidas y sentidas en la población. Fundamentación, objetivos (general y específicos), cronograma de actividades, Evaluación.

La Nutrición en el área deportiva.

Esta práctica además de llevarse a cabo en Centros de Salud de Atención Primaria, tiene a su vez la particularidad de tener una práctica complementaria en el área del Deporte.

La cual consta de una rotación por instituciones deportivas públicas y/o privadas.

Como antes se mencionó es un complemento de la Práctica de Nutrición en Salud Pública, y podrá ser llevada a cabo por aquellos alumnos que: hayan rendido y cursado los Cursos Evaluación Nutricional y Nutrición y Deporte. Y que acrediten al menos un curso relacionado con la Salud y el Deporte y de Antropometría.

Plan de Actividades en Terreno.

Realizar análisis situacional del lugar de práctica teniendo en cuenta, determinantes sociales y situación alimentaria, nivel de atención, prevención y complejidad y actividades de intervención nutricional.

Conocer y analizar la manera en la que se implementan los diversos planes y programas alimentarios y su viabilidad en función a la seguridad alimentaria de la población.

Presentación completa de los casos de Valoración nutricional, realizados durante el tiempo de práctica, (mínimo 3).

Confeción de historia clínica, según caso. Anamnesis alimentaria. Diagnóstico clínico, nutricional, bioquímicos. Registro alimentario. Intervención alimentaria, características físicas y químicas. Planes alimentarios/ Consejería alimentaria.

Presentación de la realización de charlas y talleres.

Exposición de estadísticas alimentarias, tablas, gráficos, descripción de resultados.

Realización y exposición de proyecto de intervención.

Plan de Actividades Áulicas.

Presentación de la materia.

Repaso de la malla curricular.

Acompañamiento áulico en la instancia de práctica.

Articulación de los contenidos teóricos con la práctica.

Búsqueda de material científico.

Intercambio de saberes y distintas realidades en los diversos lugares de práctica.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos Prácticos Áulicos.

Trabajo Práctico N° 1: “Así nos organizamos, dominios y competencias”

Trabajo Práctico N° 2: “Conociendo la zona”

Trabajo Práctico N° 3: “Valoraciones nutricionales”

Trabajo Práctico N° 4: “Nuestra realidad”

Trabajo Práctico N° 5: “Proponemos”

Trabajo Práctico N° 6: “Trabajamos en equipo”

Trabajo práctico N° 7 “Compartimos experiencias”

Cada uno de los Trabajos Prácticos tendrá una instancia de recuperación.

VIII - Regimen de Aprobación

Asistencia al 90% de las prácticas en terreno.

Asistencia al 90% de las actividades áulicas.

Aprobación del 100% de trabajos prácticos áulicos y de campo.

Aprobación del examen final:

- Aprobación de la instancia práctica, por parte del instructor a cargo del alumno en el lugar de práctica.
- Presentación de la carpeta en formato CD (la misma debe presentarse 10 días hábiles antes de la mesa de examen, en mano a los docentes del curso).
- Instancia de coloquio de temas relativos al programa.

La materia no acepta la modalidad de libre para el cursado ni la de promoción para su aprobación.

Materias Necesarias para cursar y/o aprobar.

MATERIAS CURSADAS

Evaluación Nutricional

Ética Profesional

Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación.

MATERIAS APROBADAS:

Psicopatología

Nutrición en Salud Pública y Epidemiología

MATERIAS PARA RENDIR LAS PRÁCTICAS:

MATERIAS APROBADAS:

Evaluación Nutricional

Ética Profesional

Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación.

Las actividades en terreno estarán supervisadas por el instructor a cargo del alumno en la institución practicante. A éstos se les proporcionará una planilla de evaluación para evaluar el desempeño del alumno en la realización de la práctica. La misma permitirá evaluar actividades individuales y grupales teniendo en cuenta características como responsabilidad, iniciativa, habilidad y destreza desempeño, participación, asistencia, puntualidad, dedicación, cumplimiento, y trabajo en equipo.

Al finalizar la práctica en terreno, el instructor emitirá una calificación final (con nota) según el cumplimiento parcial o total de estas características.

Se adjunta a continuación la planilla.

PLANILLA DE EVALUACION DE “PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA”

LUGAR DE PRACTICAS.....

NOMBRE Y APELLIDO DEL PRACTICANTE.....

FECHA DE INICIO.....

FECHA DE FINALIZACION.....

CARACTERISTICAS A EVALUAR

- RESPONSABILIDAD
- INICIATIVA
- HABILIDAD Y DESTREZA
- PARTICIPACIÓN EN ATENEOS
- ASISTENCIA Y PUNTUALIDAD
- TRABAJO EN EQUIPO
- EFICIENCIA
- DEDICACIÓN
- CUMPLIMIENTO
- COOPERACION.

Observaciones y sugerencias:

.....

.....

NOTA FINAL:

FIRMA DEL INSTRUCTOR:

.....

IX - Bibliografía Básica

- [1] • Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación. Guías alimentarias para la Población Argentina, Guías Alimentarias para la Población Infantil. Consideraciones para los equipos de Salud. Enero. 2006.
- [2] • OPS/OMS “Plan de acción regional de Alimentación y Nutrición”, 2006.
- [3] • OPS/OMS. “Evaluación del estado nutricional de niñas, niños y embarazadas mediante antropometría” Ministerio de Salud de la Nación. 1 ° Edición. Buenos Aires 2009.
- [4] • FAO. (1996) “Seguridad Alimentaria”. Cumbre Mundial sobre la Alimentación.
- [5] • OMS. (2019). “Seguridad Alimentaria, Inocuidad de los Alimentos”.
- [6] Ministerio de Salud y de Desarrollo Social. Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades no Transmisibles y Dirección Nacional de Maternidad, Infancia y Adolescencia. ENNYS. Septiembre 2019.
- [7] • Alicia Navarro. María Lis del Campo. (2015)“Hacia una didáctica de la Nutrición. Herramientas pedagógicas para la Educación Alimentaria Nutricional”. Editorial Brujas.
- [8] • Liliana G. Bordon. (1995).“Estadística Aplicada a Ciencias de la Salud. Una Herramienta para la Investigación.” 2° Edición.Córdoba. Argentina. .
- [9] • María Elena Torresani. (2016). María Inés Somoza “Lineamientos para el cuidado Nutricional”. . Editorial Eudeba. 3° Edición.
- [10] • María Elena Torresani (2015).“Cuidado Nutricional Pediátrico”. . Editorial Eudeba. 2° Edición.
- [11] • Sociedad Argentina de Pediatría. SAP. (2013). "Guía para la Evaluación del Crecimiento Físico".

X - Bibliografía Complementaria

--

XI - Resumen de Objetivos

--

XII - Resumen del Programa

--

XIII - Imprevistos

La cátedra realizará las modificaciones pertinentes de fecha y modalidad de dictado de clases teóricas y prácticas, según necesidades académicas.

XIV - Otros

--