



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)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 28/09/2020 10:34:23)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRÁCTICAS EN DIETOTERAPIA Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2020	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
JUNCO MANSUR, BARBARA MAILEN	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
LIZZI, ROCIO JIMENA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 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	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
22/09/2020	18/12/2020	13	280

IV - Fundamentación

El Plan de estudio de la carrera en Licenciatura en Nutrición de la facultad de Ciencias de la Salud de la UNSL prevé en el quinto (5°) año de la carrera, el cursado y la realización de las “Prácticas en Dietoterapia y Administración de Servicios de Alimentación”; que implica la inserción del alumno a las diversas instituciones, públicas o privadas con Servicios de Alimentación; las que representan un factor importante en la formación académica.

Las prácticas en Dietoterapia y Administración de Servicios de Alimentación tienen como intención; que el estudiante de Nutrición se inserte en la realidad profesional de la provincia, de los diversos ámbitos, que conozca, sea partícipe y capaz de desarrollar sus actividades en los distintos espacios y niveles de atención de salud.

A través del desarrollo de éstas prácticas se pretende que el futuro profesional se desempeñe en un Servicio de Alimentación, ya sea como parte del equipo profesional o como encargado gerencial, con criterio de eficiencia y responsabilidad.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

OBJETIVO GENERALES:

- Intervenir en el área de los Servicios de Nutrición y de Alimentación de las diversas instituciones para trabajar en conjunto con los responsables del mismo.
- Desarrollar capacidades y habilidades en el manejo de dietas terapéuticas y regímenes normales.

- Conocer la forma en la que se llevan a cabo las diferentes etapas y procesos en la elaboración del producto final.
- Adquirir habilidades en la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES), que se llevan a cabo en un Servicio de Alimentación.
- Aplicar la Valoración del Estado Nutricional en la Población Hospitalaria y ambulatoria en la que funciona el Servicio de Alimentación.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Que el Alumno sea capaz de:

- Conocer el funcionamiento y organización de un Servicio de Alimentación.
- Participar en las diferentes etapas del proceso de elaboración y tipificación de menú.
- Realizar una correcta aplicación de la Prescripción dietética, según Servicio.
- Brindar una alimentación adecuada científicamente desde el punto de vista cualitativo y cuantitativo, que contribuya a conservar el buen estado nutricional y a una rápida y efectiva recuperación del paciente hospitalizado o ambulatorio.
- Brindar una alimentación adecuada científicamente desde el punto de vista cualitativo y cuantitativo, que contribuya al buen estado de salud y a responder a las tareas específicas de trabajo (Servicios de Alimentación de Fábricas, comedores, etc).
- Trabajar conjuntamente con el Equipo de Salud de la institución.
- Participar de las diversas actividades que se llevan a cabo en la Institución, Ateneos y seguimiento de pacientes.
- Elaborar una propuesta de un Servicio de Alimentación Población Hospitalizada.

VI - Contenidos

UNIDAD 1: “SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. TIPOS Y CARACTERÍSTICAS”

Análisis del funcionamiento de los Servicios de Nutrición y Alimentación según niveles de prevención, promoción y complejidad del lugar de prácticas. El rol del Lic. En Nutrición en los Servicio de Nutrición y en el Servicio de Alimentación. Características y diferencias. Alimentación Hospitalaria, Alimentación Colectiva. Reflexión de los diferentes tipos de Servicios de Alimentación y su funcionamiento en las diversas instituciones. Comparación y reflexión de los pliego de bases y condiciones según Servicio y lugar de práctica.

UNIDAD 2: “ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN”

Estructura y dependencia jerárquica de los Servicios de Alimentación hospitalario y de otras instituciones. Análisis de las funciones del Lic. En Nutrición en los diferentes Servicios. Organización y administración de los Servicios; y de las funciones y el personal. Elaboración de planillas. Participación y análisis del control de materia prima, (recepción, almacenamiento, manipulación, elaboración, y distribución). Inspección y observación de la infraestructura de la cocina hospitalaria. Análisis de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES), en las distintas etapas. Realización de cartelería en las distintas etapas de elaboración. Participación en la elaboración y preparación de material para la capacitación de personal. Ética Profesional.

UNIDAD 3: “MANEJO DE TIPIFICACION DE DIETAS”

Análisis y reflexión de la prescripción dietoterápica, sus características y adecuaciones. Manual de tipificación de dietas. Calculo calórico (formula sintética y desarrollada). Caracteres físicos y caracteres químicos de cada tipificación. Diseño de menú y de tipificaciones. Según Servicio. Asesoramiento nutricional.

UNIDAD 4: “VALORACIÓN Y EDUCACIÓN NUTRICIONAL A PACIENTE HOSPITALIZADO Y AMBULATORIO”.

Aplicación de la Valoración del Estado Nutricional del paciente hospitalizado y ambulatorio de la institución, en los diferentes grupos etarios, mediante parámetros: antropométricos; clínicos; bioquímicos y dietéticos. Diagnostico Nutricional integral. Acompañamiento en el proceso de Salud-enfermedad mediante Educación Alimentaria y Nutricional, al paciente y a la familia, (Entrega de planes alimentarios, elaboración de Folleteria, cartelería y material audiovisual). Abordaje y asesoramiento nutricional del paciente hospitalizado y ambulatorio.

UNIDAD 5: “PROPUESTA DEL LUGAR DE PRÁCTICA”

Realización de una propuesta de mejora del Servicio de Alimentación y/o de Nutrición. Proyecto de Intervención hipotético, Nombre, Justificación, Objetivos Generales, Objetivos Específicos, Actividades, formas de evaluación, Recursos humanos y materiales, Lugar, Beneficiarios, Destinatarios, Duración del mismo. Evaluación final.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

PLAN DE ACTIVIDADES EN TERRENO

- Conocer el funcionamiento y organización de los Servicios Nutrición y de Alimentación.
- Participar de las diferentes etapas de elaboración de las preparaciones.
- Trabajar en conjunto con el Lic. en Nutrición de los Servicios.
- Contribuir desde (conocimiento, material y búsqueda de información, etc.) en las diversas actividades que surjan en la instancia de práctica.
- Intercambiar saberes con el equipo de Salud y Servicios.
- Determinar el funcionamiento del Rol del Lic. en Nutrición dentro de un Servicio.
- Articular contenidos teóricos con las diversas situaciones que se presenten en el ejercicio.
- Aplicar la Valoración del Estado Nutricional en las distintas poblaciones y grupos etarios.
- Planificación en prescripciones dietéticas, planes alimentarios y elaboración de menús y tipificaciones.
- Participación en capacitaciones y Ateneos.
- Conocer, compartir y analizar experiencias del funcionamiento de los diversos servicios.

PLAN DE TRABAJOS PRÁCTICOS.

Trabajos Prácticos Aúlicos.

Trabajo Práctico N° 1: “Servicios de Alimentación Hospitalaria”

Trabajo Práctico N° 2: “El Lic. En Nutrición en los Servicios de Alimentación”

Trabajo Práctico N° 3: “Planificaciones Alimentarias”

Trabajo Práctico N° 4: “Valoración del Estado Nutricional y Prescripciones dietéticas”

Trabajo Práctico N°5: “La Educación Alimentaria y Nutricional en los diversos ámbitos”

Trabajo Práctico N° 6: “Mejoras posibles”

Trabajo Práctico N°7: “Algo que dejar”

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

PLAN DE ACTIVIDADES AÚLICAS:

- Presentación de la materia.
- Repaso de la malla curricular.
- Acompañamiento aúlico en la instancia práctica y de prácticos.
- Articulación de los contenidos teóricos con la práctica.
- Búsqueda de material científico.
- Intercambio de saberes y distintas realidades en los diversos lugares de práctica.

VIII - Regimen de Aprobación

RÉGIMEN DE APROBACIÓN PARA CONDICIÓN REGULAR:

Aprobación de la instancia práctica, por parte del instructor a cargo del alumno en el lugar de práctica.

Asistencia al 90% de las prácticas en terreno

-Asistencia al 90% de las actividades áulicas

-Aprobación del 100% de los Trabajos Prácticos aúlicos, actividades y trabajos propuestos por el Instructor asignado en el lugar de Práctica. Con al menos una calificación de 4 (60%).

-Aprobación por examen final:

Las prácticas en Dietoterapia y Servicios de Alimentación adoptan la modalidad de examen que consta de:

- Presentación de la carpeta en formato CD o vía mail (la misma debe presentarse 10 días hábiles antes de la mesa de examen, en mano a los docentes del curso, o al mail del Equipo Docente, según situación de presenciabilidad o virtualidad).
- 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

Educación Nutricional y Comunicación.

Alimentación Institucional

Ética Profesional

MATERIAS APROBADAS:

Economía general

Técnica Dietoterápica.

MATERIAS PARA RENDIR LAS PRÁCTICAS:

MATERIAS APROBADAS:

Educación Nutricional y Comunicación.

Alimentación Institucional

Ética Profesional

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PARA LA PRÁCTICA EN TERRENO:

PLANILLA DE EVALUACIÓN PARA EL EJERCICIO DE LA PRÁCTICA DE DIETOTERAPIA Y ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

LUGAR DE PRACTICAS.....

NOMBRE Y APELLIDO DEL PRACTICANTE.....

FECHA DE INICIO.....

FECHA DE FINALIZACION.....

CARACTERISTICAS A EVALUAR

• RESPONSABILIDAD

• INICIATIVA

• HABILIDAD Y DESTREZA

• PARTICIPACION EN ATENEOS

• ASITENCIA Y PUNTUALIDAD

• TRABAJO EN EQUIPO

• EFICIENCIA

• DEDICACIÓN

• CUMPLIMIENTO

• COOPERACION.

Observaciones y sugerencias:

.....

.....

NOTA FINAL (en número y letra).....

FIRMA DEL INSTRUCTOR:

.....

IX - Bibliografía Básica

[1] 1.Técnica Dietoterapica. Longo, E; Navarro E Segunda edición Editorial Ateneo 1998

[2] [2] [2] 2.Administración de servicios de alimentación. Moreno P; Mayorga M. Arte grafica criville 2010

[3] [3] [3] 3.Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín de difusión: Procedimientos operativos
 [4] estandarizados de saneamiento (POES).- noviembre 2011.
 [5] [4] [4] 4.Buenas prácticas de manufactura. IRAM 14201:2001 – servicios de alimentos.
 [6] [5] [5] 5.Normas de organización y Funcionamiento de las Áreas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos
 [7] Asistenciales. Ministerio de Salud y Acción Social.- Secretaria de Programas de Salud.- Programa Nacional de Garantía
 de
 [8] calidad de la Acción Médica.-.- Res Ministerial N° 168/97.- 1997.

X - Bibliografía Complementaria

--

XI - Resumen de Objetivos

--

XII - Resumen del Programa

--

XIII - Imprevistos

La Cátedra realizará las modificaciones pertinentes de fechas y modalidad de dictado de clases teóricas y prácticas, según necesidades Académicas"

XIV - Otros

--

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA

	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	