



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)
 (Programa en trámite de aprobación)
 (Presentado el 31/08/2016 16:53:58)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRÁCTICAS EN DIETOTERAPIA Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	LIC. EN NUTRICIÓN	11/09	2016	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
VEGA, SILVIA ADRIANA	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
JUNCO MANSUR, BARBARA MAILEN	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 Hs
PAEZ, GABRIELA INES	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
18 Hs	Hs	2 Hs	Hs	20 Hs

Tipificación	Periodo
A - Teoría con prácticas de aula y campo	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
18/07/2016	31/10/2016	14	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 de las “Prácticas dietoterápicas y de Servicios de Alimentación” que implica la realización de prácticas pre-profesionales, las que representan un factor relevante en la sustentabilidad académica. Las prácticas en Dietoterapia y Servicios de Alimentación tienen como intención que el estudiante de Nutrición se inserte en la realidad profesional de la provincia, ya sea en el ámbito público o privado de salud y además sea capaz de desarrollar sus actividades en los distintos niveles de atención de salud. A través del desarrollo de las 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:

Que el alumno sea capaz de:

- Desarrollar la habilidad de comprensión y aplicación de parámetros antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos para desarrollar una intervención nutricional congruente, adecuada y oportuna en el paciente hospitalizado y/o ambulatorio.
- Intervenir en el área de servicios de alimentación de la institución para trabajar en conjunto con los responsables del mismo

y verificar las dietas terapéuticas ó normales, desde su preparación hasta su presentación y entrega al paciente ó personal asignado.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- 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.
- Realizar una correcta interpretación de la “prescripción dietética”
- Elaborar dietas y recomendaciones de alta (supervisión del Nutricionista a cargo)
- Conocer la Jerarquización y actividades asignadas a cada uno de los integrantes del equipo profesional y no profesional del Servicio de Alimentación.
- Participar en el proceso de elaboración y tipificación de menú.
- Trabajar conjuntamente con el equipo médico de la institución y participar de “Ateneos y seguimiento de pacientes”.
- Elaborar una propuesta de un “Servicio de alimentación” Población Hospitalizada.

VI - Contenidos

UNIDAD 1:“INTRODUCCION A LAS PRACTICAS EN DIETOTERAPIA Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN”

Alimentación Hospitalaria; Funciones del servicio, organización y administración; Cocina hospitalaria; Ética Profesional.

UNIDAD 2:“VALORACIÓN NUTRICIONAL, ADECUACIÓN DE LA DIETA Y ASESORÍA NUTRICIONALES AL PACIENTE HOSPITALIZADO”

Valoración del Estado Nutricional del paciente hospitalizado de las distintas “salas de internación” de la institución mediante parámetros: antropométricos; clínicos; bioquímicos y dietéticos; Diagnostico Nutricional; Prescripción dietética; Asesoramiento nutricional al paciente hospitalizado y familiares; Participación en ateneos con profesionales del equipo médico; Revista de sala y seguimiento de paciente.

UNIDAD 3:“VALORACIÓN NUTRICIONAL, PLANIFICACIÓN DE DIETA Y ASESORÍA NUTRICIONAL AL PACIENTE AMBULATORIO”.

Valoración del Estado Nutricional del paciente ambulatorio en los “consultorios externos” de la institución mediante parámetros: antropométricos; clínicos; bioquímicos y dietéticos; Diagnostico Nutricional; Interpretación de prescripción dietética; Asesoramiento nutricional al paciente ambulatorio y/o familiares.

UNIDAD 4:“JERARQUIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN”

Dependencia jerárquica del servicio de alimentación hospitalario ó colectivo; Rol del Lic en Nutrición y cada uno de los integrantes del servicio de alimentación; Elaboración de planillas del servicio; Manejo de personal; Control de materia prima; Control de la cadena de elaboración del menú; Realidad vs teoría; Capacitación de personal.

UNIDAD 5:“MANEJO DE TIPIFICACIONDE DIETAS”

Manual de tipificación de dietas; Justificación y Aplicación de cada tipo de dieta; Calculo calórico (formula sintética y desarrollada) de cada tipo de dieta.

UNIDAD 6:“TRABAJO FINAL Y DIAGNOSTICO DE SITUACIÓN”

Diseño ó propuesta de mejora de un servicio de alimentación hospitalario ó población sana; Informe del servicio alimentario asignado (Diagnostico de situación)

VII - Plan de Trabajos Prácticos

4) PLAN DE ACTIVIDADES EN TERRENO

- Resolución de casos por cada rotación en de distintas salas de internación de la Institución con orientación del instructor (mínimo 1 por cada sala y máximo 5 por cada sala)
- Presentación de concurrencia a Ateneos (Mínimo 1)
- Resolución de casos por consultorio externo con orientación del instructor (Mínimo 5)
- Presentación de ejemplos de cada Planilla utilizada en el servicio de alimentación asignado. (Mínimo 1 por planilla)
- Ejemplos de planes alimentarios y recomendaciones para pacientes hospitalizados y ambulatorio en distintos grupos poblacionales: adultos, niños, embarazadas etc (Mínimo 2 por grupo poblacional) que haya abordado con el instructor
- Tipificación de Menú; realizar al menos un ejemplo por cada caso de tipo de dieta que haya implementado en el lugar de realización de las prácticas con la orientación del instructor
- Realización de Consejería Alimentaria y evaluación nutricional Embarazadas internadas. (Maternidad)
- Actividad Integral: presentar propuesta de mejoras (si las existiera) para el servicio de alimentación de la institución

asignada ó presentar una propuesta de diseño de un servicio alimentario (población hospitalaria o sana)

PLAN DE ACTIVIDADES AULICAS: (2hs semanales)

- Resolución de TP áulicos
- Presentación – Debate de casos
- Trabajos Prácticos
- Búsqueda de Información científica
- Consulta- Avance y dificultades de prácticas

VIII - Regimen de Aprobación

5) RÉGIMEN DE APROBACIÓN:

- Asistencia al 90% de las prácticas en terreno
- Asistencia al 90% de las actividades áulicas
- Aprobación del 100% de los prácticos propuestos por el Profesor a cargo y/o Instructor asignado.
- Aprobación por examen final: Las prácticas en Dietoterapia y Servicios de alimentación adoptan la modalidad de examen oral, que consistirá en la defensa del Trabajo Final (Presentado en la Unidad 6) , presentación de carpeta con actividades en terreno y coloquio (Deberá entregar una copia impresa y otra en Formato digital CD); requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos.
- La materia no acepta la modalidad de libre para el cursado.

MATERIAS NECESARIAS PARA CURSAR Y/O APROBAR

MATERIAS CURSADAS

Educación Nutricional Comunitaria

Alimentación Institucional

Ética Profesional

MATERIAS APROBADAS:

Economía general

Técnica Dietoterápica

MATERIAS PARA RENDIR LAS PRÁCTICAS:

MATERIAS APROBADAS:

Educación Nutricional Comunitaria

Alimentación Institucional

Ética Profesional

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN:

- Supervisión de actividades en terreno y actividades áulicas (Profesor a cargo e instructores asignados)
- Instrumento de evaluación:

EVALUACION DE PRÁCTICAS DIETOTERAPICA Y SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

LUGAR DE PRACTICAS.....

NOMBRE DEL PRACTICANTE.....

FECHA DE INICIO..... FECHA DE CONCLUSIÓN.....

CARACTERISTICAS A EVALUARSE:

- 1) RESPONSABILIDAD
- 2) INICIATIVA
- 3) HABILIDAD Y DESTREZA
- 4) PARTICIPACION EN ATENEOS
- 5) ASITENCIA Y PUNTUALIDAD
- 6) TRABAJO EN EQUIPO
- 7) EFICIENCIA
- 8) DEDICACIÓN
- 9) CUMPLIMIENTO

PUNTAJE:

Observaciones y

sugerencias.....

.....

.....

...

APROBADO

DESAPROBADO

FIRMA DEL INSTRUCTOR

NOTA: En cada Item asignarle un puntaje 0; 1; 2 ó 3

Correspondiendo: 0= Deficiente

1= Regular

2= Bueno

3= Muy Bueno

Se tendrán en cuenta instancias individuales y grupales:

A) Individual:

- Evaluación Integral: El Instructor realizara una evaluación del estudiante en las actividades aplicando el instrumento de evaluación asignado a fin de evaluar el desempeño del alumno, sus conocimientos, actitudes y prácticas en el transcurso de los 3 meses, en forma integral.

- Trabajos Prácticos: durante el desarrollo del trimestre el estudiante realiza Trabajos prácticos en forma individual los que son evaluados por el docente e instructor.

B) Grupal:

Serán evaluadas las distintas actividades grupales desarrolladas por el estudiante tanto en el Centro de Prácticas como las requeridas en los Trabajos Prácticos de la Cátedra:

- Planificación y Ejecución de distintos Charlas-Talleres socioeducativos

- Planificación y Ejecución de las distintas actividades de un Proyecto de Intervención

- Trabajos Prácticos Grupales

IX - Bibliografía Básica

[1] BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA:

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

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

[4] 3. Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Boletín de difusión: Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).- noviembre 2011.

[5] 4. Buenas prácticas de manufactura. IRAM 14201:2001 – servicios de alimentos.

[6] 5. Normas de organización y Funcionamiento de las Áreas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales. Ministerio de Salud y Acción Social.- Secretaria de Programas de Salud.- Programa Nacional de Garantía de calidad de la Acción Médica.-.- Res Ministerial N° 168/97.- 1997.

X - Bibliografía Complementaria

XI - Resumen de Objetivos

XII - Resumen del Programa

XIII - Imprevistos

--

XIV - Otros

--

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	