



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 2018)

### I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRÁCTICAS EN DIETOTERAPIA Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20	09 2018	1° cuatrimestre
		C.D		

### II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
RODRIGUEZ SALAMA, SILVIA IVANA	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
JUNCO MANSUR, BARBARA MAILEN	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 Hs

### III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
2 Hs	Hs	Hs	18 Hs	20 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
03/04/2018	06/07/2018	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

**OBJETIVOS**  
**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:

Que el Alumno sea capaz de:

- 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 TIPIFICACION DE 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 SITUACION”

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

### 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
- Búsqueda de Información científica
- Consulta- Avance y dificultades de prácticas

### VIII - Regimen de Aprobación

RÉGIMEN DE APROBACIÓN PARA CONDICIÓN REGULAR:

- 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 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: 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 10 días hábiles antes de la fecha de la mesa de examen); requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos.
- La materia no acepta la modalidad de libre para el cursado; ni de Promoción para la aprobación.

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 PUNTAJE:
- 6) TRABAJO EN EQUIPO
- 7) EFICIENCIA
- 8) DEDICACIÓN
- 9) CUMPLIMIENTO

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

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

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

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

[5] 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**