Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2021)**
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ciencias de la Salud
Departamento: Ciencias de la Nutrición
Area: Area 4 Formación Profesional

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	2021	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
RODRIGUEZ SALAMA, SILVIA IVANA	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
JUNCO MANSUR, BARBARA MAILEN	Prof. Co-Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
CHACON, INALEN DEL VALLE	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 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**
2 Hs	Hs	Hs	18 Hs	20 Hs

Tipificación	Periodo
A - Teoria con prácticas de aula y campo	2º Cuatrimestre

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
23/08/2021	26/11/2021	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 y la realización de las “Prácticas en Dietoterapia y Administración de Servicios de Alimentación”; que implica la inserción del estudiante en diversas instituciones, públicas o privadas, con acceso a servicios de alimentación y nutrición así como a otros servicios de salud, adquiriendo experiencia en trabajo inter y multidisciplinario
Las prácticas en Dietoterapia y Administración de Servicios de Alimentación tienen como finalidad que el estudiante se inserte en la realidad profesional de la provincia y pueda
reconocer el contexto institucional particular y amplio del Sistema de Salud al cual se integra desde el servicio de nutrición.
Que el estudiante realice prácticas pre-profesionales en distintas instituciones, permite validar y otorgar mayor significado a los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera, brinda la posibilidad de una verdadera articulación e integración teórico-práctica. Además, permite que el estudiante pueda llevar a cabo sus primeros contactos con pacientes, adquiriendo mayor seguridad para su futuro desempeño profesional, visualizando las necesidades y oportunidades de ser un agente transformador de la realidad alimentaria nutricional y de salud de nuestra población.
Las prácticas son una instancia de altísima relevancia en la formación profesional donde el estudiante puede lograr experiencia laboral en los distintos ámbitos y competencias de la disciplina. Dicha instancia favorece el desarrollo del

pensamiento crítico, potencia sus habilidades y destrezas; y refuerza la conciencia social del ejercicio profesional con compromiso y ética

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

OBJETIVO GENERALES:

• Reconocer el contexto de la institución y el sistema de salud al cual se integra desde el servicio de nutrición.

• Adquirir experiencia laboral y capacitación en los diferentes ámbitos de la disciplina con integración en equipos multidiscplinarios

• Conocer el rol, las funciones y competencias del licenciado en nutrición en los diferentes ámbitos, principalmente en el área clínica y alimentación colectiva.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir seguridad y mayor compromiso social en el desempeño de la profesión
- Reforzar la importancia del ejercicio profesional con ética y responsabilidad
- Establecer contacto y vínculo con los pacientes, reconociéndolos como individuos sujetos de derecho.
- Favorecer el desarrollo del pensamiento científico con espíritu crítico y actitud reflexiva
- Trabajar de manera interdisciplinaria y participar de las distintas actividades propuestas por la institución
- Potenciar aptitudes, actitudes, destrezas y habilidades en el ejercicio profesional
- Realizar valoración y diagnostico nutricional de la población asistida, correcta interpretación de la prescripción dietética y adecuado tratamiento dietoterapico de los pacientes hospitalizados y ambulatorios
- Conocer el funcionamiento y organización de un Servicio de Alimentación hospitalario y colectivo
- Realizar una continua actualización científica.

VI - Contenidos

UNIDAD 1

Perfil Profesional. Servicios de Alimentación

Rol y perfil del Licenciado en nutrición. Ámbitos y competencias del Lic. en Nutrición: ámbito clínico, alimentación colectiva y salud pública

Servicio de alimentación en hospitales y alimentación colectiva. Objetivos del servicio de alimentación. Modalidades de servicios de alimentos. Funciones del servicio de alimentación hospitalaria: normativas, técnico- administrativas, sanitarias, docentes y educacionales, de investigación, asistenciales y asesoras. Tipos de servicios de alimentación. Organización y administración de los Servicios. Marco normativo. Pliego de bases y condiciones según servicio. Estructura y dependencia jerárquica de los Servicios de Alimentación hospitalario y otros: categorización del personal y funciones. Requisitos de la alimentación colectiva y hospitalaria

UNIDAD 2

Normas de seguridad en servicios de alimentación

Buenas prácticas de manufactura para servicios de comidas: definiciones, el establecimiento de servicio de comida, consideraciones importantes en cada una de las etapas de elaboración, microbiología de alimentos, recetas para la higiene, control de plagas y manejo de desechos, auditorias. Procedimientos Operativos Estandarizados (POES), en las distintas etapas

UNIDAD 3

Estado Nutricional

Conceptos básicos de Antropometría. Aplicaciones de la antropometría clásica. Parámetros: antropométricos; clínicos; bioquímicos y dietéticos. Diagnostico Nutricional integral. Valoración a nivel ambulatorio: valoración nutricional del niño (seguimiento individual del crecimiento) y valoración nutricional del adulto, de la mujer embarazada y de adultos mayores. Valoración nutricional en la práctica clínica: atención ambulatoria e Internación. Detección de casos para su tratamiento: aplicación del tamizaje en internación. Valoración nutricional a nivel poblacional. Evaluación de la situación nutricional en Población.

UNIDAD 4

Tratamiento dietoterapico

Prescripción dietoterápica al paciente hospitalizado y ambulatorio. Tratamiento dietoterapico y educación alimentaria y nutricional, al paciente (hospitalizado y ambulatorio); y a la familia. Nomenclatura de las dietas hospitalarias. Dieta básica, dieta terapéutica y dieta progresiva. Nomenclatura sobre las características físicas de una dieta hospitalaria. Características que afectan la composición de micronutrientes, alimentos y/u otros componentes de la dieta hospitalaria.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos Prácticos Aúlicos.
Trabajo Práctico N° 1: “Ámbitos y competencias del Licenciado en Nutrición”
Trabajo Práctico N° 2: “Servicios de alimentación hospitalaria y colectiva”
Trabajo Práctico N° 3: “Normas de seguridad en servicios de alimentación”
Trabajo Práctico N° 4: “Valoración del Estado Nutricional y prescripción dietética”
Trabajo Práctico N°5: “Nomenclatura de las dietas hospitalarias”
Trabajo Práctico N° 6: “Tratamiento dietoterapico y educación alimentaria y nutricional”

VIII - Regimen de Aprobación

RÉGIMEN DE APROBACIÓN PARA CONDICIÓN REGULAR:
-Asistencia al 90% de las prácticas en terreno
-Asistencia al 90% de las clases áulicas
-Aprobación del 100% de los Trabajos Prácticos aúlicos, con una calificación no menor a 4 (60%).
-Aprobación del instructor/a a cargo

APROBACIÓN POR EXAMEN FINAL:
- Aprobación del coloquio con una calificación no menor a 4 (60%)
- Planilla de asistencia a la institución
- Informe de aprobación de prácticas emitido por el/la Instructor/a a cargo
- La materia no acepta la modalidad de libre para el cursado ni la de promoción para su aprobación.

IX - Bibliografía Básica

[1]  PERFIL DE LAS COMPETENCIAS DEL TITULADO UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA. https://recursos.blanquerna.edu/12/guia-estudiant/NUT-competencies.pdf
[2]  FUNCIONES Y COMPETENCIAS DEL NUTRICIONISTA CLÍNICO. DOCUMENTO DE CONSENSO. https://www.medigraphic.com/pdfs/revcubalnut/can-2013/can131l.pdf
[3]  CONSENSO SOBRE LA NOMENCLATURA DE LAS DIETAS HOSPITALARIAS. Codinucat. Edición: Col•legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya ISBN: 978-84-09-27057-6 Primera edición: Barcelona, enero de 2021. https://www.codinucat.cat/wp-content/uploads/2021/01/Consens-nomenclatura-SPA-28-01.pdf
[4]  Contenidos Teóricos. Evaluación Nutricional https://www.fmed.uba.ar/sites/default/files/201903/teorico%20Evaluaci%C3%B3n%20Nutricional%202019.pdf
[5]  Evaluación del estado nutricional de niñas, niños y embarazadas mediante antropometría Elvira Calvo ... [et.al.]. - 1a ed. - Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación, 2009 144 p. ISBN 978-950-38-0093-5. https://cesni-biblioteca.org/archivos/manual-evaluacion-nutricional.pdf?_t=1587919707
[6]  Guía para la evaluación del crecimiento Físico. https://www.sap.org.ar/docs/publicaciones/libro_verde_sap_2013.pdf
[7]  Tablas y gráficos de valoración nutricional. https://www.fmed.uba.ar/sites/default/files/202008/Poblaciones%20de%20Referencia.pdf
[8]  GRAFICA DE INCREMENTO DE PESO PARA EMBARAZADAS. https://www.sarda.org.ar/images/1996/123-126.pdf
[9]  Evaluación nutricional de la embarazada mediante antropometría. http://www.revperinatologia.com/images/6_evaluacion_nutr_Dr._Mardones.pdf
[10]  RENAAM REUNION NACIONAL DE ALIMENTACION DEL ADULTO MAYOR. https://fagran.org.ar/wp-content/uploads/2016/01/RENAAM-Reunion-Nacional-de-Alimentacion-del-Adulto-Mayor.pdf
[11]  Medina-Chávez, J. H., Torres-Arreola, L. D. P., Cortés-González, R. M., Durán-Gómez, V., Martínez-Hernández, F., & Esquivel-Romero, G. (2011). Guía de práctica clínica. Valoración geriátrica integral. Revista Médica del

Instituto Mexicano del Seguro Social, 49(6), 669-684.
[12]  Técnica Dietoterapica. Longo, E; Navarro E Segunda edición Editorial Ateneo 1998
[13]  Perfil Profesional. https://www.med.ufro.cl/nutricion/index.php/nuestra-carrera/perfil-del-nutricionista
[14]  Torresani, M. E. (2015). Cuidado nutricional pediátrico. Buenos Aires. Editorial Eudeba
[15]  Torresani M, Somoza M.(2016) Lineamientos para el cuidado nutricional. Buenos Aires. Editorial Eudeba.
[16]  Krause A, Kathleen L, Mahan M. Nutrición y dietoterapia. Octava edición. Pensylvania, USA: Ed.
[17]  De Ulíbarri Pérez J, Lobo Támer G, Pérez De La Cruz A. (2015). Desnutrición Clínica y riesgo Nutricional en Nutrición Clínica ; 9(3-2015), 231-254 www.nutricionclinicaenmedicina.com
[18]  Rodota, L. P., & Castro, M. E. (2012). Nutrición clínica y Dietoterapia. Editorial Médica Panamericana.
[19]  Garda, M. R. (2009). Técnicas del manejo de los alimentos. Eudeba. Buenos Aires
[20]  Tejada Blanca, D. “Administración de Servicios de Alimentación”. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2° Edición Universidad de Antioquia. Medellin: Editorial. 2006.
https://es.slideshare.net/andreacaicedodiaz/administracin-de-servicios-de-servicios-de-alimentacin-calidad-nutricin-productividad-y-beneficios-2ed-2006-dolly-b
[21]  HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.
https://udelar.edu.uy/eduper/wp-content/uploads/sites/29/2015/03/herragestion.pdf
[22]  Piran Arce, F. Apunte de Cátedra Alimentación Institucional. Carrera Licenciatura en Nutrición. Universidad Nacional de San Luis.
[23]  Administración de servicios de alimentación. Moreno P; Mayorga M. Arte grafica criville 2010
[24]  Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para servicios de comidas.
http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas2021.pdf
[25]  Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria Alimentaria. Módulo I: Requisito de las instalaciones. Módulo II: Control de las Operaciones. ANMAT. Ministerio de agroindustria. Presidencia de la Nación.
[26]  Guías de Buenas Prácticas de Manufactura. Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten.
http://www.anmat.gov.ar/alimentos/guia_bpm_alg_formato_web.pdf
[27]  Procedimientos Operativos Estandarizados. http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/pdf/cap6.pdf
[28]  Servicio de alimentos Buenas prácticas de manufactura.
https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2014/09/3n-iram-14201-bpm-en-servicios-de-alimentos.pdf
[29]  Directrices de Organización y Funcionamiento del Área de Alimentación y Dioterapia y la Grilla de Habilitación Categorizante del Área de Alimentación y Bioterapia. Aprobación e incorporación al Programa Nacional de Garantía de Calidad de la Atención Médica. MINISTERIO DE SALUD.
http://www.legisalud.gov.ar/pdf/msres1674_2007.pdf
[30]  FAO/OMS. (2003) Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos : directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s00.htm
[31]  Gil A.; (2017). Tratado de Nutrición: Nutrición y Enfermedad. Tomo V. Editorial Panamericana. Guerrero Ramo, 2001, Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Ciudad de México, Editorial Mc Graw Hill

X - Bibliografia Complementaria

[1] • AUTOPERCEPCION DE SALUD, RELACIONES SOCIALES Y ESTADO NUTRICIONAL EN ADULTOS MAYORES QUE CONCURREN A HOGARES DE DIA PROVINCIALES EN LA CIUDAD DE CORDOBA.
http://lildbi.fcm.unc.edu.ar/lildbi/tesis/acosta_raquel_susana.pdf
[2] • REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE DISPOSICIONES PARA ENVASES, REVESTIMIENTOS, UTENSILIOS, TAPAS Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS (DEROGACIÓN DE LAS RES. GMC N° 27/93, 48/93 y 30/99). http://www.anmat.gov.ar/Legislacion/r_gmc_46-06.pdf
[3] • REGLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r_gmc_80-96.pdf
[4] • PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969.
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf
[5] • CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS RECOMENDADO - PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003)

https://www.aenor.com/Certificacion_Documentos/Reglamentos/w_CACRCP%201-1969.pdf

XI - Resumen de Objetivos

Desarrollar prácticas en Servicios de Alimentación y/o dietoterapia en Instituciones públicas o privadas.

XII - Resumen del Programa

CONTENIDOS MÍNIMOS
Elaboración y programación de Planes Alimentarios para personas
sanas y enfermas.
Tipificación de dietas en un servicio de alimentación.
Planificación de menús. Cálculo de raciones. Prácticas en consultorio externo y en salas de internación.

XIII - Imprevistos

Visto la pandemia que se transita desde el año 2020, las clases se planifican de manera remota, vía zoom y/o meet, así como las clases de consulta y reuniones. No obstante, actualmente los estudiantes están realizando practicas presenciales en las distintas instituciones publicas y privadas
No se considerara la falta a clases de los estudiantes que manifiesten problemas de conectividad u otros relacionados.

XIV - Otros