**Ministerio de Cultura y Educación** **(Programa del año 2022)**
**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 |
|---|---|---|---|---|
| NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA | LIC. EN ENFERMERIA | ORD. CD 2/18 | 2022 | 1° cuatrimestre |

## II - Equipo Docente

| Docente | Función | Cargo | Dedicación |
|---|---|---|---|
| ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA | Prof. Responsable | JTP Semi | 20 Hs |
| GOMEZ, MARIANA VIRGINIA | Prof. Co-Responsable | P.Adj Exc | 40 Hs |
| BUZZI, LEONARDO ALBERTO | Responsable de Práctico | A.1ra Semi | 20 Hs |
| PAEZ, GABRIELA INES | Responsable de Práctico | A.1ra Exc | 40 Hs |
| SACCHI, CANDELA EVANGELINA | Auxiliar de Práctico | A.2da Simp | 10 Hs |

## III - Características del Curso

| Credito Horario Semanal | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Teórico/Práctico** | **Teóricas** | **Prácticas de Aula** | **Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.** | **Total** |
| Hs | 2 Hs | 2 Hs | Hs | 4 Hs |

| Tipificación | Periodo |
|---|---|
| C - Teoria con prácticas de aula | 1º Cuatrimestre |

| Duración | | | |
|---|---|---|---|
| **Desde** | **Hasta** | **Cantidad de Semanas** | **Cantidad de Horas** |
| 21/03/2022 | 08/07/2022 | 15 | 60 |

## IV - Fundamentación

La asignatura Nutrición y Dietoterapia aporta conocimientos sobre la alimentación del individuo sano en sus diferentes etapas biológicas, brindando al estudiante la Licenciatura en enfermería, conocimientos y herramientas para promover hábitos alimentarios saludables en la comunidad. Siendo de suma importancia el desarrollo de estrategias para la interacción en equipo de salud en el abordaje de la salud desde una perspectiva de prevención y promoción de la salud. Además brinda lineamientos dietoterápicos que le permite desempeñarse en los cuidados de enfermería para personas con diferentes procesos patológicos, con el fin de promover la recuperación de la salud, en los diversos niveles de prevención.

## V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

GENERAL: Proporcionar al futuro profesional de enfermería los conocimientos básicos sobre nutrición y dietoterapia que le permitan contribuir al desarrollo de acciones orientadas a la prevención primaria y secundaria de la salud, como integrante de equipos interdisciplinarios.
ESPECÍFICOS:
- Conocer y fundamentar las pautas para una alimentación saludable.

- Adquirir conocimientos sobre alimentación y nutrición humana para realizar acciones básicas de promoción de la salud.
- Conocer los fundamentos de la dietoterapia para interactuar con el equipo de salud en diferentes procesos patológicos.

## VI - Contenidos

**Unidad 1:**
Conceptos de Nutrición, alimentación y salud: relación entre ellos. Leyes de la alimentación. Alimentación saludable. Tiempos de la Nutrición.

**Unidad 2:**
Hábito, hábito alimentario. Factores condicionantes de los hábitos alimentarios. Concepto de alimento. Nutrientes. Funciones y alimentos fuentes. Alimentos protectores. Alimentos funcionales. Alimento fortificado y enriquecido. Productos procesados y ultraprocesados

**Unidad 3:**
Necesidades energéticas y nutricionales en los diferentes momentos biológicos. Guías alimentarias para la población argentina (GAPA) Guías alimentarias para la población infantil. Menú saludable. Situación alimentario nutricional de la Argentina. Políticas públicas actuales. Educación alimentario nutricional.

**Unidad 4:**
Dietoterapia en situaciones de enfermedad: concepto de dietoterapia, dietas terapéuticas. Rol del personal de enfermería en la Dietoterapia. Soporte Nutricional y fórmulas destinadas a alimentación enteral y parenteral. Técnicas de administración y aplicaciones. Normas de higiene y bioseguridad. interacción fármaco-nutriente.

## VII - Plan de Trabajos Prácticos

Modalidad de trabajo en grupo de 5 integrantes.
Trabajo Práctico N° 1: Leyes de la alimentación y Tiempos de la nutrición.
Trabajo Práctico N° 2: Grupos de alimentos: nutrientes, clasificación y funciones en el organismo.
Trabajo Práctico N° 3: Alimentación en los diversos momentos biológicos. Principales características.
Trabajo Práctico N° 4: Dietoterpia e interacción fármaco-nutriente.

## VIII - Regimen de Aprobación

Para la aprobación de este curso, el alumno podrá acceder a través de las modalidades de "regular" y "promocional" teniendo en cuenta los siguientes criterios para cumplimentar en cada caso:

REGULAR: para regularizar, el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:

-Aprobación del 100% de los trabajos prácticos. (pudiendo recuperar los 4 prácticos al finalizar la cursada, 1 instancia por cada práctico)
-Aprobación de dos parciales con una nota igual o mayor a 4 (cuatro), que es equivalente al 60% de las consignas resueltas correctamente. Asimismo, cada parcial tendrá dos instancias de recuperación, que deben aprobarse con la misma calificación numérica.

PROMOCIONAL: para promocionar, el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:

-Asistencia al 80% de las clases prácticas.
-Aprobación del 100% de los trabajos prácticos. (pudiendo recuperar hasta 2 al finalizar la cursada)
-Aprobación de dos parciales con una nota igual o mayor a 7 (siete), que es equivalente al 80% de las consignas resueltas correctamente. El alumno contará con un (1) recuperatorio una de las evaluaciones parciales, que deberá aprobarse bajo con la misma modalidad.
- Aprobación de examen integrador final, con modalidad escrita y aprobación con nota de 7 (siete).

EXAMEN FINAL para alumnos regulares:

- Instancia de evaluación a programa abierto, teórico de manera oral o escrita en las mesas de examen según calendario académico vigente.

-ESTE CURSO NO ADMITE LA CONDICIÓN DE LIBRE

## IX - Bibliografía Básica

**[1]** Longo, E; Navarro, E; Gonzalez, A. TÉCNICA DIETOTERAPICA - 3ª EDICION. Editorial El Ateneo, año 2019.
**[2]** Lopez, L; Navarro,E. FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN NORMAL. Editorial El Ateneo, año 2005.
**[3]** Piaggio, L; Solans, A. ENFOQUES SOCIOCULTURALES DE ALIMENTACIÓN. LECTURAS PARA EL EQUIPO DE SALUD. Editorial Akadia, Buenos Aires 2014
**[4]** GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN ARGENTINA (GAPA). año 2015. Ministerio de Salud de la Nación.
**[5]** GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN ARGENTINA año 2000. Ministerio de Salud de la Nación y AADyND.
**[6]** GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN INFANTIL. Ministerio de Salud de la Nación. Dirección Nacional de Maternidad e Infancia. año 2006.
**[7]** Mataix Verdú, J. TRATADO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. Editorial Oceano. Barcelona año 2010.
**[8]** Rodota, L; Castro, M. NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETOTERAPIA. Editorial Panamericana. Buenos Aires, año 2012
**[9]** ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y SALUD año 2018. Documento de resultados

## X - Bibliografia Complementaria

**[1]** Cervera, P; Clapes, J; Rigoflas, R. Alimentación y dietoterapia, 3ra Edición. Año 1999
**[2]** Lema, S. Manual de multiplicadores, Guías alimentarias para la población infantil, año 2003. Buenos Aires.

## XI - Resumen de Objetivos

Proporcionar al futuro profesional de enfermería los conocimientos básicos sobre nutrición y dietoterapia que le permitan contribuir al desarrollo de acciones orientadas a la prevención primaria y secundaria de la salud, como integrante de equipos interdisciplinarios; en diversos ámbitos donde requieran su labor profesional.

## XII - Resumen del Programa

La nutrición y relación con la salud, crecimiento y desarrollo del ser humano. Hábitos alimentarios desde el punto de vista socioeconómico, cultural. Embarazadas, madres lactantes, niños adolescentes, adulto y anciano; su alimentación adecuada a sus necesidades. Dietoterapia en pacientes con alteraciones prevalentes. Nutrición enteral y parenteral. Programas de educación nutricional

## XIII - Imprevistos

Cada caso en particular se tratará en forma individual por el equipo docente.
La catedra realizará las modificaciones pertinentes de fechas y modalidad de dictado de clases teóricas y prácticas, según necesidades académicas y normas vigentes.

## XIV - Otros