



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 2022)

### I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN EN SALUD	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09	2022	1° cuatrimestre
PÚBLICA		C.D		

### II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
JUNCO MANSUR, BARBARA MAILEN	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
CHACON, INALEN DEL VALLE	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs
RODRIGUEZ, SEBASTIAN ANDRES	Auxiliar de Práctico	CONTRATO	20 Hs

### III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
20 Hs	Hs	Hs	260 Hs	20 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
21/03/2022	24/06/2022	15	280

### IV - Fundamentación

El plan de estudio de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de San Luis prevé en el 5° año de la carrera, el cursado y realización de las “Prácticas de Nutrición en Salud Pública”, que implica la práctica preprofesional supervisada en Centros de Atención Primaria de la Salud y Hospitales de Día, las que representan un factor importante de sustentabilidad académica. Siendo una etapa de aplicación, experiencia, integración y adquisición de conocimientos que bajo supervisión docente y/o profesional, implican una responsabilidad profesional creciente conjuntamente con la profundización de habilidades y destrezas que haya adquirido el estudiante a lo largo de la carrera.

Las actividades prioritarias en el ámbito de la Salud Pública incluyen: diagnóstico y planificación alimentaria e investigación epidemiológica, así como la orientación alimentaria para prevenir, tratar, controlar y rehabilitar problemas de Salud Pública. A través de la asistencia a clases teóricas y prácticas y de la incorporación de los estudiantes a los equipos interdisciplinarios de los Servicios de Salud y otros ámbitos durante un período de 3 meses, se pretende el desarrollo crítico reflexivo en los diferentes espacios y contextos, con el fin de construir y recrear conocimientos, adquirir habilidades y actitudes necesarias para generar propuestas locales de intervención sobre factores que interactúan en el proceso alimentario nutricional, contribuyendo a la mejora del estado de salud de la población.

## V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

### Objetivo General.

- Insertar al alumno de la carrera Lic. En Nutrición en equipos de Salud del primer nivel de Atención a los fines de:
- Proporcionar los medios y las herramientas para el desarrollo de habilidades relacionadas con evaluación nutricional, educación y consejería alimentaria y nutricional para llevar a cabo una intervención nutricional congruente, adecuada y oportuna en el paciente ambulatorio y en la población sana.
- Fomentar la búsqueda de información científica, a los fines de promover la formación de criterios en acciones de promoción de la salud y prevención de enfermedades.
- Desarrollar acciones de promoción de la salud y prevención de enfermedades, acorde a la problemática nutricional individual o de la comunidad, en el primer nivel de atención.
- Llevar a cabo la práctica con responsabilidad, idoneidad y ética profesional.

### Objetivos Específicos.

- Trabajar en forma multidisciplinaria con el equipo de Salud de la Institución practicante en actividades de promoción y prevención.
- Conocer la situación alimentaria y nutricional del área programática del Centro de Salud.
- Formular e implementar acciones de educación alimentaria y nutricional según situación alimentaria y nutricional y realidad de la población y sus hogares.
- Trabajar con la población en la utilización de los recursos alimentarios disponibles para mejorar la seguridad alimentaria en los hogares.
- Investigar necesidades, sentidas, alimentarias y nutricionales de la población para la realización e implementación de proyectos de educación alimentaria y nutricional.
- Conocer planes y programas Nacionales, provinciales y municipales en vigencia y población beneficiada.

## VI - Contenidos

### **UNIDAD 1: “El rol del Lic. En Nutrición en Salud Pública”**

El rol del Lic. en Nutrición en la Atención Primaria de la Salud, Objetivo y funciones. Descripción y reflexión del funcionamiento del Servicio de Nutrición en el 1° nivel de atención de Salud según lugar de práctica. Análisis de las actividades realizadas según niveles de atención, prevención y complejidad del lugar. Identificación de los determinantes sociales de la población según área programática de la Institución practicante; y su relación con la alimentación y nutrición. Asistencia alimentaria, planes y programas relacionados a la seguridad alimentaria, análisis de su implementación en los diferentes lugares de práctica. Investigación del trabajo en Redes del lugar con otras Instituciones.

### **UNIDAD 2: “Situación alimentaria y Nutricional de la Población”**

Situación de Salud y Nutrición en Argentina. Revisión de Encuesta Nacional de Factores de Riesgo y Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, relación y análisis según realidad del lugar de práctica. Búsqueda de información alimentaria e identificación según tipos de fuente. Estudio situacional del lugar de práctica. Análisis de la Seguridad alimentaria y Nutricional de la población que asiste al Centro de Salud, según Derecho a la alimentación y determinantes sociales identificados en el lugar. Organismos que desarrollan programas sociales con componente alimentario nutricional (comedores barriales, escolares).

### **UNIDAD 3: “Intervención Nutricional”**

Estado Nutricional de la población. Valoración del estado Nutricional individual y poblacional, Educación alimentaria, nutricional y comunicación según grupo etario. Educación para la salud. Implementación de los mensajes de las Guías alimentarias para la población Argentina y la Población Infantil. Recomendaciones Nutricionales. Intervención Nutricional y Consejería Alimentaria individual y poblacional. Confeción de anamnesis alimentarias. Presentación completa de casos vistos en consultorio.

### **UNIDAD 4: “Educación y Consejería Nutricional”.**

Participación de charlas y talleres. Salidas a terreno, visitas domiciliarias a la población. Educación alimentaria y nutricional en ámbitos educativos, comedores, clubes barriales, entre otros, según necesidades de la población y actividades del Centro de Atención. Actividades de promoción de Salud y Prevención de Enfermedades. Elaboración de material didáctico, folletería, cartelera. Participación de actividades intra o extra-muro que se realicen en el lugar de práctica.

## **UNIDAD 5: “Estadísticas y Planificación alimentaria-nutricional”**

La importancia de la epidemiología en la Atención Primaria de la Salud, identificación en el lugar de práctica. Realización de estadísticas según práctica realizada y unidades del programa, consultorio, visitas a terreno. Tablas, gráficos, descripción de los resultados. Análisis de las estadísticas realizadas. Proyecto de intervención según necesidades alimentarias y nutricionales percibidas y sentidas en la población. Fundamentación, objetivos (general y específicos), cronograma de actividades, Evaluación.

### **La Nutrición en el área deportiva.**

Esta práctica además de llevarse a cabo en Centros de Salud de Atención Primaria, tiene a su vez la particularidad de tener una práctica complementaria en el área del Deporte. La cual consta de una rotación por instituciones deportivas públicas y/o privadas.

### **Plan de Actividades en Terreno.**

- Realizar análisis situacional del lugar de práctica teniendo en cuenta, determinantes sociales y situación alimentaria-nutricional, nivel de atención, prevención y complejidad y actividades de intervención nutricional.
- Conocer y analizar los objetivos y la manera en la que se implementan los diversos planes y programas alimentarios y su viabilidad en función a la seguridad alimentaria de la población.
- Presentación completa de los casos de Valoración nutricional, realizados durante el tiempo de práctica, (mínimo 3). Confección de historia clínica, según caso. Anamnesis alimentaria. Diagnóstico clínico, nutricional, bioquímicos. Registro alimentario. Intervención alimentaria, características físicas y químicas. Planes alimentarios/ Consejería alimentaria.
- Presentación de la realización de charlas y talleres.
- Exposición de estadísticas alimentarias, tablas, gráficos, descripción de resultados. Realización y exposición de proyecto de intervención.

### **Plan de Actividades Áulicas.**

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

## **VII - Plan de Trabajos Prácticos**

Trabajos Prácticos Áulicos.

Trabajo Práctico N° 1: “Así nos organizamos, dominios y competencias” Trabajo Práctico N° 2: “Conociendo la zona”

Trabajo Práctico N° 3: “Planes y programas”

Trabajo Práctico N° 4: “Valoración del estado nutricional”

Trabajo Práctico N° 5: “Nuestra realidad”

Trabajo Práctico N° 6: “Relacionando encuestas”

Trabajo Práctico N°7: “Proponemos”

Trabajo práctico N° 8 “Compartimos experiencias”

Actividades complementarias “Fechas en Salud”

Se llevarán a cabo actividades que tienen como fin la elaboración de material audio visual y folletería para conmemorar diferentes fechas importantes del calendario de Salud, según año vigente. Se tendrá en cuenta contexto, los lemas y fechas en salud que tengan relación con el perfil del futuro profesional

Cada uno de los Trabajos Prácticos tendrá una instancia de recuperación

## **VIII - Regimen de Aprobación**

Asistencia al 90% de las prácticas en terreno. Asistencia al 90% de las actividades áulicas.

Aprobación del 100% de trabajos prácticos áulicos y de campo. Aprobación del examen final:

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

• Presentación de los trabajos prácticos que forman la carpeta al mail del curso (debe enviarse 10 días hábiles antes de la mesa de examen, con asunto: Carpeta Examen final).

• 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

Evaluación Nutricional Ética Profesional

Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación.

MATERIAS APROBADAS:

Psicopatología

Nutrición en Salud Pública y Epidemiología

MATERIAS PARA RENDIR LAS PRÁCTICAS:

MATERIAS APROBADAS:

Evaluación Nutricional Ética Profesional

Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación.

Las actividades en terreno estarán supervisadas por el instructor a cargo del alumno en la institución practicante. A éstos se les proporcionará una planilla de evaluación para evaluar el desempeño del alumno en la realización de la práctica. La misma permitirá evaluar actividades individuales y grupales teniendo en cuenta características como responsabilidad, iniciativa, habilidad y destreza desempeño, participación, asistencia, puntualidad, dedicación, cumplimiento, y trabajo en equipo.

Al finalizar la práctica en terreno, el instructor emitirá una calificación final (con nota) según el cumplimiento parcial o total de estas características.

Se adjunta a continuación la planilla.

PLANILLA DE EVALUACION DE “PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA”

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:.....

FIRMA DEL INSTRUCTOR:

.....

## IX - Bibliografía Básica

[1] Ministerio de Salud y Ambiente de de la Nación. Guías alimentarias para la Población Argentina, Guías Alimentarias para la Población Infantil. Consideraciones para los equipos de Salud. Enero. 2006.

[2] [2] • OPS/OMS “Plan de acción regional de Alimentación y Nutrición”, 2006.

- [3] [3] • “Evaluación del estado nutricional de niñas, niños y embarazadas mediante antropometría” Ministerio de Salud de la Nación. OPS/OMS. 1 ° Edición. Buenos Aires 2009.
- [4] [4] • “Seguridad Alimentaria”. Cumbre Mundial sobre la Alimentación, FAO. 1996.
- [5] [5] • “Seguridad Alimentaria, Inocuidad de los Alimentos”. OMS. 2019.
- [6] [6] • “Hacia una didáctica de la Nutrición. Herramientas pedagógicas para la Educación Alimentaria Nutricional”. Alicia Navarro. María Lis del Campo. Editorial Brujas. 2015
- [7] [7] • “Estadística Aplicada a Ciencias de la Salud. Una Herramienta para la Investigación.” 2° Edición. 1995. Córdoba. Argentina. Liliana G. Bordon.
- [8] [8] • “Lineamientos para el cuidado Nutricional”. María Elena Torresani. María Inés Somoza. Editorial Eudeba. 3° Edición. Septiembre 2016.
- [9] [9] • “Cuidado Nutricional Pediátrico”. María Elena Torresani. Editorial Eudeba. 2° Edición. Abril. 2015.
- [10] [10] • Guía para la Evaluación del Crecimiento Físico, Edición 2013 de la Sociedad Argentina de Pediatría.SAP.

## **X - Bibliografía Complementaria**

## **XI - Resumen de Objetivos**

## **XII - Resumen del Programa**

## **XIII - Imprevistos**

La Cátedra realizará las modificaciones pertinentes de fecha, modalidad y dictado de clases teóricas, prácticas y espacios posibles de práctica según necesidades y sugerencias académicas.

## **XIV - Otros**