



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 EN DIETOTERAPIA Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2022	2° cuatrimestre

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
BACHEY, MARIA BELEN	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 - Teoría con prácticas de aula y campo	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
08/08/2022	18/11/2022	15	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

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 multidisciplinarios
- 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 diagnóstico nutricional de la población asistida, correcta interpretación de la prescripción dietética y adecuado tratamiento dietoterápico 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. Diagnóstico 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 dietoterápico

Prescripción dietoterápica al paciente hospitalizado y ambulatorio. Tratamiento dietoterápico 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. Niveles de atención y de prevención de la salud”

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”

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 practicas. No es obligación la asistencia a las clases aulicas teoricas.

-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] [1]  PERFIL DE LAS COMPETENCIAS DEL TITULADO UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA. <https://recursos.blanquerna.edu/12/guia-estudiant/NUT-competencias.pdf>
- [2] [2]  FUNCIONES Y COMPETENCIAS DEL NUTRICIONISTA CLÍNICO. DOCUMENTO DE CONSENSO. <https://www.medigraphic.com/pdfs/revcubalnut/can-2013/can1311.pdf>
- [3] [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] [4]  Contenidos Teóricos. Evaluación Nutricional <https://www.fmed.uba.ar/sites/default/files/201903/teorico%20Evaluaci%C3%B3n%20Nutricional%202019.pdf>
- [5] [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] [6]  Guía para la evaluación del crecimiento Físico. https://www.sap.org.ar/docs/publicaciones/libro_verde_sap_2013.pdf
- [7] [7]  Tablas y gráficos de valoración nutricional. <https://www.fmed.uba.ar/sites/default/files/202008/Poblaciones%20de%20Referencia.pdf>
- [8] [8]  GRAFICA DE INCREMENTO DE PESO PARA EMBARAZADAS. <https://www.sarda.org.ar/images/1996/123-126.pdf>
- [9] [9]  Evaluación nutricional de la embarazada mediante antropometría. http://www.revperinatologia.com/images/6_evaluacion_nutr_Dr._Mardones.pdf
- [10] [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] [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] [12]  Técnica Dietoterapica. Longo, E; Navarro E Segunda edición Editorial Ateneo 1998
- [13] [13]  Perfil Profesional. <https://www.med.ufro.cl/nutricion/index.php/nuestra-carrera/perfil-del-nutricionista>

- [14] [14]  Torresani, M. E. (2015). Cuidado nutricional pediátrico. Buenos Aires. Editorial Eudeba
- [15] [15]  Torresani M, Somoza M.(2016) Lineamientos para el cuidado nutricional. Buenos Aires. Editorial Eudeba.
- [16] [16]  Krause A, Kathleen L, Mahan M. Nutrición y dietoterapia. Octava edición. Pensylvania, USA: Ed.
- [17] [17]  De Ulbarri 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] [18]  Rodota, L. P., & Castro, M. E. (2012). Nutrición clínica y Dietoterapia. Editorial Médica Panamericana.
- [19] [19]  Garda, M. R. (2009). Técnicas del manejo de los alimentos. Eudeba. Buenos Aires
- [20] [20]  Tejada Blanca, D. "Administración de Servicios de Alimentación". Calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2º Edición Universidad de Antioquia. Medellín: Editorial. 2006.
<https://es.slideshare.net/andreacaicedodiaz/administracin-de-servicios-de-servicios-de-alimentacin-calidad-nutricin-productividad-y-beneficios-2ed-2006-dolly-b>
- [21] [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] [22]  Piran Arce, F. Apunte de Cátedra Alimentación Institucional. Carrera Licenciatura en Nutrición. Universidad Nacional de San Luis.
- [23] [23]  Administración de servicios de alimentación. Moreno P; Mayorga M. Arte grafica criville 2010
- [24] [24]  Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para servicios de comidas.
<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas2021.pdf>
- [25] [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] [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] [27]  Procedimientos Operativos Estandarizados. http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/pdf/cap6.pdf
- [28] [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] [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.legislaud.gov.ar/pdf/msres1674_2007.pdf
- [30] [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] [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 Hil

X - Bibliografía Complementaria

- [1] [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] [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] [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] [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%252B1-1969%252FCXC_001s.pdf
- [5] [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 practicas en servicios de alimentacion, en Instituciones de salud, publicas y privadas

XII - Resumen del Programa

Rol y perfil del Licenciado en nutrición. Ámbitos y competencias del Lic. en Nutrición.

Servicio de alimentación en hospitales y alimentación colectiva.

Normas de seguridad en servicios de alimentación. Buenas prácticas de manufactura para servicios de comidas (BPM) y

Procedimientos Operativos Estandarizados (POES). Evaluacion Nutricional. Prescripción dietoterápica. Tipificacion de

dietas. Tratamiento dietoterapico y educación alimentaria y nutricional.

XIII - Imprevistos

Se tratara cada caso en forma individual, considerando la situacion especifica del/la estudiante.

XIV - Otros