



Ministerio de Cultura y Educación

Universidad Nacional de San Luis

Facultad de Ciencias de la Salud

Departamento: Enfermería

Area: Area 1 Propedéutica de Enfermería

(Programa del año 2023)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA	LIC. EN ENFERMERIA	ORD. CD 2/18	2023	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
ALBISU, ANA CECILIA DEL CARM	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
CHACON, INALEN DEL VALLE	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 Hs
ALGARBE MARTINO, FERNANDA AYLE	Auxiliar de Práctico	A.2da Simp	10 Hs
ZULOAGA, NADIA LIZ	Auxiliar 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
Hs	2 Hs	2 Hs	Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoria con prácticas de aula	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
13/03/2023	24/06/2023	15	60

IV - Fundamentación

En esta asignatura los contenidos de Nutrición tienen como objetivos brindar a los estudiantes de enfermería, conocimientos fundamentales sobre los alimentos, sus nutrientes y las funciones que desempeñan dentro del organismo, así como también las variaciones existentes entre las demandas nutricionales según el estado biológico del que se trate como también cuáles serían las posibles consecuencias de sus carencias o excesos.

Desde un enfoque multidisciplinario, los profesionales podrán desarrollar más eficazmente las acciones básicas en la promoción de la salud y en la prevención de enfermedades al igual que en su tratamiento. No solo se contempla el aspecto nutritivo de la alimentación sino que también ubica al alimento como un elemento de integración social. En este último aspecto, la materia no solo se centrará en la implicancia que tiene la alimentación en lo que respecta a la identidad cultural de una sociedad sino también en la conformación del individuo como integrante de un grupo social determinado

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo 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.

Objetivos Específicos:

Entienda la alimentación saludable como estrategia esencial en la prevención de enfermedades y a la dietoterapia como herramienta imprescindible dentro del tratamiento cuando se trata de curar o mejorar el pronóstico de una enfermedad.

Fundamentar las pautas para realizar una alimentación completa, suficiente, armónica y adecuada.

Conocer las características que tiene la alimentación en las distintas etapas biológicas

Reconozca cuáles son sus incumbencias y responsabilidades en los cuidados alimentarios de la comunidad a su cuidado.

Desarrolle habilidades y destrezas en la administración de diferentes alternativas de alimentación.

Se familiarice con nuevas terminologías que hacen a la especificidad de su profesión y conozca los diferentes planes de alimentación que se administran en un hospital e identifique en qué situación se utiliza cada una de ellas.

VI - Contenidos

Unidad 1 : Principios básicos de la nutrición

Conceptos: Alimentación y nutrición. Alimento y nutrientes. Tiempos de la nutrición.

Clasificación: macronutrientes y micronutrientes

Grupos de alimentos fuente de macro y micronutrientes.

Alimentos naturales, procesados y ultraprocesados. Transición nutricional

Etiquetado de alimentos, lectura e interpretación de la información nutricional

Unidad 2: Valoración del estado nutricional

Hábitos Alimentarios y factores condicionantes

Leyes de la alimentación y patrón de consumo saludable.

Guías alimentarias para la población Argentina (GAPA)

Definición de dietoterapia. Su impacto en el tratamiento de las enfermedades.

Unidad 3: Nutrición en las distintas etapas biológicas

Embarazo: Requerimientos nutricionales. Dietoterapia en complicaciones asociadas al embarazo.

Lactancia: Composición química de la leche materna. Ventajas del amamantamiento. Contraindicaciones de la lactancia.

Niñez y adolescencia: Requerimientos nutricionales que aseguran un correcto crecimiento y desarrollo en ambas etapas evolutivas.

Ancianidad: Cambios fisiológicos y químicos. Alteraciones en los tiempos de la nutrición. Requerimientos nutricionales.

Características de la alimentación

Unidad 4: Alimentación institucional

Tipificación estándar de planes alimentarios institucionales

Definición de soporte nutricional Enteral y Parenteral. Prescripción médica.

Desnutrición hospitalaria. Fórmulas Nutricionales artesanales e industriales.

Interacción fármaco - nutriente

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Modalidad de trabajo en grupo.

Trabajo Práctico N°1: Leyes de la alimentación y tiempos de la nutrición. Hábitos alimentarios

Trabajo Práctico N°2: Grupos alimentarios: nutrientes, clasificación y funciones en el organismo (Macronutrientes y micronutrientes).

Trabajo Práctico N°3: Alimentación en los diversos momentos biológicos. Menú Saludable.

Trabajo Práctico N°4: Evaluación del estado nutricional. Dietoterapia 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, se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Asistencia del 80% de las clases prácticas.
- Aprobación del 100% de los trabajos prácticos. Con la posibilidad de recuperar 2 instancias practicas.
- Aprobación de un parcial integrador con una nota igual o mayor a 4 (cuatro), que es equivalente al 60% de las consignas resueltas correctamente. Así mismo, el parcial tendrá dos instancias de recuperación, que deben aprobarse con la misma calificación numérica.

PROMOCIONAL: para promocionar, se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Asistencia al 80% de las clases prácticas.
- Aprobación del 100% de los trabajos prácticos. Con la posibilidad de recuperar 1 instancia practica.
- Aprobación del parcial integrador con una nota igual o mayor a 7 (siete), que es equivalente al 80% de las consignas resueltas correctamente. Sin posibilidad de recuperar
- Aprobación de examen integrador final, con modalidad escrita y aprobación con nota de 7 (siete)

EXAMEN FINAL para estudiantes 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] ANMAT. Ministerio de Salud de la Nación. Código Alimentario Argentino: Disponible:

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

[2] Gonzalez, A. Tecnica dietoterapica .3a. ed. Editorial El Ateneo, año 2019. Disponible:

<https://booksmedicos.org/tecnica-dietoterapica-longo/>

[3] Lopez, L; Suarez, MM. Fundamentos de nutrición normal.3a.ed. Buenos Aires: Editorial El Ateneo, año 2021.

Disponible: ISBN 09789500211468.

<https://es.scribd.com/document/571491677/Fundamentos-de-Nutricion-Normal-Laura-Beatriz-Lopez-LISTA-UNIDAD#>

[4] López Laura ... [et al.]. Manual práctico de nutrición: hacia un estilo de vida saludable. -1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Autores de Argentina, 2019. Libro digital. Disponible: EPUB Archivo Digital: online. ISBN 978-987-87-0292-6

[5] Mataix Verdú, J. Tratado de alimentación y nutrición. Editorial Oceano. Barcelona año 2010. Disponible:

https://www.academia.edu/3141043/Tratado_de_nutrici%C3%B3n_y_alimentaci%C3%B3n

[6] Ministerio de Salud de la Nación y AADyND. Guías alimentaria para la población Argentina. año 2000.

[7] Ministerio de Salud de la Nación. Guías alimentaria para la población Argentina. (GAPA). año 2015. Disponible:

<https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina.pdf>

[8] Ministerio de Salud de la Nación. Guías alimentaria para la población infantil. Maternidad e Infancia. año 2006.

Disponible: <https://www.msal.gov.ar/images/stories/ryc/graficos/0000000562cnt-guias-alimentarias-familia.pdf>

[9] Ministerio de Salud de la Nación Encuesta nacional de nutrición y salud. año 2018. Disponible:

<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/2deg-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-indicadores-priorizados>

[10] Molina V. Guías Alimentarias en América Latina. Informe de la consulta técnica regional de las Guías Alimentarias. Food Guidelines in Latin America. Report of a regional technical consultation in 2007. Anales Venezolanos de Nutrición 2008; Vol 21 (1): 31-41.23. Disponible <http://ve.scielo.org/pdf/avn/v21n1/art06.pdf>

[11] Piaggio, L; Solans, A. Enfoques socioculturales de alimentación. lectura para el equipo de salud.. Editorial Akadia, Buenos Aires 2014 Disponible: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S0325-00752014000400025&script=sci_arttext

[12] Organización Mundial de la Salud. Recomendaciones mundiales sobre la actividad física para la salud. 2010. Disponible en: http://www.who.int/dietphysicalactivity/factsheet_recommendations/es/

[13] Rodota, L; Castro, M. Nutrición clínica y dietoterapia. Editorial Panamericana. Buenos Aires, año 2012 Disponible:

X - Bibliografía Complementaria

[1] Cervera, P; Clapes, J; Rigoflas, R. Alimentación y dietoterapia, 3ra Edición. Año 1999

https://www.academia.edu/20180099/Alimentacion_y_Dietoterapia

[2] Lema, S. Manual de multiplicadores, Guías alimentarias para la población infantil, año 2003. Buenos Aires.

<https://www.studocu.com/es-ar/document/universidad-nacional-de-entre-rios/nutricion/multiplicadores-2003/17064367>

[3] Gonzalez, A. Técnica dietoterápica .2a. ed. Editorial El Ateneo, 2004. ISBN: 9500203480. Disponible: Biblioteca Esteban Agüero UNSL 4 ejemplares <http://biblioteca.unsl.edu.ar/baea/search2.html?bool=nutricion&tipo=&biblio=B1>

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 cátedra realizará las modificaciones pertinentes de fechas y modalidad de dictado de clases teóricas y prácticas, según necesidades académicas y normas vigentes

XIV - Otros