



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 2024)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2024	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
VEGA, SILVIA ADRIANA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
TEJADA, GABRIELA PAOLA	Responsable 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	17 Hs	19 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
11/03/2024	21/06/2024	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 mismas, 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/instructor/a, 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 de situación, priorización de problemas de salud y principalmente nutricionales, diagnóstico del estado de salud y planificación alimentaria, como así también de investigación epidemiológica. Otras actividades importantes en el área de la salud pública son las orientadas a la alimentación tanto para prevenir, tratar, controlar y rehabilitar problemas prevalentes.

Por otro lado, a través de la asistencia a clases teóricas/prácticas y de la incorporación de los estudiantes a los equipos interdisciplinarios de Salud Pública y otros ámbitos a fines, 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.

De este modo la carrera de Licenciatura de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud, junto a los instructores/as de los distintos centros de atención primaria de la Salud, promueven la formación de profesionales en condiciones de responder con idoneidad y de manera ética e íntegra a las necesidades de la población, contribuyendo al desarrollo de la comunidad.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General.

Capacitar al estudiante de la Licenciatura en Nutrición, a través de su integración a los equipos de salud del Primer Nivel de Atención, a los fines de que éste sea capaz de:

- Desempeñar con capacidad crítica el conjunto de acciones propias que cumple el/la Licenciado/a en Nutrición en Servicios de Salud de APS en las funciones de educación, docencia, asistencia, servicio, investigación, asesoría y consultoría.
- Llevar a cabo la práctica pre-profesional con responsabilidad, idoneidad y ética profesional.

Objetivos Específicos.

- Conocer la situación de salud, alimentaria y nutricional del área programática del lugar de Práctica (CAPs/ Hospital de Día).
- Desarrollar 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 población sana.
- Implementar en el primer nivel de atención acciones de promoción de la salud y prevención de enfermedades, acorde a la problemática nutricional individual o de la comunidad.
- Trabajar en forma Interdisciplinaria con el equipo de Salud e Interinstitucional en actividades de promoción y prevención.
- Investigar necesidades 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.
- 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.

VI - Contenidos

UNIDAD 1: Diagnóstico de Situación de Salud

Concepto, generalidades. La importancia de la Epidemiología Nutricional en la Atención Primaria de la Salud, identificación en el lugar de práctica. Diseño de un Diagnóstico de Situación de Salud. Búsqueda de datos e información, fuentes de información directa e indirecta, cualitativa ó cuantitativa. Indicadores de salud. Determinantes, posibles factores causales y riesgos: Identificación de los determinantes sociales de la población según área programática de la Institución practicante; y su relación con la alimentación y nutrición; Factores determinantes del estado salud-enfermedad. Identificación de los problemas de salud y su priorización. Análisis de Situación de Salud.

UNIDAD 2: Rol del/la Licenciado/a en Nutrición en Salud Pública

El rol del/la Licenciado/a en Nutrición en la Atención Primaria de la Salud: Objetivo y Funciones. Descripción y reflexión del funcionamiento del Servicio de Nutrición en el Primer Nivel de Atención de Salud según lugar de práctica. Análisis de las actividades realizadas según niveles de atención primaria, prevención y complejidad del lugar. 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 3: “Estadísticas y Planificación Alimentaria-Nutricional”

Estadísticas según práctica realizada y contenidos propuestos en el programa: actividades de consultorio, visitas a terreno y actividades extra muro e interinstitucionales. Tablas, gráficos, descripción y análisis de los resultados. Propuesta de Proyecto de Intervención Nutricional según necesidades alimentarias y nutricionales percibidas y sentidas en la población:

Fundamentación, objetivos (general y específicos), metas, contenidos y actividades, cronograma, evaluación.

UNIDAD 4: “Intervención, Consejería y Educación Nutricional”

Valoración del Estado Nutricional de la Población e Individual. Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación según grupo etario y situación biológica. Recomendaciones Nutricionales. Intervención Nutricional y Consejería Alimentaria individual y poblacional. Confección de anamnesis alimentarias. Presentación completa de casos vistos en consultorio.

Salidas a terreno: Participación en charlas y talleres, 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: “Situación alimentaria y Nutricional de la Población”

Situación de Salud y Nutrición en San Luis, Argentina y Latinoamérica. Revisión de Encuesta Nacional de Factores de Riesgo y Encuesta Nacional de Nutrición y Salud: análisis según realidad 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 6: Integración de la Práctica Pre-Profesional:

Plan de Actividades en Terreno/ Áulico:

-Acompañamiento áulico en la instancia de práctica. -Articulación de los contenidos teóricos con la práctica para la integración de los mismos.

-Sociabilizar 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.

-Presentar 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.

-Exposición de estadísticas alimentarias, tablas, gráficos, descripción de resultados.

-Realización y exposición de proyecto de intervención.

-Intercambio de saberes y distintas realidades en los diversos lugares de práctica.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos Prácticos Áulicos.

Trabajo Práctico N° 1: “Actividad Áulica Pre-Práctica”

Objetivo: Realizar una autoevaluación de conceptos previos necesarios para la práctica en terreno.

Trabajo Práctico N° 2: “Conociendo la zona”

Objetivo: Identificar los problemas y analizar los factores determinantes que caracterizan a la población donde se encuentra realizando la práctica.

Trabajo Práctico N° 3: “Reflexionando sobre nuestra profesión”

Objetivo; Reconocer las competencias e incumbencia del Lic. En Nutrición dentro del lugar de prácticas.

Trabajo Práctico N° 4: “Nuevos retos”

Objetivo: Realizar un Proyecto de Intervención acorde a la identificación de un problema y q se pueda aplicar en la comunidad

Trabajo Práctico N° 5: “Educando para la Salud” Objetivo: Exponer intervención nutricional y consejería aplicada a un caso visto en la comunidad.

Trabajo práctico N° 6 “Compartimos experiencias”

Objetivo: Presentar actividades realizadas intra y extramuros según lugar de práctica asignado. -

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, lemas y fechas en salud que tengan relación con el perfil del futuro profesional

VIII - Regimen de Aprobación

PROMOCIONAL:

CONDICIÓN PROMOCIONAL:

- Asistir al 90% de las actividades Áulicas.
- Asistir al 90% de la Practicas en Terreno bajo supervisión de Instructor/a
- Aprobar del 100% de los trabajos prácticos (se prevé una (1) recuperación para cada TP Áulico)
- Aprobar con una nota equivalente a 7 ó más los 2 (dos) instancias evaluativas: A)-Instructor/a y Equipo Docente *Al ser practica en Terreno, NO se prevé recuperación de nota para promoción, en virtud del Reglamento de Practicas Pre Profesionales. –
- B)-Coloquio y Presentación de Carpeta Final de Actividades de Practicas Intra y Extra Muro.

CONDICION REGULAR:

Asistencia al 90% de las prácticas en terreno.

Asistencia al 80% de las actividades áulicas.

Aprobación del 100% de trabajos prácticos áulicos. (Según normativas vigentes se prevé recuperación para Trabajos Prácticos áulicos)

Aprobación del examen final:

- Aprobación de la instancia práctica, por parte del instructor a cargo del alumno en el lugar de práctica, con una nota 4 o más.-
- Presentación de carpeta final en soporte digital: drive/e- mail del curso (debe enviarse 10 días hábiles antes de la mesa de examen, con asunto: Carpeta Examen final y nombre y apellido del/la estudiante).

La materia NO acepta la modalidad de libre para el cursado y 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 /PROMOCIONAR LAS PRÁCTICAS:

MATERIAS APROBADAS:

- Evaluación Nutricional Ética Profesional
- Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación

Las actividades en terreno estarán supervisadas por el/la instructor/a a cargo del estudiante en la institución practicante. Cada Instructor/a dispondrá de una planilla de evaluación para calificar el desempeño del/la estudiante 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/la instructor/a emitirá una calificación final (con nota) según el cumplimiento parcial o total de estas características.

Se adjunta a continuación la planilla.

IX - Bibliografía Básica

- [1] Instituto Nacional de Epidemiología “Dr. Juan H. Jara” (2017). Manual de Epidemiología. Nivel Básico Capítulo VII: Diagnóstico de Situación de Salud y Análisis de Situación de Salud.
- [2] Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación. (2018). Manual para la aplicación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina.
- [3] Ministerio de Desarrollo Social Argentina. Secretaria Nacional de Niñez, Adolescencia y Familia (2022). Soberanía y Seguridad Alimentaria en las Familias.

- [4] Ministerio de Salud Argentina (2020). Análisis del nivel de concordancia de Sistemas de perfil de nutrientes con las Guías de Alimentación de la Población Argentina.
- [5] FAO, FIDA, OPS, PMA y UNICEF. 2023. Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional - América Latina y el Caribe 2022: hacia una mejor asequibilidad de las dietas saludables. Santiago de Chile. <https://doi.org/10.4060/cc3859es>
- [6] OMS. 2019. “Seguridad Alimentaria, Inocuidad de los Alimentos”
- [7] Navarro, A. Lis del Campo M (2015) “Hacia una didáctica de la Nutrición. Herramientas pedagógicas para la Educación Alimentaria Nutricional”. Editorial Brujas.
- [8] Torresani M E; Somoza M I. (2016)“Lineamientos para el cuidado nutricional”. Editorial Eudeba. 3° Edición.
- [9] Sociedad Argentina de Pediatría.(2013).Guía para la Evaluación del Crecimiento Físico.
- [10] Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Presidencia de la Nación (2018). Análisis de Situación de Salud, Republica Argentina.-
- [11] Patria Barrios M; Louro Bernal I y Col. (2005). Guía para la elaboración del análisis de la situación de salud en la atención primaria.-
- [12] OPS-OMS (2020) Indicadores de Salud. Aspectos conceptuales y operativos.-
- [13] Olivero, Ivana Valeria. (2013) Manual Básico de Salud, Alimentación y Nutrición Pública. Nueva Editorial Universitaria UNSL. E-Book ISBN 978-987-1852-70-3

X - Bibliografía Complementaria

XI - Resumen de Objetivos

- Desempeñar con capacidad crítica el conjunto de acciones propias que cumple el/la Licenciado/a en Nutrición en Servicios de Salud de APS en las funciones de educación, docencia, asistencia, servicio, investigación, asesoría y consultoría.
- Llevar a cabo la práctica pre-profesional con responsabilidad, idoneidad y ética profesional.

XII - Resumen del Programa

- UNIDAD 1: “Diagnóstico de Situación de Salud”
- UNIDAD 2: “Rol del/la Licenciado/a en Nutrición en Salud Pública”
- UNIDAD 3: “Estadísticas y Planificación Alimentaria-Nutricional”
- UNIDAD 4: “Intervención, Consejería y Educación Nutricional”
- UNIDAD 5: “Situación alimentaria y Nutricional de la Población”
- UNIDAD 6: “Integración de la Práctica Pre-Profesional”

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. Además, se prevé organizar con anticipación la participación de las actividades relacionadas con Atención Primaria de la Salud y Salud Pública requeridas por las autoridades de la carrera y/o Facultad de Ciencias de la Salud.

XIV - Otros