



Universidad
Nacional
de Quilmes



Departamento de Ciencias Sociales

Carrera: Enfermería Universitaria
Programa Regular - Cursos Presenciales

Año: 2014.

Curso: Nutrición.

Profesora: Lic. en Nutrición Daniela Laboranti

Carga Horaria semanal: 5 Horas

Hora de consulta extra clase: 1.

Créditos: 10

Tipo de asignatura: Teórico- Práctica

Objetivos: *Lograr que los alumnos:*

- Conozcan los conceptos básicos de la ciencia de la nutrición.
- Identifiquen el valor nutritivo de los alimentos, su composición, funciones, clasificación y raciones diarias recomendadas.
- Analicen las variables sociales, económicas, psicológicas y educativas que influyen en el comportamiento alimentario.
- Adquieran conocimientos básicos de las necesidades alimentario-nutricionales en los distintos ciclos de la vida.
- Comprendan las modificaciones de la alimentación a causa de enfermedades agudas o crónicas más habituales en la población.
- Argumenten la importancia de la dieta equilibrada en la prevención de enfermedades prevalentes en el siglo XXI.
- Desarrollen estrategias de intervención profesional para favorecer la promoción de la salud con comportamientos alimentarios saludables en la población.

D.L.



Contenidos Mínimos:

Nutrición: Factores que la determinan. La nutrición en los países en desarrollo. La nutrición y la economía nacional. La nutrición y el dilema de la población, sus problemas. El hambre y sus consecuencias sociales. La desnutrición en nuestro país: causas.

Nutrición en situaciones fisiológicas: nutrición y gestación; nutrición y lactancia, Nutrición infantil, en la adolescencia y en la vejez. - Sustancias nutritivas; clasificación: energía, proteínas, grasas, hidratos de carbono, minerales. Vitaminas. Fuentes normales de cada uno de los principios nutritivos. Principales fuentes de sustancias nutritivas. Digestión, absorción, metabolismo.

Alimentos. Su valor nutritivo y clasificación. El alimento como integrador social, como estímulo emocional. El alimento como vehículo de sustancias nutritivas. Clasificación. Alimento. Selección, manejo y conservación. Control sanitario de alimento. Leyes sobre alimento. Servicio de inspección. Laboratorio de análisis. Calidad de los alimentos. Disponibilidad, distribución y consumo de alimentos. La industria de los alimentos.

Variante de la nutrición en relación a la edad, sexo, actividad y estado fisiológico. Alimentación del lactante. Tipos de nutrición.

Nutrición del niño en el primer año de vida. Alimentación del niño en las diferentes etapas. Nutrición del adolescente. Nutrición del adulto y geronte. Características. Régimen oral. Alimentación complementaria. Composición de alimentos. Tipos de dietas. Tratamiento de adelgazamiento y dietas de mantenimiento. Sistema de raciones o equivalencias. Servicio de alimentación hospitalaria. Nutrición del adulto y el anciano con diabetes, hipertensión arterial, arteriosclerosis, en el cáncer, en la osteoporosis. Salud bucodental y nutrición. Estreñimiento. Alcohol y nutrición. Obesidad.

Contenidos temáticos:

➤ Unidad 1: Nutrición Normal.

Conceptos básicos: Nutrición. Tiempos de la Nutrición: Alimentación, Metabolismo y Excreción. Sustancias nutritivas. Energía, macronutrientes, micronutrientes.

Alimentos. Clasificación. Leyes de la Alimentación.

Guías alimentarias para la población Argentina: la situación alimentaria nutricional y el contexto.



❖ **Bibliografía obligatoria.**

- López L., Suárez M.: Fundamentos de Nutrición Normal. 1ª Edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2005. Cap.2, (Pág.12-23). Cap.6, (Pág.95-99).
- Guías alimentarias para la población Argentina. Manual de Multiplicadores. Silvia Lema. Elsa Longo. Alicia Lopresti. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. (Pág.9-40)
- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. Silvia Lema; Elsa Longo y Alicia Lopresti. 2ª. Edición. Buenos Aires. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. 2006. Cap. Fundamentación Técnica de la selección de nutrientes y pautas a recomendar mediante las guías. (Pág.63-82). Anexo I: La situación alimentaria nutricional y el contexto. (Pág.111-120).
- Potter p., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II.5º Edición en español. Elsevier España. S.A. Unidad 7. Cap. 43. (1348-1357)

❖ **Bibliografía de consulta.**

- López L., Suárez M.: Fundamentos de Nutrición Normal. El Ateneo, Buenos Aires, 2005. Cap.: 4, 5,7.
- Guías alimentarias para la población Argentina. Manual de Multiplicadores. Silvia Lema. Elsa Longo. Alicia Lopresti. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. (Pág.47-55)
- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. Silvia Lema; Elsa Longo y Alicia Lopresti. 2ª. Edición. Buenos Aires. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. 2006. Cap. Validación de mensajes mediante técnica de grupos focales. (Pág.85-88).
- Potter P., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II.5º Edición en español. Elsevier España. S.A. Unidad 7. Cap. 45. (1461-1464).

➤ **Unidad 2: Nutrición en el ciclo de la vida.**

Alimentación en el embarazo y la lactancia.

Etapas de la alimentación infantil. Salud dental.

Alimentación en la adolescencia.

D.L.



Alimentación para adultos y adultos mayores.

❖ **Bibliografía obligatoria.**

- López L., Suárez M.: Fundamentos de Nutrición Normal. 1ª Edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2005. Cap.14, (Pág.333- 355). Cap. 15, (Pág. 369-375). Cap.16, (Pág.376-388).
- Guías Alimentarias para la Población Infantil. Consideraciones para los equipos de salud. Dirección de Salud Materno Infantil, Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación. Argentina, enero2006.

❖ **Bibliografía de consulta.**

- Guías Alimentarias para la Población Infantil. Orientaciones para padres y cuidadores. Dirección de Salud Materno Infantil, Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación. Argentina, enero 2006.
- ENNyS. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Documentos de resultados 2007.Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación. Punto 4. Resultados (Pág. 47-169).
- Cuidando al bebé. Guía para el equipo de salud. Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación. Dirección Nacional de Maternidad e Infancia. Febrero 2010.
- Cuidando al bebé. Guía para la familia. Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación. Dirección Nacional de Maternidad e Infancia. Febrero 2010.
- Potter P., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II.5º Edición en español. Elsevier España. S.A.Unidad 7. Cap. 43. (1361-1369).

➤ **Unidad 3: Cuidado nutricional en patologías prevalentes.**

Cuidado nutricional en situaciones de malnutrición: desnutrición, sobrepeso y obesidad.

Contexto mundial y regional.

Cuidados nutricionales en enfermedades de riesgo cardiovascular: diabetes, hipertensión arterial, dislipemias.

Cuidados nutricionales en cáncer y osteoporosis.

Cuidados nutricionales en afecciones intestinales: diarrea, constipación.

Cuidado nutricional en patologías hepáticas: nutrición y alcoholismo crónico.

D.L.

❖ **Bibliografía obligatoria.**

- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 3ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2009. Cap.2 (93-97; 115-125; 129-136; 144-151; 161-169; 174-178; 184-195) Cap.3 (Pág.229-240; 252-254; 267-284; 292-309; 332-386;). Cap. 4 (530-536; 555-565) Cap. 6 (676-682). Cap.7 (741-750; 755-762; 770-776).

❖ **Bibliografía de consulta.**

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2 edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap.5 (Pág.105-149). Cap. 8. (Pág.176-206). Cap. 9 (Pág. 207-226). Cap.10. (228-232). Cap.12. (Pág.265-282). Cap.13, (Pág.290-302). Cap.16 (Pág.331-332). Cap.19 (Pág.362-377).
- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 3ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2009. . Cap.2 (137-195; 196-227). Cap.4 (542-554)
- Potter P., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II. 5º Edición en español. Elsevier España. S.A.Unidad 7. Cap. 43. (1398-1403). Cap.45 (1464-1469)

➤ **Unidad 4: Servicios de alimentación en los centros asistenciales.**

Tipificación habitual de Regímenes.

Características y cuidados de la alimentación enteral.

Inocuidad de los alimentos. Normas de correcta manipulación alimentaria.

Aspectos culturales de la alimentación humana: la construcción social del gusto en el comensal moderno.

❖ **Bibliografía obligatoria.**

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2ª edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap.3. (Pág.37-38; 46-61). Cap. 24 (Pág. 428-435).
- Guías alimentarias para la población Argentina. Manual de Multiplicadores. Silvia Lema. Elsa Longo. Alicia Lopresti. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. (Pág.41-46)

- Katz M., Aguirre P., Bruera M: Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura. 1ª Edición. Libros del Zorzal, Buenos Aires, 2010. La construcción social del gusto en el comensal moderno. Patricia Aguirre. (Pág. 13-62)

❖ **Bibliografía de consulta.**

- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 3ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2009. Cap.5 (567-595)
- Villazón Arenas. Nutrición enteral y parenteral. 1º. Edición. Interamericana. 1993. Cap.20.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Técnicos. Silvia Lema; Elsa Longo y Alicia Lopresti. 2ª. Edición. Buenos Aires. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. 2006. Cap. Inocuidad de los Alimentos. (Pág.83-84).
- Potter P., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II. 5º Edición en español. Elsevier España. S.A. Unidad 7. Cap. 43. (1381-1395).

Modalidad de dictado:

Curso presencial, con clases teóricas- prácticas

- Exposición oral.
- Estudios de casos.
- Demostración didáctica.
- Dinámicas grupales: grupos de discusión, elaboración de recursos audiovisuales.
- Lectura y análisis de investigación científica.

❖ **Evaluación.**

Se realizarán 3 Trabajo prácticos (individuales y /o grupales); y dos exámenes parciales. Cada parcial tendrá una instancia de recuperación. Las notas de los trabajos prácticos se promediarán entre sí y luego se promediarán con las notas de los parciales.

Requisitos para la aprobación de Nutrición y Dietoterapia.



Generalidades: De acuerdo a la Resolución 04/08 el Consejo Superior aprobó el *Nuevo Régimen de Estudios de la Universidad Nacional de Quilmes*.

Los alumnos deberán cumplir con una asistencia no inferior al 75 % de las clases y:

- La obtención de un promedio mínimo de 7 puntos en cada instancia parcial de evaluación (exámenes parciales y trabajos prácticos) y un mínimo de 6 puntos en cada uno de ellos; ó
- la obtención de un mínimo de 4 puntos en cada instancia parcial de evaluación y aprobación del examen integrador.

La asignatura se aprueba con una puntuación de 4 a 10 puntos y se reprobaban de 0 a 3 puntos.

Daniela V. Laboranti

Licenciada en Nutrición