UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 1

Universidad Nacional de Quilmes

Universidad Nacional de Quilmes.

Departamento de Ciencias Sociales

Carrera: Licenciatura en Enfermería

Programa Libre

Año: 2016.

Curso: Nutrición y Dietoterapia.

Créditos: 10

Tipo de asignatura: Teórico- Práctica

Objetivos: *Lograr que los alumnos*

a. Reconozcan los conceptos básicos de la ciencia de la nutrición.

b. Identifiquen el valor nutritivo de los grupos de alimentos, su composición, funciones, clasificación y raciones diarias recomendadas.

c. Analicen las variables sociales, económicas, psicológicas y educativas que influyen en el comportamiento alimentario.

d. Describan las necesidades básicas alimentario-nutricionales en los distintos ciclos de la vida.

e. Expliquen las modificaciones de la alimentación a causa de enfermedades agudas o crónicas más habituales en la población.

f. Argumenten la importancia de los cuidados nutricionales en la prevención de enfermedades prevalentes en el siglo XXI.

g. Desarrollen estrategias de intervención profesional para favorecer la promoción de la salud con comportamientos alimentarios saludables en la población.

Contenidos Mínimos:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ILLIA
FOLIO
Nº 2

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. Actualización de las Guías Alimentarias 2015.

Aspectos culturales de la alimentación humana: características de la comida humana. Construcción social del gusto.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
FOLIO
Nº 3

❖ **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).
- Actualización de las Guías Alimentarias para la Población Argentina 2015.*http://www.msal.gov.ar/ent/index.php/informacion-para-ciudadanos/menos-sal--vida/482-mensajes-y-grafica-de-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina*
- Potter p., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II.5º Edición en español. Elsevier España. S.A. Unidad 7. Cap. 43. (1348-1357)
- Katz M., Aguirre P., Bruera M: Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura. 1ºEdición. Libros del Zorzal, Buenos Aires, 2010. La construcción social del gusto en el comensal moderno. Patricia Aguirre. (Pág. 13-62)

❖ **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).

FOLIO Nº 4

- 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.

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.

FOLIO 5

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.

❖ **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: Cuidados para el apoyo nutricional.**

Cuidados en alimentación enteral: Características. Administración. Complicaciones.

Cuidados en alimentación parenteral: Clasificación. Complicaciones. Implementación.

Soporte nutricional domiciliario.

Inocuidad de los alimentos. Normas de correcta manipulación alimentaria.

❖ **Bibliografía obligatoria.**

- 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).

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Nº 6

- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional.3ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2009. Cap.5 (567-583; 587-600;613-627).

❖ **Bibliografía de consulta.**

- 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).
- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2ª edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap.3. (Pág.36-38; 46-61). Cap. 24 (Pág. 428-435).
- Potter P., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II.5º Edición en español. Elsevier España. S.A.Unidad 7. Cap. 43. (1381-1395)

❖ . **Evaluación.**

La evaluación consistirá en un examen escrito y una exposición oral; más la presentación previa de un Trabajo práctico, este último deberá ser entregado en la dirección de la carrera 15 días antes de la fecha del examen o enviado por correo electrónico a la siguiente dirección akuchta@unq.edu.ar .

El Trabajo práctico consistirá en la realización en un proyecto de prevención de diabetes tipo 2, dirigido a la población que asiste a un centro de salud de la provincia de Buenos Aires. El trabajo deberá contemplar como mínimo los siguientes puntos:

1. Descripción de la comunidad a la que se dirige. (características socioeconómicas de la población. Ubicación y detalles del centro de salud seleccionado).
2. Objetivos de la intervención.
3. Fundamentación y desarrollo del contenido teórico seleccionado.
4. Intervenciones o acciones que se realizarán para cumplir los objetivos.
5. Diseño de un video dirigido a la población adulta que concurre a los consultorios de Clínica Médica, Endocrinología o Cardiología; que será proyectado en la sala de espera del centro de salud.

   (El video será presentado al docente junto con este trabajo y expuesto el día del examen).
6. Bibliografía.