



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:**



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.

❖ **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. 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.**

- 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.

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.

❖ **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).
- 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](mailto:akuchta@unq.edu.ar) .o [amakuchta@yahoo.com.ar](mailto:amakuchta@yahoo.com.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.

Consultas al docente al correo electrónico [akuchta@unq.edu.ar](mailto:akuchta@unq.edu.ar) .