



Departamento de Ciencias Sociales
Programa Regular – Cursos Presenciales – Plan 2016

Carrera: Licenciatura en Enfermería

Año: 2017

Curso: Nutrición y Dietoterapia

Profesor: Lic. Nutrición Amalia Kuchta

Carga horaria semanal: 5 horas

Horas de consulta extra clase: lunes de 13 a 14 horas

Créditos: 10

Tipo de Asignatura: Teórica

Presentación y Objetivos:

Esta asignatura se propone desarrollar los conceptos básicos de la nutrición. Fundamentalmente interesa señalar las necesidades básicas alimentario-nutricionales en los distintos ciclos de la vida a partir del análisis de las variables sociales, económicas, psicológicas y educativas que influyen en el comportamiento alimentario. Asimismo se propone mostrar las modificaciones en la alimentación producidas por las enfermedades agudas o crónicas más habituales en la población. Particularmente se abordan conocimientos necesarios para el cuidado integral de enfermería, integrándose en acciones preventivas a distintos grupos etéreos.

Objetivos: Lograr que los alumnos

- Reconozcan los conceptos básicos de la ciencia de la nutrición.
- Identifiquen el valor nutritivo de los grupos de alimentos, su composición, funciones, clasificación y raciones diarias recomendadas.
- Analicen las variables sociales, económicas, psicológicas y educativas que influyen en el comportamiento alimentario.
- Describan las necesidades básicas alimentario-nutricionales en los distintos ciclos de la vida.
- Expliquen las modificaciones de la alimentación a causa de enfermedades agudas o crónicas más habituales en la población.
- Argumenten la importancia de los cuidados nutricionales 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.

Contenidos Mínimos:

Conceptos básicos: nutrición. Tiempos de la nutrición: alimentación, metabolismo y Excreción. Sustancias nutritivas. Energía, macro nutrientes, micronutrientes.

Alimentos. Clasificación. Leyes de alimentación.

Aspectos culturales de la alimentación humana: características de la comida humana. Construcción social del gusto. Alimentación en el embarazo y la lactancia. Etapas de la alimentación infantil. Salud dental. Alimentación en la adolescencia. Alimentación para adultos y adultos mayores.

Dietoterapia en pacientes con alteraciones prevalentes. Cuidado nutricional en situaciones de malnutrición: desnutrición, sobrepeso y obesidad. Contexto mundial y regional. Cuidados nutricionales en personas con enfermedades de riesgo cardiovascular, diabetes, hipertensión arterial y dislipemias. Cuidados nutricionales para pacientes con cáncer y osteoporosis. Cuidados nutricionales para pacientes con afecciones intestinales: diarrea, constipación. Cuidado nutricional para pacientes con patologías hepáticas: nutrición y alcoholismo crónico. Cuidados de la alimentación enteral: Características. Administración y complicaciones. Cuidados relacionados con la alimentación parenteral: Clasificación. Complicaciones. Implementación. Soporte nutricional domiciliario. Inocuidad de los alimentos. Normas de correcta manipulación de alimentos. Programas de educación nutricional.

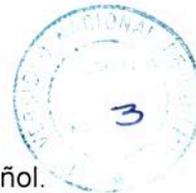
Contenidos temáticos:

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 2016). 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. Documento técnico metodológico. Ministerio de Salud de la Nación. Argentina, Buenos Aires 2016.



- 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.
- 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.

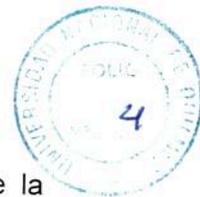
Alimentación en el embarazo y la lactancia. Etapas de la alimentación infantil. Salud dental. Alimentación en la adolescencia. Alimentación para adultos y adultos mayores.

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).

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 trabajos de investigación científica.

Evaluación

Se realizarán 3 trabajos 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 aprobación

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 (exámenes parciales y trabajos prácticos) y aprobación del examen integrador.

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



Firma y Aclaración

AMALIA KUCHTA
Lic. en Nutrición
M.N. 1619