



Universidad Nacional de Quilmes.
Departamento de Ciencias Sociales

Carrera: Licenciatura en Enfermería
Programa Regular-Cursos Presenciales

Año: 2020

Curso: Nutrición y Dietoterapia.

Profesora: Lic. Nutrición Amalia Kuchta

Carga Horaria semanal: 5 Horas

Hora de consulta extra clase: 1.

Créditos: 10

Tipo de asignatura: Teórico- Práctica

Objetivos: *Lograr que los estudiantes*

- a. Reconozcan los conceptos básicos de la ciencia de la nutrición.
- b. Identifiquen los grupos de alimentos, su composición, funciones, clasificación y raciones diarias recomendadas.
- c. Interpreten el valor nutritivo de los alimentos y comprendan la implicancia de una correcta selección y combinación de los mismos para la nutrición humana.
- d. Analicen las variables económicas, psicológicas, sociales y culturales que influyen en el comportamiento alimentario.
- e. Observen, investiguen y examinen la situación alimentaria-nutricional nacional actual.
- f. Describan las necesidades básicas alimentario-nutricionales en las distintas etapas biológicas de la vida.

- g. Expliquen las modificaciones de la alimentación recomendadas para el cuidado nutricional en enfermedades agudas o crónicas más frecuentes en la población.
- h. Desarrollen estrategias de intervención profesional para favorecer la adquisición de hábitos alimentarios saludables en la comunidad asistida.

Contenidos Mínimos:

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

Alimentos. Clasificación. Leyes de la 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 riesgo cardiovascular: diabetes, hipertensión arterial, dislipemias. Cuidados nutricionales para pacientes con cáncer y osteoporosis. Cuidados nutricionales para pacientes con en afecciones intestinales: diarrea, constipación. Cuidado nutricional para pacientes con patologías hepáticas: nutrición y alcoholismo crónico. Cuidados en alimentación enteral: Características. Administración. Complicaciones. Cuidados relacionados con la alimentación parenteral: Clasificación. Complicaciones. Implementación. Soporte nutricional domiciliario. Inocuidad de los alimentos. Normas de correcta manipulación alimentaria. Programas de educación nutricional.

Contenidos temáticos:

➤ Unidad 1: Nutrición Normal.

Definición de conceptos relacionados con la nutrición. Nutrientes: clasificación. Macro y micro nutrientes. Funciones.

Tiempos de la Nutrición: Alimentación, Metabolismo y Excreción. Leyes de la Alimentación.

Guías alimentarias para la población Argentina (actualización 2016). Grupos de alimentos. Alimentos según grado de procesamiento. Alimentos: fortificados, enriquecidos, protectores, funcionales. Rotulado de alimentos envasados.

Dimensiones socioculturales de las prácticas alimentarias.

Bibliografía obligatoria.

- López L., Suárez M.: Fundamentos de Nutrición Normal. 2ª Edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2017. Cap. 1, (Pág. 17-20) Cap.2, (Pág.33-46).
- Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina. Documento Técnico Metodológico. Buenos Aires 2016 (Pág. 14-29, 40-41, 56-62, 81-107)
- Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Manual para la aplicación de las Guías alimentarias para la Población Argentina. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Promoción de La Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, 2018. http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001011cnt-2018-12_manual-aplicacion_guias-alimentarias-poblacion-argentina.pdf
- Actualización de las Guías Alimentarias para la Población Argentina 2016. <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)

❖ **Bibliografía de consulta.**

- López L., Suárez M.: Fundamentos de Nutrición Normal. 2ª Edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2017. Cap.: 4, 5, 6,7.
- Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina. Documento Técnico Metodológico. Buenos Aires 2016 (Pág. 108-187)
- 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)
- 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.**

Nutrición durante la gestación y la lactancia.

Etapas de la alimentación infantil. Nutrición infantil. Salud dental.

Alimentación en la adolescencia.

Alimentación para adultos y adultos mayores.

❖ **Bibliografía obligatoria.**

- López L., Suárez M.: Fundamentos de Nutrición Normal. 2ª Edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2017. Cap.15, (Pág.417-448). Cap. 16, (Pág. 449-479).
- 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, febrero 2010.
- 2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. ENNS 2. Resumen ejecutivo Septiembre 2019. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Presidencia de la Nación.

❖ **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, junio 2010.
- 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.**

Situaciones de malnutrición por déficit y exceso: desnutrición y obesidad. Cuidado nutricional para el control de peso. Cuidado nutricional en anemias

Cuidados nutricionales en enfermedades de riesgo cardiometabólico. Factores de riesgo cardiovascular. Hipertensión arterial. Dislipemias. Síndrome Metabólico. Diabetes.

Cuidados nutricionales en patologías del intestino: diarrea, constipación.

Enfermedad Celiaca.

Cuidado nutricional en patologías hepáticas. Nutrición y alcoholismo crónico. Enfoque nutricional en cáncer y osteoporosis.

❖ **Bibliografía obligatoria.**

- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 4ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2017. Cap.2 (91-109; 113-125; 127-132; 142-149; 161-169; 173-176) Cap.3 (Pág.229-240; 255-259; 270-299; 303-333; 349-352;358-362; 365-378; 384-396;404-405;408-409;419-425). Cap. 4 (606-611; 614-615; 636-643) Cap. 6 (793-802). Cap.7 (874-886; 895-907; 922-945).

❖ **Bibliografía de consulta.**

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 3º edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2019. Cap.7 (Pág.147-156). Cap. 8 (Pág.168-172). Cap. 9 (Pág. 197-206). Cap.11 (223-245). Cap.12 (Pág.247-264). Cap.13 (Pág.268-295). Cap.14 (Pág.297-313). Cap.15 (Pág.319-329). Cap.17 (Pág.345-350). Cap.23 (Pág.451-470). Cap.24 (Pág.471-477).
- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 4ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2017. Cap.2 (Pág. 150- 158; 182-191). Cap.4 (616-635)
- 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: Técnicas de soporte nutricional.**

Alimentación enteral: Características. Administración. Complicaciones. Alimentación parenteral: Clasificación. Complicaciones. Implementación. Soporte nutricional domiciliario.

Inocuidad de los alimentos. Normas de correcta manipulación alimentaria.

La Educación Alimentaria Nutricional: estrategias de comunicación.

❖ **Bibliografía obligatoria.**

- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 4ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2017. Cap.5 (649- 650; 660-679; 684-687; 690-704; 714-723).
- Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina. - 1a ed . - Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Promoción de La Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, 2018.

Bibliografía de consulta.

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 3ª edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2019. Cap.3. (Pág. 69-99; 46-61). Cap. 29 (Pág. 532-537)
- Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 4ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2017. Cap.5 (651-656; 729-738).
- 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:

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 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; y el examen integrador en el caso que corresponda.

Requisitos para la aprobación de Nutrición y Dietoterapia.

La aprobación de la asignatura debe responder a los siguientes criterios (Art.11 del Régimen de Estudios. Resolución (CS) N 201/18)

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

- A. La obtención de un promedio mínimo de 7 puntos en las instancias parciales de evaluación (exámenes parciales y trabajos prácticos) y un mínimo de 6 puntos en cada uno de ellos; ó
- B.1. la obtención de un mínimo de 4 puntos en cada instancia parcial de evaluación (exámenes parciales y trabajos prácticos) y la obtención de un mínimo de 4 en un examen integrador, que se tomará dentro de los plazos del curso transcurrido un plazo de -al menos- 1 (una) semana desde la última instancia parcial de evaluación o de recuperación; o
- B.2. En caso de no aprobarse o no rendirse el examen integrador en la instancia de la cursada, se considerará la asignatura como pendiente de aprobación (PA) y el/la estudiante deberá obtener un mínimo de 4 puntos en un examen integrador organizado una vez finalizado el dictado del curso. El calendario académico anual establecerá la administración de 2 (dos) instancias de exámenes integradores antes del cierre de actas del siguiente cuatrimestre. Los/las estudiantes, deberán inscribirse previamente a dichas instancias. La Unidad Académica respectiva designará a un/a profesor/a del área, quién integrará con el/la profesor/a a cargo del curso, la/s mesa/s evaluadora/s del/los examen/es integrador/es indicado/s en este punto.

Examen integrador: aquellos estudiantes que obtengan un mínimo de 4 puntos en la instancia de integrador aprobarán la materia. La calificación final estará compuesta por el promedio de las notas obtenidas en todas las instancias de evaluación y la correspondiente al integrador.



AMALIA KUCHTA
Lic. en Nutrición
M.N. 1819