

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Departamento de Ciencias Sociales
Programa Regular – Cursos Presenciales – Plan 2008

Carrera: Enfermería Universitaria

Año: 2010

Curso: Nutrición

Profesor: Lic. Amalia Kuchta

Carga horaria semanal: 3 horas.

Horas de consulta extra clase: 1 hora semanal.

Tipo de asignatura: Teórica.

Objetivos:

Lograr que los alumnos:

- Conozcan los conceptos de nutrición y las diferentes funciones de los alimentos y su clasificación.
- Adquieran conocimientos básicos en relación a la alimentación correcta en las distintas etapas biológicas de la vida.
- Comprendan las modificaciones de la alimentación a causa de enfermedades agudas o crónicas más habituales en la población.
- Descubran la importancia de los cuidados nutricionales y de la educación alimentaria en la calidad de vida de la población sana y enferma.
- Desarrollen estrategias de intervención profesional, a través de proyectos o promoción de la salud, que contemplen las características nutricionales y el contexto social de la población a asistir.

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.


Lic. KARINA ESPINDOLA
Directora de la Carrera De
Licenciatura en Enfermería
Universidad Nacional de Quilmes

Nutrición normal: 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 alimentos. Leyes sobre alimentos. Disponibilidad, distribución y consumo de alimentos. La industria de los alimentos.

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

Alimentación del niño en el primer año de vida. Alimentación del niño en las diferentes etapas. Alimentación del adolescente. Nutrición del adulto y el gerente. Características. Régimen oral. Alimentación de la embarazada y de la madre que lacta. Alimentación complementaria. Servicio de alimentación hospitalaria.

Contenidos temáticos:

Unidad 1: Nutrición Normal.

Conceptos básicos: nutrición. Tiempos de 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. Seguridad alimentaria desde la visión de la antropología alimentaria. Inocuidad de los alimentos. Normas de correcta manipulación alimentaria. Controles sanitarios.

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.



Lic. KARINA ESPINDOLA
Directora de la Carrera De
Licenciatura en Enfermería
Universidad Nacional de Quilmes

Alimentación para adultos y adultos mayores.

Unidad 3: Cuidado nutricional en patologías prevalentes.

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

Contexto mundial y regional.

Cuidado nutricional en trastornos de la conducta alimentaria.

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

Cuidados nutricionales en afecciones intestinales: diarrea, constipación.

Unidad 4: Servicios de alimentación en los centros asistenciales.

Tipificación habitual de regímenes.

Características y cuidados de la alimentación enteral.

Bibliografía Obligatoria:

Unidad 1:

- Lopez, L., Suárez, M.: Fundamentos de Nutrición Normal. 1° Edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2005 (pág. 12-23) Cáp 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. 9-46).
- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Teóricos. Silvia Lema, Elsa Longo, Alicia Lopresti. 2° Edición. Buenos Aires. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas 2006. 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).



Lic. KARINA ESPINDOLA
Directora de la Carrera De
Licenciatura en Enfermería
Universidad Nacional de Quilmes

- Patricia Aguirre. Seguridad Alimentaria. Una visión desde la antropología alimentaria. Publicado en: Desarrollo Integral en la Infancia. El futuro Comprometido. Fundación CLACYD-Córdoba 2004.

Unidad 2:

- López L., Suárez, M.: Fundamentos de Nutrición Normal. 1° 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, enero 2006.

Unidad 3:

- Torresani, M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional, 3° edición. Eudeba, Buenos Aires, 2009, Cap. 2 (93-97; 115-125; 129-136). 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).
- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2° edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap. 9 (pág. 207-226).

Unidad 4:

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2° edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap. 3 (pág. 37-38; 46-61). Cap. 24 (pág. 428-435).

Bibliografía de consulta:

Unidad 1:

- López L., Suárez, M.: Fundamentos de Nutrición Normal. 1° Edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2005. Cap. 4, 5 y 7.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Lineamientos Metodológicos y Criterios Teóricos. Silvia Lema, Elsa Longo, Alicia Lopresti. 2° Edición. Buenos Aires. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas

Dietistas 2006. Cap: Inocuidad de los alimentos (pág. 83-84). Cap: Validación de mensajes mediante técnica de grupos focales (pág. 85-88).

Unidad 2:

- 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).
- Cuidado al Bebé. Guía para el equipo de salud. Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación. Dirección Nacional de Maternidad e Infancia. Febrero 2010.

Unidad 3:

- Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2° edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2004. Cap. 5 (pág. 105-149). Cap. 8 (pág. 176-206). Cap. 10 (pág. 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. 3° edición, Eudeba, Buenos Aires, 2009. Cap. 2 (pág. 137-195; 196-227). Cap. 4 (pág. 542-554)

Unidad 4:

- Torresani M. y col: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 3° edición, Eudeba, Buenos Aires, 2009. Cap. 5 (pág. 567-595)
- Villazón Arenas. Nutrición enteral y parenteral. 1° edición. Interamericana. 1993. Cap. 20.

Modalidad de dictado:

Curso presencial, con clases teóricas-prácticas.



Lic. KARINA ESPINDOLA
Directora de la Cámara De
Licenciatura en Enfermería
Universidad Nacional de Quilmes

- 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 trabajos prácticos (individuales-grupales) y dos exámenes parciales. Cada parcial tendrá una instancia de recuperación. Las notas de los trabajos prácticos se promediarán entre si y luego se promediaran con las notas de los parciales.


Requisitos para la aprobación:

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 reprobaba de 0 a 3 puntos.



Lic. KARINA ESPINDOLA
Directora de la Carrera De
Licenciatura en Enfermería
Universidad Nacional de Quilmes