

Programa Regular

Asignatura: Nutrición y Dietoterapia

Carrera: Licenciatura en Enfermería

Ciclo lectivo: Año 2017

Coordinadora de la asignatura: Lic. Erika Martin

Carga horaria semanal: 4 Horas semanales

Tipo de asignatura: Nutrición y Dietoterapia se trata de una materia de carácter teórico con trabajos de ejercitación dentro del espacio áulico.

Fundamentación:

En esta asignatura los contenidos de Nutrición tienen como objetivos brindar a los estudiantes de enfermería, conocimientos fundamentales sobre los alimentos, sus nutrientes y las funciones que desempeñan dentro del organismo, así como también las variaciones existentes entre las demandas nutricionales según el estado biológico del que se trate como también cuáles serían las posibles consecuencias de sus carencias o excesos. Desde un enfoque multidisciplinario, los profesionales podrán desarrollar más eficazmente las acciones básicas en la promoción de la salud y en la prevención de enfermedades al igual que en su tratamiento. No solo se contempla el aspecto nutritivo de la alimentación sino que también ubica al alimento como un elemento de integración social. En este último aspecto, la materia no solo se centrará en la implicancia que tiene la alimentación en lo que respecta a la identidad cultural de una sociedad sino también en la conformación del individuo como integrante de un grupo social determinado.

En otro sentido, se introducirá al alumno en conceptos básicos sobre “El arte de curar a través de los alimentos”, que es una tradicional concepción de la Dietoterapia. De la unión de la salud y la alimentación surge la dietoterapia, así como el uso de alimentos con fines terapéuticos van desde el cuidado del cuerpo hasta la prevención de

enfermedades o disfunciones, pasando por la conservación y el mantenimiento de la salud.

Esta segunda parte de la asignatura presenta como objetivo general acercar al alumno a los conocimientos básicos relacionados con las adaptaciones y cuidados en la alimentación que se deben considerar cuando existen disfunciones orgánicas o sistémicas de diferente índole. A su vez se pretende desarrollar un rol activo y comprometido en la formulación de problemas y en la toma de decisiones del profesional de enfermería que permita potenciar una máxima eficacia en la prevención, la recuperación y la rehabilitación de la salud.

Con respecto a otras materias de niveles más avanzados en la carrera, Nutrición aporta conocimientos sobre las diferentes funciones nutritivas de los alimentos, su digestión, metabolización y utilización, que serán necesarios en los distintos talleres de práctica profesional. También el estudiante aprenderá a reconocer los riesgos a los que se expone la salud por una incorrecta manipulación o conservación de los alimentos como también cuales son las posibles vías de alimentación y el manejo particular que requiere cada una de ellas.

En la segunda parte de la cursada el alumno podrá identificar los alimentos adecuados y sus preparaciones como así también aprenderá la justificación de esta selección, lo que permitirá pensar en la manera de optimizar el tratamiento integral en las diferentes patologías y así mejorar el pronóstico en la salud del individuo enfermo.

Objetivos de la asignatura:

Que el estudiante

- * Comprenda la importancia que tiene para la nutrición de un individuo realizar una alimentación completa, suficiente, armónica y adecuada.
- * Conozca las características que tiene la alimentación en las distintas etapas biológicas.

- * Interprete el valor nutritivo de los alimentos y genere conciencia sobre la implicancia de una correcta selección y combinación de los mismos para la nutrición humana.
- * Adopte una conducta activa e investigativa.
- * Aprenda sobre el correcto manejo de los alimentos y los riesgos de enfermedades transmitidas por los mismos a fin de preservar su valor nutritivo y prevenir su contaminación respectivamente.
- * Pueda conocer, comprender y analizar la situación alimentaria-nutricional nacional en la actualidad.
- * Reconozca cuáles son sus incumbencias y responsabilidades en los cuidados alimentarios de la comunidad a su cuidado.
- * Entienda la alimentación saludable como estrategia esencial en la prevención de enfermedades y a la dietoterapia como herramienta imprescindible dentro del tratamiento cuando se trata de curar o mejorar el pronóstico de una enfermedad.
- * Identifique los cambios que se deben realizar en la alimentación para brindar a personas con patologías prevalentes y en situaciones especiales de salud las adaptaciones dietéticas necesarias para su afección particular, siempre considerando al paciente como un individuo en toda su integridad y no solo haciendo énfasis en la enfermedad que lo aqueja.
- * Desarrolle habilidades y destrezas en la administración de diferentes alternativas de alimentación.
- * Estimule su interés desde la enfermería por el cuidado dietético nutricional en varios aspectos: promoción de la salud, prevención de la enfermedad, instrumento terapéutico eficaz y método de ayuda para combatir y mejorar la enfermedad en general.
- * Adhiera a trabajar en forma interdisciplinaria en el cuidado de la salud y reconozcarse como un eslabón fundamental dentro de esta cadena de trabajo compartido, tomando conciencia de que conocer acerca de las otras disciplinas, en este caso Nutrición, es

fundamental para poder tomar parte más comprometidamente con el rol que le toca desempeñar.

* Se familiarice con nuevas terminologías que hacen a la especificidad de su profesión y conozca los diferentes planes de alimentación que se administran en un hospital e identifique en qué situación se utiliza cada una de ellas.

* Conozca sobre las patologías prevalentes en la comunidad y sepa reconocer en la dietoterapia adecuada a ellas, un instrumento terapéutico eficaz.

Contenidos mínimos:

Problemas relacionados con la nutrición. Nutrición normal. Alimentación. La alimentación y los valores nutritivos de acuerdo a las etapas del ciclo vital. Importancia de la lactancia materna en la nutrición del lactante. Programas de educación y asistencia alimentaria vigentes en la actualidad en nuestro país. Enfermedades transmitidas por alimentos y su prevención con cuidados en la manipulación de los mismos. La dietoterapia en diferentes patologías: en pacientes hospitalizados según capacidad digestiva y deglutoria, dietoterapia en las patologías metabólicas, patologías que requieren refuerzos alimentarios, soporte nutricional.

Rol del personal de enfermería relacionado con la promoción, prevención y tratamiento de la nutrición sujeta a las necesidades de cada individuo.

Contenidos temáticos por unidades

Unidad 1: Introducción a la nutrición

*Conceptos y definiciones fundamentales. Historia de la nutrición. Conceptos: Nutrición y alimentación. Tiempos de la nutrición. Régimen normal.

Unidad 2: Macronutrientes y agua

* Hidratos de carbono: Importancia nutricional. Clasificación. Estructura. Funciones. Digestión, absorción y metabolismo. Efecto ahorrador de proteínas. Fibra dietética.

* Proteínas: Importancia nutricional. Fuentes. Clasificación, estructura y funciones. Digestión, absorción y metabolismo.

* Lípidos: Importancia nutricional. Fuentes. Clasificación y estructura y propiedades. Digestión, absorción y metabolismo. Ácidos grasos esenciales y colesterol: Sus implicancias en la salud

* Agua: Sus funciones esenciales en el organismo. Requerimientos en las diferentes etapas de la vida. Consecuencias de su carencia.

Unidad 3: Energía

* Energía: Concepto. Formas de utilización. Tasa metabólica basal. Gasto energético en reposo. Gasto energético total.

* Evaluación del estado nutricional: concepto de Peso actual, Peso ideal e Índice de masa corporal.

Trabajos prácticos: Lectura y resolución de ejercicios de forma grupal. Evaluación del estado nutricional.

Unidad 4: Micronutrientes

*Minerales y Vitaminas: Concepto Fuentes. Funciones. Requerimientos nutricionales

Trabajos prácticos: Analizar las fórmulas químicas de distintos alimentos y productos alimenticios. Confección de un cuadro con micronutrientes, funciones y alimentos fuente.

Unidad 5: Alimentos

* Funciones del alimento: El alimento visto como integrador social, estímulo emocional y vehículo de sustancias nutritivas.

- * Clasificación de los alimentos según su función nutricional: energéticos, reguladores y plásticos
- * Grupos de alimentos básicos: Óvalo de la nutrición saludable, aportes de cada grupo y raciones adecuadas de cada uno de ellos.
- * Leyes de la alimentación.

Trabajo práctico: Actividades de repaso.

Unidad 6: Nutrición en las distintas etapas biológicas

*Embarazo: Fisiología del embarazo. Ganancia ponderal. Requerimientos nutricionales maternos durante el embarazo. Nutrición en situaciones especiales: diabetes gestacional-eclampsia y preclampsia. Requerimientos nutricionales de la madre durante la lactancia.

* Lactancia: Fisiología mamaria y producción láctea. Composición química de la leche materna.

Ventajas del amamantamiento. Contraindicaciones de la lactancia. Alimentación complementaria y suplementación. Hospital Amigo de la Madre y el Niño. Bancos de leche materna.

* Alimentación complementaria oportuna.

* Niñez y adolescencia: Requerimientos nutricionales que aseguran un correcto crecimiento y desarrollo en ambas etapas evolutivas. Provisión de una dieta adecuada.

Hábitos alimentarios:

-Definición y análisis. Reconocer aquellos favorables y perjudiciales para la salud

-Hábitos alimentarios característicos del adolescente y su impacto en el estado nutricional.

-Alteraciones en la conducta alimentaria.

*Ancianidad: Cambios fisiológicos y químicos. Alteraciones en los tiempos de la nutrición.

Requerimientos nutricionales. Características de la alimentación.

Trabajo práctico: Actividades adecuadas a cada etapa biológica.

Unidad 7: Seguridad e Higiene Alimentaria

* Manejo y conservación del alimento: Importancia de la correcta manipulación del alimento para evitar su contaminación. Formas de preparación de los alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos: conceptos.

* Control sanitario de los alimentos. Leyes sobre el alimento. Código Alimentario Argentino. La industria de los alimentos.

Trabajo práctico: Resolución de cuestionario.

Unidad 8: Asistencia alimentaria y nutricional

* Tipificación de programas de Asistencia Alimentaria y Nutricional.

Revisión de algunos de los Programas vigentes en nuestro país de educación y asistencia Alimentaria.

Unidad 9: Introducción a la dietoterapia

*Definición de dietoterapia. Su impacto en el tratamiento de las enfermedades. Prescripción médica. Partes de la consulta dietoterápica.

* Características físicas y químicas del plan de alimentación.

* Técnicas dietoterápicas en la cocción de los alimentos.

Unidad 10: Planes dietoterápicos en pacientes hospitalizados según capacidad digestiva y deglutoria

*Tipificación estándar de planes alimentarios institucionales: Régimen normal, plan líquido, dieta licuada o procesada, plan blando

* Patologías gástricas: Su tratamiento dietoterápico.

- * Patologías intestinales: Su tratamiento dietoterápico
- * Patologías hepáticas: su tratamiento dietoterápico.

Unidad 11: Dietoterapia en las patologías metabólicas prevalentes

*Diabetes: Fisiopatología, etiopatogenia, clasificación, tratamiento dietoterápico en la diabetes insulino dependiente, insulino terapia, diferentes insulinas y su relación con la dietoterapia, diabetostáticos orales, clasificación, mecanismo de acción y su relación con la dietoterapia.

Hipoglucemias tratamiento (paciente ambulatorio e internado). Cetoacidosis tratamiento (tratamiento ambulatorio e internado).

- * Obesidad: Definición. Clasificación. Diagnóstico su relación con la diabetes, hipertensión arterial, infarto agudo de miocardio. Tratamiento dietoterápico.
- * Dislipemias: Clasificación. Tratamiento dietoterápico.
- * Insuficiencia renal aguda: plan hipoproteico. Insuficiencia renal crónica: Tratamientos sustitutivos (diálisis peritoneal y hemodiálisis). Tratamiento dietoterápico.
- * Cardiopatías e hipertensión: Tratamiento dietético, clasificación del plan hiposódico.

Unidad 12: Patologías que requieren refuerzos alimentarios

- * Bases del plan hipercalórico e hiperproteico.
- * Desnutrición: Su tratamiento dietoterápico.
- * Enfermedades oncológicas y HIV: Su tratamiento dietoterápico.

Unidad 13: Soporte Nutricional

*Definición de soporte nutricional Enteral y Parenteral. Concepto de desnutrición hospitalaria. Indicaciones y Contraindicaciones. Vías de acceso, pautas y métodos de administración.

* Fórmulas Nutricionales.

* Complicaciones devenida del Soporte.

Trabajo práctico: Actividades de repaso.

Bibliografía obligatoria:

Apunte realizado por los docentes de esta asignatura, utilizando como fuente de consulta la bibliografía sugerida a continuación.

Bibliografía de consulta:

Alejandro O Donnell. Nutrición Infantil. Editorial Celcius, Argentina, 1986. Cap.1-6, 9, 10, 13.

Sobotka. Bases de la Nutrición Clínica. ESPEN 2000, 2da Edición en Español.

Ministerio de Salud. Guía de Práctica Clínica de Soporte Nutricional Enteral y Parenteral en pacientes hospitalizados y domiciliarios. Resolución 1548/2007.

Guyton. Tratado de fisiología médica, 7* Edición, Editorial Interamericana, México, 1989. Cap. 11-12.

Krause, Nutrición y dietoterapia, 8* Edición, Editorial Interamericana, México, 1995. Cap. 1al 7

Longo, E.; Navarro, E.: Técnica Dietoterápica. Ed. El Ateneo. 1:388. 1998.

Longo, E. Guías alimentarias para la población argentina: manual de multiplicadores. 1º Edición. Buenos Aires: Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas; 2010.

López L.B, Suárez M.M. Fundamentos de nutrición normal. 1º Edición. Buenos Aires: El Ateneo; 2003.

Mahan- Arlin. Krause, Nutrición y dietoterapia. 8* Edición. Editorial Interamericana, México, 1995. Cap. 9, 10, 12, 13, 14.

Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires. Manual de Manipulación de Alimentos. Mayo, 2011.

AANEP. Normas de la Buena Práctica Clínica del Soporte Nutricional Artificial (SNA) en pacientes adultos hospitalizados. 2008

Onzari, M. Fundamentos de nutrición en el deporte. 1º Edición. Buenos Aires: El Ateneo; 2008.

Rey Ana M – Silvestre Alejandro. Comer sin riesgos. Manual de higiene alimentaria para manipuladores y consumidores. Editorial Hemisferio Sur S.A.

Robert K. Murray, Daryl k. Granner, Peter A. Mayes, Víctor W. Rodwell, Bioquímica de Harper. Editorial El Manual Moderno, México, 1992. Sección I, II, III.

Torresani M.E. Cuidado nutricional pediátrico. 2º Edición. Buenos Aires: Eudeba; 2006.

Propuesta pedagógico- didáctica.

Las clases se realizarán de forma presencial, serán de carácter teórico expositivo y práctico.

Se realizarán tres exámenes escritos a lo largo de la cursada. A su vez será considerada la participación en clase y el compromiso con la asignatura

Condiciones de aprobación de la cursada:

Para aprobar la cursada de la asignatura, el alumno deberá asistir, como mínimo, al 75 % de las clases y aprobar las evaluaciones parciales.

Régimen de aprobación:

La materia puede aprobarse por Examen Regular o promoción directa.

Por examen regular: El/la estudiante se encontrará aprobado cuando alcance una nota igual a 4 (cuatro) puntos. Esta nota equivale al 60% del examen completado correctamente. Cada examen contará con su respectivo examen recuperatorio (según el

Reglamento Académico, todas las instancias deben tener al menos una posibilidad de examen recuperatorio para quienes hayan obtenido entre 0 y 6 puntos y para quienes hayan estado ausente justificadamente en la evaluación parcial). De esta manera el alumno regularizará su materia y quedará en condiciones de rendir el final de la misma.

Por promoción directa: Como figura dentro del Reglamento Académico de esta Universidad, el alumno quedará en condiciones de promocionar la materia si alcanza en promedio una nota igual o superior a 7 (siete) entre las tres evaluaciones, debiendo tener una igual o mayor a 6 (seis) puntos en cada una de estas. Si el alumno tuviera que ir a recuperatorio la nota que se tendrá en cuenta será la alcanzada en el mismo.