

Programa Regular de Asignatura

Denominación de la Asignatura: Nutrición y Dietoterapia

Carrera a la cual pertenece: Licenciatura en Enfermería

Ciclo lectivo: 2019

Equipo docente: Lic. Gonella Roxana, Lic. Ludevid Florencia, Lic. Martin Erika

Coordinadora: Lic. Erika Martin

Duración y carga horaria semanal: Materia cuatrimestral de 4 horas semanales

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, que surge de la unión entre la salud y la alimentación. En ella se promueve la utilización de los alimentos no solo con una mirada preventiva y protectora sino sobre todo vistos con fines terapéuticos. Es en esta sección del dictado de la asignatura donde se trabajará sobre el análisis de los diferentes planes de alimentación que corresponden al tratamiento de ciertas patologías.

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 cuáles 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 se reconozca 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:

Importancia de la Nutrición en la salud del ser humano. Valoración del estado nutricional y cálculo de peso ideal. Concepto de energía. Cálculo de su requerimiento y formas de utilización. Distintos nutrientes, su metabolización y funciones.

.Alimentos de consumo habitual. Sustancias que benefician o perjudican la salud. Cambios anatómicos y fisiológicos en los distintos momentos evolutivos y sus requerimientos nutricionales. Cuidados nutricionales del binomio madre-hijo. Importancia de la lactancia materna. Concepto de dietoterapia y sus implicancias en el tratamiento global del paciente. Características físicas y químicas del plan de alimentación. Técnicas dietéticas en la cocción de los alimentos. Posibles vías de alimentación. Nutrición enteral. Nutrición parenteral. Dietoterapia en situaciones particulares: patologías digestivas, patologías metabólicas (dislipemias, diabetes, obesidad) patologías cardíacas, y renales. Dietoterapia en situaciones especiales: Síndrome febril, deshidratación, Cáncer, HIV. Desnutrición. Dietoterapia en pacientes con alteraciones prevalentes. Programas de educación nutricional

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. Evaluación del estado nutricional.

Unidad 4: Micronutrientes

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

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

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 Preeclampsia. 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

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.

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. 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 más 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: Diálisis. 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.

Bibliografía de consulta:

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

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, 7ma. Edición, Editorial Interamericana, México, 1989. Cap. 11-12.

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

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

Mahan- Arlin. Krause, Nutrición y dietoterapia. 8 va. 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.

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

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

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.

Sobotka. 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.

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.

Desde el equipo docente se ofrecerá a los estudiantes una recopilación bibliográfica que será de lectura obligatoria.

Se realizarán dos exámenes escritos a lo largo de la cursada y una actividad práctica de carácter obligatorio con presentación en clase. A su vez será considerada la participación en clase y el compromiso con la asignatura.

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 11 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.