

Programa regular de asignatura

Asignatura: Nutrición

Carrera a la que pertenece: Licenciatura en Enfermería

Plan de estudios: 2011

Año Lectivo: 2012

Coordinador/a de Materia: Lic. Erika Martin

Docentes: María Florencia Ludevid, Rosana Gonella

Carga horaria semanal: 3 Horas áulicas y 1 hora extra áulica

Tipo de asignatura:

Nutrición se encuentra ubicada dentro del segundo año de la carrera. Se trata de una materia exclusivamente teórica con ejercicios prácticos para trabajar en el aula a fin de facilitar la mejor comprensión de algunos de los temas desarrollados.

Fundamentación:

Nutrición pertenece al segundo año de la carrera, es una materia importante en la formación que reciben los enfermeros, ya que ellos como agentes de la salud, necesitan de su aporte para poder desempeñarse más idóneamente en su rol de educadores en la comunidad sana, así como también para prestar un servicio más integral en un segundo nivel de atención.

Objetivos:

- * Que el alumno comprenda la importancia que tiene para la nutrición de un individuo realizar una alimentación completa, suficiente, armónica y adecuada.
- * Que el alumno conozca las características que tiene la alimentación en las distintas etapas biológicas.
- * Que el alumno conozca el valor nutritivo de los alimentos y concientizarlo sobre la importancia de una correcta selección y combinación de los mismos para la nutrición humana
- * Fomentar en los alumnos una conducta activa e investigativa
- * Que el alumno aprenda 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.
- * Que el alumno pueda analizar la situación alimentaria-nutricional nacional en la actualidad.

* Que el alumno conozca cuáles son sus incumbencias y responsabilidades en los cuidados alimentarios de la comunidad a su cuidado.

Contenidos Mínimos:

Problemas relacionados con la nutrición. Nutrición normal. Alimentación. La alimentación y los valores nutritivos de acuerdo a las etapas del ciclo vital. Rol del personal de enfermería en la comunidad relacionado a la promoción y prevención de la adecuada nutrición con las necesidades de cada individuo.

Contenidos temáticos por unidades:

UNIDAD 1: Introducción a la nutrición

Problemas de la unidad: ¿Cuál es la diferencia entre Nutrición y alimentación?

Contenidos mínimos:

*Conceptos y definiciones fundamentales:

Nutrición. Tiempos de la nutrición. Régimen normal. Leyes de la Alimentación.

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

Trabajos prácticos: Improvisar definiciones en grupo. Cálculo de peso teórico y gasto energético total.

Bibliografía básica: Apunte de cátedra

Bibliografía complementaria:

Mahan- Arlin. Krause. Nutrición y dietoterapia, 8* Edición, Editorial Interamericana, México, 1995. Cap. 2.

Guyton. Tratado de fisiología médica. 7* Edición. Editorial Interamericana, México, 1989.

UNIDAD 2: Alimentos

Objetivo de la unidad: Conocer el valor nutritivo de los alimentos e identificar dentro de los hábitos alimentarios, aquellos que son beneficiosos o perjudiciales para la salud.

Incorporar conductas que lleven a preservar el alimento en correcto estado nutricional y sanitario.

Contenidos mínimos:

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

*Hábitos alimentarios: Definición y análisis. Reconocer aquellos favorables y perjudiciales para la salud

*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

Bibliografía Básica:

Mahan- Arlin. Krause, Nutrición y dietoterapia. 8* Edición. Editorial Interamericana, México, 1995

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

UNIDAD 3: Macronutrientes y micronutrientes

Objetivos de la unidad: Entender cuál es la función de los diferentes nutrientes en el organismo.

Contenidos mínimos:

*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.

Minerales y Vitaminas: Concepto Fuentes. Funciones. Requerimientos nutricionales

Trabajos prácticos: Analizar las fórmulas químicas de distintos alimentos y productos alimenticios. La idea es hacerlos traer envases y analizar la info que presentan, ejercicios y enganchar con la unidad de código alimentario argentino, etc, etc.

Bibliografía básica: Apuntes de la asignatura

Bibliografía complementaria:

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

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

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

UNIDAD 4: Seguridad e Higiene Alimentaria

Objetivo: Conocer la importancia de la correcta manipulación de los alimentos para la prevención de enfermedades transmitidas por la alimentación.

Contenidos Mínimos:

*Manejo y conservación del alimento: Importancia de la correcta manipulación del alimento para evitar la 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 5: Nutrición en las distintas etapas biológicas

Objetivo de la unidad: Conocer los cuidados alimentarios en los diferentes estados biológicos

Contenidos mínimos:

*Embarazo: Fisiología del embarazo. Ganancia ponderal. Requerimientos nutricionales. Nutrición en situaciones especiales: Diabetes e Hipertensión. Requerimientos nutricionales maternos durante la lactancia.

*Lactancia: Fisiología mamaria y producción láctea. Composición química de la leche materna. Ventajas del amamantamiento. Alimentación complementaria y suplementación. Hospital Amigo de la madre y el Niño

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

Bibliografía Básica:

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

Guyton. Tratado de fisiología médica. 7* Edición. Editorial Interamericana, México, 1989.

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

UNIDAD 6: Rol y funciones del profesional en enfermería dentro de la asistencia a personas sanas de la comunidad.

Objetivo: Que el alumno pueda conocer y comprender cuáles son sus responsabilidades y compromisos como integrante del equipo de salud, con las personas en cuanto a la promoción de una alimentación saludable y prevención de aparición de patologías.

Contenidos mínimos: Identificar el rol del profesional de enfermería en relación al cuidado en la alimentación de un individuo sano o institucionalizado

UNIDAD 7: Soporte Nutricional

Objetivo: Que el alumno sea capaz de diferenciar los distintos tipos de Soporte nutricional, de las indicaciones y contraindicaciones de la Nutrición Enteral y Parenteral.

Conocer los beneficios y las complicaciones de cada uno de los diferentes soportes como así también el rol del profesional de enfermería en el Soporte Nutricional

Contenidos mínimos: 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. Rol de enfermería.

UNIDAD 8: Actualización nutricional

Objetivo de la unidad: Reconocer las causas y problemáticas que giran entorno al hambre y la desnutrición infantil. Conocer la situación alimentaria nacional y debatir sobre las políticas públicas tendientes a solucionarlas.

Contenidos mínimos:

* Nutrición: Factores que la determinan. La nutrición en los países del tercer mundo. La nutrición y la economía nacional

* El Hambre, sus causas y consecuencias sociales. Repercusión en el organismo de la desnutrición. Políticas públicas alimentarias actuales

Indicadores para medir la situación nutricional.

Seguridad alimentaria.

Disponibilidad, distribución y consumo de los alimentos

Relación entre condiciones socioeconómicas y factores de riesgo nutricional.

Bibliografía básica:

Alejandro O Donnell. Nutrición Infantil. Editorial Celcius, Argentina, 1986. Cap 17, 20.

Programa Mundial de Alimentos. Italia. El hambre, un legado con el que hay que acabar.

Bibliografía:

Bibliografía complementaria:

Mahan- Arlin. Krause. Nutrición y dietoterapia, 8* Edición, Editorial Interamericana, México, 1995. Cap. 2.

Guyton. Tratado de fisiología médica. 7* Edición. Editorial Interamericana, México, 1989.

Mahan- Arlin. Krause, Nutrición y dietoterapia. 8* Edición. Editorial Interamericana, México, 1995

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

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

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

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

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

Guyton. Tratado de fisiología médica. 7* Edición. Editorial Interamericana, México, 1989.

Alejandro O Donnell. Nutrición Infantil. Editorial Celcius, Argentina, 1986. Cap.1-6, 9, 10, 13.
Alejandro O Donnell. Nutrición Infantil. Editorial Celcius, Argentina, 1986. Cap 17, 20.
Programa Mundial de Alimentos. Italia. El hambre, un legado con el que hay que acabar.

Propuesta Pedagógico-Didáctica:

La asignatura Nutrición constará de clases presenciales obligatorias cuya duración es de 3 horas semanales. En cada encuentro se realizará la explicación de cada uno de los temas del programa y se facilitará una tarea de ejercitación y repaso que se corregirá durante la clase. El estudiante contará con el material bibliográfico previo a la clase para poder profundizar cada tema cuando le resulte conveniente y con el cual podrá resolver más fácilmente la ejercitación. Como material didáctico se utilizará el cañón para proyectar PPT u otro material audiovisual al cual se podrán sumar recortes periodísticos o publicaciones sobre alguno de los temas. El tipo de clase será de carácter expositivo incentivando a la participación de los estudiantes mediante el diálogo, el debate y la expresión abierta de sus ideas o de sus inquietudes.

Régimen de aprobación:

Se realizarán dos exámenes parciales los cuales serán escritos (se considera aprobado con nota =4(cuatro) al 60% del examen respondido correctamente. Cada uno de ellos contará con su respectivo examen recuperatorio (en caso de ausentismo o desaprobación del mismo). De esta manera el alumno regularizará su materia y quedará en condiciones de rendir el final de la misma, para lo que contará con dos años de plazo terminada la cursada. Promoción de la materia: 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 dos evaluaciones, siendo condición que en ninguna de ellas figure una nota menor a 6(seis). Si el alumno tuviera que ir a recuperatorio la nota que se tendrá en cuenta será la alcanzada en el mismo. Aquel alumno que aprueba su examen pero que quisiera volver a intentarlo en el recuperatorio para alcanzar un puntaje mayor será rechazado por los docentes de la cátedra. Otro requisito para regularizar la materia será la asistencia a clase, la cual debe alcanzar el 75%. Solo se justificarán aquellas inasistencias que cuenten con un certificado médico o de otra índole de importancia que quedará a criterio de cada docente.