

### Programa Regular de Asignatura

- **Denominación de la Asignatura:** Nutrición y Dietoterapia
- **Carrera:** Licenciatura en Enfermería
- **Plan de estudios: 2018** (Resolución CS 024-18)
- **Ciclo lectivo:** 2022
- **Docentes:** Coordinadora Lic. Erika Martin  
Lic. Gonella Rosana, Lic. Ludevid Florencia.
- **Régimen de dictado y carga horaria semanal:** Cuatrimestral de 4 horas semanales
- **Modalidad de cursada:** Integrada

#### Fundamentación:

Esta asignatura tiene como objetivo 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 y cuáles serían las posibles consecuencias de sus carencias o excesos. Se dictará desde un enfoque multidisciplinario, ya que se considera que, desde el mismo, las/os 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 importancia que tiene la alimentación en lo que respecta a la identidad cultural de una sociedad sino también en la conformación de las/os sujetas/os como integrantes de un grupo social determinado. En otro sentido, se introducirá a las/os alumnas/os en conceptos básicos sobre “El arte de curar a través de los alimentos”, que es una tradicional concepción de la Dietoterapia, la cual 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 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 las/os alumnas/os 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 que

las/os estudiantes desarrollen un rol activo y comprometido en la formulación de problemas y en la toma de decisiones vinculadas al quehacer profesional de enfermería que permitan potenciar la 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 las/os estudiantes aprenderán a reconocer los riesgos vinculadas a 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 las/os alumnas/os podrán identificar los alimentos adecuados y sus preparaciones como así también aprenderán 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 de las/os sujetas/os enfermas/os.

## **Objetivos**

### **Que las/os estudiantes logren:**

- \* Comprender la importancia que tiene para la salud de una persona realizar una alimentación completa, suficiente, armónica y adecuada.
- \* Conocer las características que tiene la alimentación en las distintas etapas biológicas.
- \* Interpretar el valor nutritivo de los alimentos y generar conciencia sobre la importancia de una correcta selección y combinación de los mismos para la nutrición humana.
- \* Adoptar una conducta activa e investigativa.
- \* Aprender 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.
- \* Comprender y analizar la situación alimentaria-nutricional nacional en la actualidad. Relacionarla con el contexto mundial y con el concepto de soberanía alimentaria.
- \* Reconocer cuáles son sus incumbencias y responsabilidades en los cuidados alimentarios de la comunidad en la que desarrolla su actividad laboral.
- \* Entender a 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.
- \* Identificar 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 sujeta/o en toda su integridad y no solo haciendo énfasis en la enfermedad que lo aqueja.

- \* Desarrollar habilidades y destrezas en la administración de diferentes alternativas de alimentación.
- \* Estimular 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.
- \* Entender a la interdisciplina como la estrategia más conveniente para abordar el cuidado de la salud y se reconocerla 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.
- \* Adquirir nuevas terminologías que hacen a la especificidad de su profesión
- \* Conocer los diferentes planes de alimentación que se administran en un hospital e identificar en qué situación se utiliza cada una de ellas.
- \* Identificar las patologías prevalentes en la comunidad y 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 durante la lactancia.

Lactancia: Fisiología mamaria y producción láctea. Composición química de la leche humana. Ventajas del amamantamiento. Contraindicaciones de la lactancia. Alimentación complementaria y suplementación. Hospital Amigo de la persona gestante y el Niño. Bancos de leche humana  
\*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: Manipulación 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: Derecho a la Alimentación, Soberanía y Seguridad Alimentaria**

Conceptualización, definición de agroecología: su impacto en la salud humana y ambiental.

Producción de alimentos en la Argentina. El Derecho a la alimentación; su relación con el derecho a la información y a la educación. Análisis de la Ley de Etiquetado Frontal de los Alimentos.

### **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. Tratamiento nutricional en patologías gástricas, intestinales y hepáticas

### **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, medicamentos 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.

Dislipemia: 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**

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

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

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. 1a l 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. Guía de Práctica Clínica de Soporte Nutricional Enteral y Parenteral en pacientes hospitalizados y domiciliarios. Resolución 1548/2007.

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. Gorban Miryam K. de, Seguridad y Soberanía Alimentaria. 2ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Librería Akadia editorial, 2014, Cap 1,2,3

Gorban, M. K. (2008). Hablemos de Soberanía Alimentaria. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ed. Monadanómada+ CaLiSA.

Gorban, M. K. (2014). Seguridad y soberanía alimentaria. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ed. Akadia.

### **Propuesta pedagógico- didáctica:**

Las clases se realizan de forma integrada, existiendo clases virtuales y presenciales durante la cursada. Las mismas serán de carácter teórico expositivo y se ofrecerán actividades de resolución práctica sobre los temas abordados

El equipo docente de la asignatura brindará a las/os estudiantes una recopilación bibliográfica que será de lectura obligatoria, clases en soporte a través de videos explicativos, encuentros virtuales sincrónicos eventuales NO OBLIGATORIOS y comunicación periódica utilizando las redes (e-mail y WhatsApp).

Cada semana los estudiantes podrán observar una nueva pestaña en el aula virtual con todo el material de tema del momento como las presentaciones, la ejercitación no obligatoria de repaso como también algunas actividades obligatorias que permitirán aprobar el desarrollo virtual de la materia, a su vez se les ofrecerá un foro para realizar las consultas que se presenten.

### **Régimen de aprobación**

- Las/os estudiantes tendrán disponibles 4 tareas obligatorias en el aula virtual, que deberán ser aprobadas con nota igual o mayor a 4 para aprobar la materia. Para las mismas contarán con 3 intentos y se tomará la nota más alta.
- Se realizarán dos exámenes parciales presenciales (con sus respectivos recuperatorios en caso de necesidad). Cada instancia de examen se aprueba con el 60% respondido correctamente lo que equivale a un 4 de nota.
- En cada clase presencial se tomará asistencia debiendo cada estudiante cumplir con el 75% de la misma.

Para aprobar la materia:

Se exige una nota igual o mayor a 4 en cada tarea obligatoria del campus, lo mismo que en cada uno de los dos parciales o en sus recuperatorios y cumplir con el 75% de asistencia a las clases presenciales. La nota final surge del promedio de las instancias de parcial o recuperatorio.

Para alcanzar la promoción:

Se exige una nota igual o mayor a 4 en cada tarea obligatoria del campus, además cumplir con el 75% de asistencia a las clases presenciales y tener un promedio igual o mayor a 7 entre las notas de los 2 parciales o sus recuperatorios. (La nota lograda en cada evaluación no puede ser menor a 6, por ejemplo, si tiene 8 y 6 en sus exámenes, que el promedio es 7 y se promociona. Si se obtuvo como notas 9 y 5 aprueba la cursada pero no promociona).

Podrán recuperar su parcial quienes tengan ausente justificado, quienes hayan desaprobado o quienes hayan obtenido una nota entre 4 y 6. Cabe mencionar que la nota lograda en el recuperatorio anula a la de su respectivo parcial.

Quienes obtengan la regularidad mediante la aprobación de la cursada pero no alcancen la promoción de la materia, deberán rendir un Examen Final según lo establecido en el Reglamento Académico.