



Universidad Nacional del Nordeste
Facultad de Medicina

1. MATERIA: “NUTRICIÓN” (Optativo)

Áreas (que incluye): Cuidados de Enfermería en la alimentación.

Ciclo: PRIMER CICLO – 3º AÑO.

Carga Horaria: Semanal 6 Total: 60 (30 hs teóricas-30 hs prácticas)

2. CONFORMACION DEL EQUIPO DOCENTE

1 Profesor Titular a/c

3. DESCRIPCION GENERAL DE LA MATERIA (integrando todas las áreas)

El espacio curricular Nutrición es un seminario optativo ubicado en el tercer año del Plan de Estudios. En líneas generales, se propone que el futuro enfermero adquiera el desarrollo lógico, reflexivo y participativo de sus conocimientos de Nutrición.

Específicamente se pretende abordar los contenidos con la visión de la creciente necesidad de la formación básica de los alumnos en Nutrición, y fomentar la Educación para la Salud enfocando hacia la prevención y a los Factores de Riesgo de las distintas enfermedades nutricionales de la región.

4. PRE-REQUISITOS (condiciones del alumno que inicia el cursado)

Para cursar, el alumno deberá tener aprobado el primer año y estar Regular en Filosofía en Enfermería.

5. COMPETENCIAS a desarrollar (generales y específicas, perfil del egresado). Formuladas en términos de conocimiento, habilidades y actitudes.

Competencias Generales:

El alumno:

- * Valora la importancia del estudio de la Nutrición en relación con las necesidades de la población y el desarrollo responsable de su posterior práctica profesional.
- * Identifica problemas nutricionales relacionados con enfermedades crónicas.
- * Reconoce los factores de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles
- * Adopta la educación para la salud en su práctica diaria profesional.

Competencias Específicas:

- * Reconoce los grupos de alimentos y las guías alimentarias, su composición, aportes de energía y sus intercambios.
- * Conoce las normas de conservación y almacenamiento de los alimentos.
- * Promueve el uso adecuado de los alimentos entregados por los programas nutricionales provinciales, municipales y nacionales.
- * Valora el estado nutricional en distintos grupos etáreos.

6. CONTENIDOS y los objetivos específicos. Organizados en unidades temáticas, módulos o bloques según corresponda, y consignar los niveles de profundidad pretendidos de los conocimientos pretendidos en cada contenido.

Unidad 1:

Objetivos Específicos:

- Conocer los conceptos básicos de nutrición para el desarrollo responsable de su posterior práctica profesional.
- Conocer la realidad sanitaria nutricional en nuestro país y en América Latina.
- Identificar los requerimientos y recomendaciones nutricionales en la población adulta.

Contenidos

Nutrición. Conceptos. Nutrientes orgánicos e inorgánicos. Alimentos. Tiempos de la Nutrición. Leyes de la Alimentación. Hábitos y costumbres alimentarias. Situación nutricional Argentina y de América Latina. Requerimientos y recomendaciones nutricionales

Unidad 2:

Objetivos Específicos:

- Reconocer los grupos de alimentos, los alimentos fuentes de nutrientes, su intercambio y aporte de energía
- Comparar las pirámides y guías alimentarias utilizadas en diferentes países.
- Conocer los distintos alimentos para aplicar los mismos a la educación nutricional.



Universidad Nacional del Nordeste
Facultad de Medicina

- Diferenciar entre alimentos perecederos y no perecederos dando importancia a la cadena de frío en la conservación de la salud.
- Identificar los contenidos de fibras, minerales, vitaminas y grasas para seleccionar los alimentos saludables para sí mismo y para la población.

Contenidos

Alimentos. Clasificación. Pirámides de alimentos. Guía alimentaria Argentina. Alimentos protectores. Alimentos Fuente, fortificados y enriquecidos. Preparación y conservación de alimentos. Tabla de alimentos. Calorías aportadas por los alimentos. Alimentos ricos en fibras, Calcio, Hierro, Sodio, grasas saturadas y no saturadas, trans.

Unidad 3:

Objetivos Específicos:

- Identificar las necesidades de nutrientes del organismo, en sus distintas etapas biológicas, teniendo presente el estado fisiológico de los individuos.
- Conocer los alimentos que se destinan a las embarazadas y niños menores de 5 años

Contenidos:

Alimentación Normal en distintas etapas biológicas. Alimentación normal en el adulto sano. Nutrición durante la gestación y la lactancia. Nutrición en crecimiento y desarrollo. Nutrición en el adulto mayor. Prescripción y realización del plan alimentario.

Unidad 4:

Objetivos Específicos:

- Identificar las enfermedades por carencia de nutrientes.
- Utilizar instrumentos de medición para una correcta valoración nutricional.

Contenidos:

Valoración del Estado de Nutrición. Anamnesis alimentarias. Métodos de Valoración del Estado de Nutrición.

Unidad 5:

Objetivos Específicos:

- Reconocer los factores de riesgo cardiovascular.
- Identificar los factores de riesgo de diabetes y diabetes gestacional.
- Conocer los valores de diagnóstico de diabetes y de hipertensión arterial.
- Clasificar los trastornos de la conducta alimentaria.

Contenidos:

Dietoterapia. Concepto general. Sobrepeso y Obesidad. Trastornos de la conducta alimentaria. Alimentación en Síndrome metabólico, Diabetes, Diabetes gestacional, Dislipemia, Hipertensión Arterial, Alimentación en patología digestiva y renal. Alimentación enteral y parenteral. Conceptos.

Unidad 6:

Objetivos Específicos:

- Reconocer el Rol del enfermero como integrante del equipo de salud.
- Planificar acciones educativas para la nutrición de pacientes internados

Contenidos:

Rol del enfermero en Nutrición y como integrante en equipos multi e interdisciplinarios. Educación en Nutrición. Educación Terapéutica. Comunicación social en nutrición. Planificación en servicio y relación con el servicio de alimentación. Registro y control del plan alimentario en pacientes internados.

TRABAJOS PRÁCTICOS:

- Nº 1. Alimentos, porciones, pesos y medidas.
- Nº 2. Preparación y conservación de alimentos.
- Nº 3. Higiene en la manipulación de alimentos y en preparados.
- Nº 4. Valoración del estado de nutrición. Anamnesis alimentaria.
- Nº 5. Alimentación en adultos mayores.
- Nº 6. Alimentación en gestación y lactancia.
- Nº 7. Programas alimentarios
- Nº 8. Evaluación de la alimentación en pacientes internados



Universidad Nacional del Nordeste
Facultad de Medicina

7. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE (descripción de cada método y estrategia propuesta y la carga horaria que demanda cada una)

Exposición: (2 hs.) El profesor expondrá con sentido crítico los aspectos más relevantes de cada tema, valiéndose de los medios audiovisuales más apropiados

Aula-taller: (4 hs.) Para abordar los contenidos teóricos-prácticos se llevarán a cabo las siguientes actividades y trabajos:

Trabajos prácticos individuales y grupales, Investigación bibliográfica, talleres Aprendizaje Basado en Problemas (ABP)

8. AMBITOS DE PRACTICA (ubicación y características)

Salones de la Carrera de Licenciatura en Enfermería. Ámbitos institucionales dónde se desempeñan los futuros licenciados en Enfermería que cursen la materia.

9. PROPUESTAS DE ARTICULACION (vertical y horizontal)

Horizontal: Enfermería Maternoinfantil – Práctica Integradora I

Vertical: Fundamentos de Enfermería – Enfermería del Adulto – Enfermería en Salud Mental y Psiquiatría II

10. EVALUACION (diagnóstica, formativa, sumativa).

Formativa: En proceso se evaluará a través de la realización de los trabajos prácticos a fin de realizar los ajustes que sean necesarios.

Sumativa: Se tendrá en cuenta la elaboración y aprobación de los trabajos prácticos y de los dos exámenes parciales.

11. REGIMEN DE PROMOCION (aprobación de la materia)

Art. 11°, 34°, 35° y 36° del Reglamento aprobado por Res. 2275/03-C.D.

12. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

Salones asignados por Secretaría Académica de la Carrera. Facultad de Medicina.

Equipamientos: informáticos, pizarra, tizas, fibrones, etc.

Infraestructura propia de los hospitales utilizados para la realización de los trabajos prácticos.

13. PROGRAMACION DE ACTIVIDADES (teóricas, prácticas y evaluaciones) por semana

Semana	Clases Teóricas	Prácticos
1	Tema 1 Nutrición. Conceptos. Nutrientes orgánicos e inorgánicos. Alimentos Tiempos de la Nutrición. Leyes de la Alimentación. (2 hs)	
2	Hábitos y costumbres alimentarias. Situación nutricional Argentina y de América Latina. Requerimientos y recomendaciones nutricionales (2 hs.)	
3	Tema 2 Alimentos. Clasificación. Pirámides de alimentos. Guía alimentaria Argentina. Alimentos protectores (2 hs)	
		Nº 1. Alimentos, porciones, pesos y medidas. (4 hs)
4	Alimentos Fuente, fortificados y enriquecidos. Preparación y conservación de alimentos. Tabla de alimentos. Calorías aportadas por los alimentos. Alimentos ricos en fibras, Calcio, Hierro, Sodio, grasas saturadas y no saturadas, trans(2 hs)	
		Nº 2. Preparación y conservación de alimentos (4 hs.)
5	Tema 3 Alimentación Normal en distintas etapas biológicas. Alimentación normal en el adulto sano. (2 hs)	



Universidad Nacional del Nordeste
Facultad de Medicina

			Nº 3. Higiene en la manipulación de alimentos y en preparados (4 hs)
6		Nutrición durante la gestación y la lactancia. Nutrición en crecimiento y desarrollo. Nutrición en el adulto mayor. Prescripción y realización del plan alimentario. (2 hs)	
7	Tema 4	Valoración del Estado de Nutrición. Anamnesis alimentarias. Métodos de Valoración del Estado de Nutrición (2 hs)	
			Nº 4. Valoración del estado de nutrición. Anamnesis alimentaria. (4 hs)
8		PRIMER EXAMEN PARCIAL (2 hs)	
9	Tema 5	Dietoterapia. Concepto general. Sobrepeso y Obesidad. Trastornos de la conducta alimentaria. (2 hs)	
			Nº 5. Alimentación en adultos mayores. (4 hs.)
10		Alimentación en Síndrome metabólico, Diabetes, Diabetes gestacional, Dislipemia, Hipertensión Arterial. (2 hs)	
11		Alimentación en patología digestiva y renal. Alimentación enteral y parenteral. Conceptos. (2 hs)	
			Nº 6. Alimentación en gestación y lactancia (4 hs)
12	Tema 6	Rol del enfermero en Nutrición y como integrante en equipos multi e interdisciplinarios. Educación en Nutrición. Educación Terapéutica. (2 hs)	
			Nº 7. Programas alimentarios (4 hs)
13		Comunicación social en nutrición. Planificación en servicio y relación con el servicio de alimentación. Registro y control del plan alimentario en pacientes internados. (2 hs.)	
			Nº 8. Evaluación de la alimentación en pacientes internados (2 hs.)
14		SEGUNDO EXAMEN PARCIAL (2 hs)	
15		RECUPERATORIOS DE PARCIALES 1 Y 2 (2 hs)	

14. BIBLIOGRAFIA

López B., Suárez, M. (2005) Fundamentos de Nutrición Normal El Ateneo
Salinas, R. (2000) Alimentos y Nutrición El Ateneo
Medin R, Medin S. (2003) Alimentos, introducción técnica y seguridad Ediciones Turísticas Mario Banchik
Guía Metodológica de comunicación social en nutrición. FAO 1996.
Revistas de la Sociedad Argentina de Nutrición.