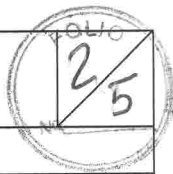


UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR BAHÍA BLANCA					
DEPARTAMENTO CIENCIAS DE LA SALUD					
PROGRAMA DE: NUTRICIÓN					CÓDIGO: 20021
HORAS DE CLASE				PROFESOR RESPONSABLE Y DEMAS INTEGRANTES DE LA CÁTEDRA	
NO OBLIGATORIAS		OBLIGATORIAS		Prof. Adj: Lic. M. Idina Coria Steel Ayudante: Lic. Mariana Inchausti	
Por semana	Por rotación	Por semana	Por rotación		
		3 hs	48 hs		
ASIGNATURAS CORRELATIVAS PRECEDENTES					
APROBADAS				CURSADAS	
<ul style="list-style-type: none"> Estructura y Función del Cuerpo Humano I Enfermería, Funda-mentos, Prácticas y Tendencias II 				<ul style="list-style-type: none"> Estructura y Función del Cuerpo Humano I Enfermería, Funda-mentos, Prácticas y Tendencias II 	
<p><u>Contenidos mínimos</u></p> <p>Actualidad nutricional en la argentina: Panorama de la situación alimentaria en el país. Enfoque antropológico y social, creencias / saberes y actitudes, influencias ambientales y conocimientos que configuran hábitos alimentarios y prácticas diversas que impactan en la salud.</p> <p>Enfermedades nutricionales metabólicas por exceso y por déficit. Hambre, causas y consecuencias. Desnutrición. Programas de suplementación nutricional a nivel nacional, provincial y local.</p> <p>Introducción a la nutrición Nutrición. Concepto Principios alimentarios y nutritivos: Leyes de alimentación. Concepto de energía, metabolismo y gasto energético. Alimentos. Valor nutritivo. Micronutrientes y macronutrientes: Fuentes. Funciones. Digestión. Absorción y metabolismo. Los alimentos: Funciones. Grupos de alimentos. Hábitos alimentarios. Manejo, preparación y conservación. Nutrición. Requerimientos nutricionales en las distintas etapas del ciclo vital, en el embarazo y la lactancia. La leche materna: composición, ventajas del amamantamiento.</p> <p>Introducción a la dietoterapia: Dietoterapia: Principios y Objetivos. Relación dietética – nutrición.</p> <p>Dietética y el mantenimiento / recuperación de la salud. Clasificación de los regímenes, según estado nutricional y de salud de los individuos, poblaciones y sus factores condicionantes. Atención de enfermería en el tratamiento dietoterápico: Cuidados dietoterápicos a pacientes con patologías prevalentes en la región. Situaciones especiales que modifican el peso y el estado nutricional. Formas alternativas de alimentación. Estrategias para el autocuidado.</p>					
PROGRAMA SINTÉTICO:					
MODULO I: <ul style="list-style-type: none"> Actualidad Nutricional en la Argentina. 					
MODULO II <ul style="list-style-type: none"> Introducción a la Nutrición. 					
MODULO III <ul style="list-style-type: none"> Nutrientes y Alimentos. 					
MODULO IV <ul style="list-style-type: none"> Requerimientos nutricionales según etapas del ciclo vital. 					
MODULO V <ul style="list-style-type: none"> Introducción a la Dietoterapia. 					
MODULO VI <ul style="list-style-type: none"> Cuidados de Enfermería en el tratamiento dietoterápico. 					
VIGENCIA AÑOS	2012 <i>Inchausti</i>	2013 <i>Inchausti</i>	2014 <i>Inchausti</i>		



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR
BAHÍA BLANCA

DEPARTAMENTO CIENCIAS DE LA SALUD

PROGRAMA DE: **NUTRICIÓN**

CÓDIGO: **20021**

PROGRAMA ANALÍTICO

MODULO I:

- Actualidad Nutricional en la Argentina:
- Enfoque antropológico y Social, creencias, saberes, actitudes, influencias ambientales que configuran hábitos alimentarios y prácticas diversas relacionadas que impactan en la salud.
- Enfermedades nutricionales por Exceso y por Déficit.
- Hambre, causas, consecuencias.
- Desnutrición: tipos.
- Programas de suplementación nutricional a nivel Nacional, Provincial y Local.

MODULO II

- Introducción a la Nutrición:
- Conceptos de Nutrición y Alimentación.
- Principios alimentarios y leyes de alimentación.
- Concepto de Energía, Metabolismo y Gasto Energético. Valor Nutritivo de los alimentos.

MODULO III

- Nutrientes y alimentos:
- Macronutrientes y Micronutrientes, composición química, clasificación, funciones, proceso de digestión, absorción, eliminación y metabolismo.
- Alimentos Fuentes. Grupos de Alimentos.
- Manejo, preparación y conservación de los alimentos.

MODULO IV

- Requerimientos nutricionales según las etapas del Ciclo Vital:
- Requerimientos nutricionales durante el embarazo y lactancia. Ventajas de la leche materna y del amamantamiento.
- Requerimientos nutricionales en la niñez, adolescencia y vejez.

MODULO V

- Introducción a la dietoterapia:
- Dietoterapia, concepto, principios y objetivos.
- Dietoterapia en la recuperación y mantenimiento de la salud.
- Clasificación de regímenes según el estado nutricional de los individuos, poblaciones y sus factores condicionantes.

MODULO VI

- Cuidados de Enfermería en el tratamiento dietoterápico:
- Rol de Enfermería y Valoración de la Necesidad Básica de Nutrición.
- Situaciones especiales que modifican el peso: obesidad y desnutrición.
- Dietoterapia en sujetos con enfermedades metabólicas: diabetes.
- Dietoterapia en sujetos en situación de pre-intra y post-operatorio.

VIGENCIA AÑOS	2012 	2013 	2014 			
---------------	----------	----------	----------	--	--	--

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR BAHÍA BLANCA							<div>RECIBO 3/5</div>																															
DEPARTAMENTO CIENCIAS DE LA SALUD																																						
PROGRAMA DE: NUTRICIÓN						CÓDIGO: 20021																																
<div>CRONOGRAMA</div> <table><tr><td>LUNES</td><td>Presentación de la materia. Historia de la Nutrición. Enfoque antropológico y social. Hábitos. Creencias. Saberes. Prácticas nutricionales que impactan sobre la salud.</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>Enfermedades nutricionales por Exceso y Déficit. Hambre. Causas. Consecuencias. Desnutrición. Tipos. Orientación al PRÁCTICO I</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>PRACTICO I (1hs) Presentación Oral y Escrita Conceptos de Nutrición. Alimentación. Leyes.</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>Energía. Concepto. Metabolismo Basal. GET. Cálculos. Alimentos. Valor Nutritivo. PRACTICO II. Cálculos.</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>Macronutrientes. HC. Prot. Lípidos: Composición. Clasificación. Función. Fuentes. Práctica con diferentes alimentos. Clasificarlos según corresponda. Orientación al práctico III</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>PRACTICO III. Proceso Digestivo.</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>Parcial I / Obligatorio: Micronutrientes: Vitaminas y Minerales. Introducción al PRACTICO IV. Entrega Escrita el 19 de Octubre</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>Repaso del cuadro del práctico IV Alimentación según grupos etáreos (trabajo por grupos)</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>PRACTICO V</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>Dietoterapia. Conceptos. Peipios. Objetivos. Clasificación de Regímenes. Rol de Enfermería. Valoración de la Necesidad de Nutrición.</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>Situaciones que modifican el Peso. Desnutrición/Obesidad. Paciente en situación de Cirugías.</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>Alimentación en el Paciente Diabético. Alteración del Sodio, Hierro y Calcio.</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>Purinas y Lípidos. Alimentación Enteral.</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>Alimentación Parenteral/ Repaso.</td></tr><tr><td>LUNES</td><td>PARCIAL II</td></tr><tr><td>30 de Noviembre</td><td>Recuperatorios I y II</td></tr></table>							LUNES	Presentación de la materia. Historia de la Nutrición. Enfoque antropológico y social. Hábitos. Creencias. Saberes. Prácticas nutricionales que impactan sobre la salud.	LUNES	Enfermedades nutricionales por Exceso y Déficit. Hambre. Causas. Consecuencias. Desnutrición. Tipos. Orientación al PRÁCTICO I	LUNES	PRACTICO I (1hs) Presentación Oral y Escrita Conceptos de Nutrición. Alimentación. Leyes.	LUNES	Energía. Concepto. Metabolismo Basal. GET. Cálculos. Alimentos. Valor Nutritivo. PRACTICO II. Cálculos.	LUNES	Macronutrientes. HC. Prot. Lípidos: Composición. Clasificación. Función. Fuentes. Práctica con diferentes alimentos. Clasificarlos según corresponda. Orientación al práctico III	LUNES	PRACTICO III. Proceso Digestivo.	LUNES	Parcial I / Obligatorio: Micronutrientes: Vitaminas y Minerales. Introducción al PRACTICO IV. Entrega Escrita el 19 de Octubre	LUNES	Repaso del cuadro del práctico IV Alimentación según grupos etáreos (trabajo por grupos)	LUNES	PRACTICO V	LUNES	Dietoterapia. Conceptos. Peipios. Objetivos. Clasificación de Regímenes. Rol de Enfermería. Valoración de la Necesidad de Nutrición.	LUNES	Situaciones que modifican el Peso. Desnutrición/Obesidad. Paciente en situación de Cirugías.	LUNES	Alimentación en el Paciente Diabético. Alteración del Sodio, Hierro y Calcio.	LUNES	Purinas y Lípidos. Alimentación Enteral.	LUNES	Alimentación Parenteral/ Repaso.	LUNES	PARCIAL II	30 de Noviembre	Recuperatorios I y II
LUNES	Presentación de la materia. Historia de la Nutrición. Enfoque antropológico y social. Hábitos. Creencias. Saberes. Prácticas nutricionales que impactan sobre la salud.																																					
LUNES	Enfermedades nutricionales por Exceso y Déficit. Hambre. Causas. Consecuencias. Desnutrición. Tipos. Orientación al PRÁCTICO I																																					
LUNES	PRACTICO I (1hs) Presentación Oral y Escrita Conceptos de Nutrición. Alimentación. Leyes.																																					
LUNES	Energía. Concepto. Metabolismo Basal. GET. Cálculos. Alimentos. Valor Nutritivo. PRACTICO II. Cálculos.																																					
LUNES	Macronutrientes. HC. Prot. Lípidos: Composición. Clasificación. Función. Fuentes. Práctica con diferentes alimentos. Clasificarlos según corresponda. Orientación al práctico III																																					
LUNES	PRACTICO III. Proceso Digestivo.																																					
LUNES	Parcial I / Obligatorio: Micronutrientes: Vitaminas y Minerales. Introducción al PRACTICO IV. Entrega Escrita el 19 de Octubre																																					
LUNES	Repaso del cuadro del práctico IV Alimentación según grupos etáreos (trabajo por grupos)																																					
LUNES	PRACTICO V																																					
LUNES	Dietoterapia. Conceptos. Peipios. Objetivos. Clasificación de Regímenes. Rol de Enfermería. Valoración de la Necesidad de Nutrición.																																					
LUNES	Situaciones que modifican el Peso. Desnutrición/Obesidad. Paciente en situación de Cirugías.																																					
LUNES	Alimentación en el Paciente Diabético. Alteración del Sodio, Hierro y Calcio.																																					
LUNES	Purinas y Lípidos. Alimentación Enteral.																																					
LUNES	Alimentación Parenteral/ Repaso.																																					
LUNES	PARCIAL II																																					
30 de Noviembre	Recuperatorios I y II																																					
VIGENCIA AÑOS	2012 	2013 	2014 																																			

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR BAHÍA BLANCA							<div>45</div>
DEPARTAMENTO CIENCIAS DE LA SALUD							
PROGRAMA DE: NUTRICIÓN						CÓDIGO: 20021	
BIBLIOGRAFÍA: <ul style="list-style-type: none">✓ CERVERA – CLAPES - RIGOFILAS. Alimentación y dietoterapia. Ediciones Emalsa. Madrid, 1991.✓ DIETOTERAPIA DEL ADULTO, Cátedra II. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Médicas. Buenos Aires, 2004.✓ GUYTON. Tratado de fisiología médica. 7ma Edición. Editorial Interamericana. México, 1989.✓ KRAUSE, Mahan Arlin. Nutrición y dietoterapia. 8va Edición. Editorial Interamericana. México, 1995.✓ LOPEZ, Laura y SUAREZ, Marta. Fundamentos de Nutrición Normal. 1ra Edición. Editorial El Ateneo. Buenos Aires, 2002.✓ OPS - ISSI. Conocimientos actuales sobre nutrición. 6ta Edición. 1990.✓ SALAS – SALVADÓ, Jordi y Otros. Nutrición y dietética clínica. Editorial Masson. Barcelona, 2000.							
Bibliografía complementaria: <ul style="list-style-type: none">✓ BEARE/MYERS. “Enfermería Medicoquirúrgica”. 2da Edición. Mosby Doyma Libros. España, 1995.✓ BRUNNER/SUDDART. “Enfermería Medicoquirúrgica”. 10ma. Edición. Editorial Mac Graww-Hill. Interamericana. México, 2005.✓ DU GAS, BEVERLY WITTER. “Tratado de Enfermería práctica”. 4ª. Edición revisada. Mc.Graw Hill. Interamericana. México, 2000.							
VIGENCIA AÑOS	2012 <i>Maidfel</i>	2013 <i>Maidfel</i>	2014 <i>x Maidfel</i>				

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR
BAHÍA BLANCA

DEPARTAMENTO CIENCIAS DE LA SALUD

PROGRAMA DE: NUTRICIÓN

CÓDIGO: 20021

CONDICIONES DE CURSADO Y DE APROBACIÓN (ALUMNOS REGULARES Y LIBRES)

El alumno para cumplimentar con la regularización de la materia deberá:

- Aprobar las evaluaciones sumativas parciales I y II o sus respectivos recuperatorios (con criterio de calificación del 60% de respuestas correctas para obtener una nota mínima de 4).
- Cumplimentar y aprobar con el 80% de asistencia a los prácticos planteados por la cátedra.

El alumno para cumplimentar con la aprobación de la materia deberá cumplir con:

- Requisito de Promoción: para ello se exige una nota promedio en los parciales de 7 (siete), exigiéndose una nota mínima en cada parcial de 6 (seis), y cumplimentar y aprobar con el 80% de asistencia a los prácticos planteados por la cátedra.
- Examen Final: en caso de no obtener la promoción de la materia podrá rendir Examen Final Oral.
- Condición Libre: el estudiante podrá rendir la materia en condición de libre, para ello deberá aprobar en primera instancia un examen escrito para luego pasar a la instancia de examen oral.

VIGENCIA DE ESTE PROGRAMA

AÑO	PROFESOR RESPONSABLE (Firma y aclaración)	AÑO	PROFESOR RESPONSABLE (Firma y aclaración)
2012			Maria Idina Coria Steel
2013			Maria Idina Coria Steel
2014.	x		(Aclaración) Maria Idina Coria Steel

VISADO

CORDINADOR DE ÁREA	SECRETARIO ACADÉMICO	DIRECTOR DEPARTAMENTO
	 Mod. PABLO J. BARR SECRETARIO ACADÉMICO DEPTO. DE CIENCIAS DE LA SALUD	
FECHA:	FECHA APROB. CONSEJO DEPARTAMENTAL	
VIGENCIA AÑOS		