

MATERIA **NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA 2023**
DEPARTAMENTO **CIENCIAS DE LA SALUD**
CARRERA **TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ENFERMERÍA**
AÑO **SEGUNDO TURNO MAÑANA**
SEMESTRE **PRIMERO**
PROFESOR TITULAR **M. EUGENIA CERDA - LICENCIADA EN NUTRICIÓN**
PROFESOR ADJUNTO -

OBJETIVOS

- Capacitar a los estudiantes de la Tecnicatura en Enfermería para el ejercicio de las tareas relacionadas con la alimentación y nutrición.
- Identificar el estado nutricional de un paciente al ingresar a un servicio determinado.
- Comprender la alimentación como factor fundamental en la salud individual y colectiva. • Conocer las funciones de los diferentes alimentos y nutrientes para cubrir con las recomendaciones y requerimientos nutricionales diarios.

CONTENIDOS

UNIDAD Nº I: Conceptos Básicos en Nutrición.

- Nutrición: concepto y tiempos de la nutrición. Alimentación. Leyes de la alimentación. Alimento, producto alimenticio. Funciones de los alimentos. Clasificación de los alimentos: grupos.

UNIDAD Nº II: Macronutrientes.

- Hidratos de carbono, proteínas y grasas: clasificación, fuentes y funciones. Digestión y absorción, metabolismo y utilización. Fibra dietética. Agua. Alcohol.

UNIDAD Nº III: Micronutrientes.

- Minerales. Electrolitos. Vitaminas: Hidrosolubles y Liposolubles. Generalidades,

funciones y alimentos fuente. **UNIDAD Nº IV:** Guías alimentarias:

- Guías Alimentarias para la Población Argentina. Representación gráfica de los grupos de alimentos. Mensajes de las guías alimentarias. Guías alimentarias para la población infantil. Mensajes.

UNIDAD Nº V: Valoración nutricional.:

- Concepto. Variables intervinientes en el estado nutricional de los individuos. Valoración del estado nutricional (antropométrica y laboratorio). Medidas antropométricas: peso, talla, IMC. Peso en pacientes postrados, talla en pacientes postrados.

UNIDAD Nº VI: Embarazo y Lactancia:

- Nutrición en el embarazo y lactancia. Necesidades nutricionales en cada ciclo. Lactancia materna. Ventajas de la lactancia materna. Alimentación complementaria. Incorporación de alimentos en el primer año de vida. Parámetros para medir peso, talla, edad, perímetro cefálico. Indicadores de estado nutricional. Criterios diagnósticos del estado nutricional.

UNIDAD Nº VII: Dietoterapia.

- Definición. Dietas Terapéuticas. Utilización de la Dietoterapia en las diferentes patologías y estados biológicos. Parámetros nutricionales modificados en las dietas terapéuticas. Dietas progresivas. Modificación de la consistencia y textura: dieta hospitalaria general, líquida, blanda, licuada, procesada, adaptada a situaciones especiales.

UNIDAD Nº VIII: Rol del personal de enfermería en la intervención nutricional.

- Los enfermeros como educadores y formadores asistencial en atención primaria y en el ámbito hospitalario en el área de la nutrición.

UNIDAD Nº IX: Enfermedades por carencia.

- Anemias nutricionales; hierro Hem y no Hem. Recomendaciones para prevención y tratamiento. Bajo Peso; diagnóstico y clasificación, plan alimentación. Índice de DNT en salas de intervención. nutroterápicos. Sondas, colocación. Métodos de administración. Complicaciones. Nutrición parenteral: concepto, clasificación. Indicações. Complicaciones. Alimentación de transición. Responsabilidades del equipo. Manipulación e higiene de las fórmulas enterales y parenterales. El rol del enfermero.

UNIDAD Nº XI: Cuidado nutricional ante factores de riesgo y cardiopatías.

- Hipertensión arterial: diagnóstico, clasificación. Recomendaciones. Selección de alimentos. Dislipemias: diagnóstico, clasificación. Tratamiento dietético. Selección de alimentos. Selección de grasas: saturadas, mono insaturadas y poliinsaturadas. Colesterol. Aterosclerosis. Factores de riesgo.

UNIDAD Nº XII: Sobrepeso y obesidad.

- Clasificación. Etiología y fisiopatología. Factores asociados a la obesidad. Obesidad como factor de riesgo. Pilares del tratamiento. Prevención.

UNIDAD Nº XIII: Diabetes. Diabetes tipo I y II

- Definición. Diagnóstico. Clasificación. Pilares del tratamiento. Insulinoterapia. Hipoglucemiantes orales. Tratamiento dietético, selección de alimentos. Educación diabetológica. Complicaciones agudas y crónicas.

UNIDAD Nº XIV: Dietoterapia en patologías digestivas.

- Plan adecuado gástrico. Recomendaciones. Plan adecuado intestinal. Recomendaciones para diarrea, constipación. Enfermedad celíaca. Recomendaciones alimentarias para: insuficiencia hepática, colecistitis, colelitiasis, pancreatitis.

UNIDAD Nº XV: Dietoterapia en patologías renales

• Insuficiencia renal aguda y crónica. Tratamiento conservador y diálisis. Manejo de alimentos según sodio, potasio y fósforo. Recomendaciones al paciente

BIBLIOGRAFÍA

Nutrición y Dietoterapia de Krause. 13ª, 2012 edición. McGraw-Hill.

Guías alimentarias para la población argentina, actualización 2016.

Guías alimentarias para la población infantil.

Cervera, et. Al. Alimentación y Dietoterapia. 4ª edición. McGraw-Hill – Interamericana.

Sociedad Argentina de Pediatría. Guías para la evaluación del crecimiento. 3ª edición, 2013.

Lineamientos para el Cuidado nutricional. Torresani y Somosa. Editorial Eudeba, edición 2020. – Técnica

Dietoterapia. Longo Navarro. Editorial El Ateneo.

Actualización de Nutrición: tomo II. Año 2018.



