

PROGRAMA DE ASIGNATURA

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

CARRERA	: ENFERMERÍA
MATERIA	: NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA
CURSO	: TERCERO
SEMESTRE	: SEXTO
CANTIDAD DE SESIONES	: 16
CÓDIGO	: EN3634
CARGA HORARIA TOTAL	: 32 TEÓRICAS: 32 PRÁCTICAS
PRE-REQUISITOS	: NINGUNO
CRÉDITOS	: 2
ÁREA DE FORMACIÓN	: BASICO CIENTÍFICO

II. FUNDAMENTACIÓN

Nutrición humana, los nutrientes y otras sustancias alimenticias, y la forma en que el cuerpo los asimila. Sin una base científica adecuada es posible tener una idea aproximada de los complejos procesos que los nutrientes experimentan dentro del cuerpo: cómo se influyen, cómo se descomponen para liberarse en forma de energía y cómo son transportados y utilizados para reconstruir infinidad de tejidos especializados y mantener el estado general de salud del individuo.

No obstante, es preciso tomar decisiones importantes con respecto a la nutrición que inciden en la salud de grupos tales como niños y ancianos, y de poblaciones enteras que sufren de malnutrición. Enfermería cumple un papel fundamental para que se cumplan los procesos adecuados de la alimentación desde la concepción hasta el nacimiento y continuar hasta la ancianidad.

III. CAPACIDADES

3.1. GENÉRICAS

- Trabaja en equipos multidisciplinarios.
- Ajusta su conducta a las normas éticas universalmente establecidas.
- Evidencia responsabilidad profesional y social en las actividades emprendidas.
- Formula, gestiona, participa y ejecuta proyectos.
- Actúa de conformidad a los principios de prevención, higiene y seguridad del trabajo.

3.2. ESPECÍFICAS

- Comprende la importancia que tiene para la nutrición de un individuo una alimentación completa, suficiente, armónica y adecuada.
- Conoce las características que tiene la alimentación en las distintas etapas biológicas.
- Desarrolla habilidades y destrezas en la administración de diferentes alternativas de alimentación.

IV. CONTENIDOS CURRICULARES

UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LA DISCIPLINA

CAPACIDAD:

- Valora la importancia de los nutrientes que debe estar presente en la dieta cotidiana en el individuo.
- Conoce de los nutrientes su composición, valor nutritivo y biodisponibilidad.

CONTENIDOS:

1. Conceptos y definiciones fundamentales.
2. Historia de la nutrición.
3. Conceptos: Nutrición y alimentación.
4. Tiempos de la nutrición. Régimen normal
5. Funciones del alimento: El alimento visto como integrador social, estímulo emocional y vehículo de sustancias nutritivas.
6. Clasificación de los alimentos según su función nutricional: energéticos, reguladores y plásticos

UNIDAD II MACRONUTRIENTES, MICRONUTRIENTES Y AGUA

CAPACIDADES:

- Clasifica correctamente los alimentos según su origen.
- Identifica los tipos de macronutrientes, sus importancias en el organismo clasificando cada uno de ellos
- Conoce la fuentes de adquisición de los macronutrientes y micronutrientes, sus funciones en el organismo, su forma de digestión y almacenamiento en el organismo.
- Describe las funciones esenciales del agua en el organismo, requerimientos en las diferentes etapas de la vida y las consecuencias de su carencia.

CONTENIDOS:

1. Hidratos de carbono: Importancia nutricional. Clasificación. Estructura. Funciones.
2. Digestión, absorción y metabolismo. Efecto ahorrador de proteínas. Fibra dietética.
3. Proteínas: Importancia nutricional. Fuentes. Clasificación, estructura y funciones.
4. Digestión, absorción y metabolismo.
5. Lípidos: Importancia nutricional. Fuentes. Clasificación y estructura y propiedades.
6. Digestión, absorción y metabolismo. Ácidos grasos esenciales y colesterol: Sus implicancias en la salud

7. Minerales y Vitaminas: Concepto Fuentes. Funciones. Requerimientos nutricionales
8. Agua: Sus funciones esenciales en el organismo. Requerimientos en las diferentes etapas de la vida. Consecuencias de su carencia..

UNIDAD III

NUTRICIÓN EN LAS DISTINTAS ETAPAS BIOLÓGICAS

CAPACIDADES:

- Conoce las necesidades de plan alimentario de acuerdo a las diferentes etapas de la vida.
- Indica los nutrientes según las necesidades de acuerdo a la etapa de vida del individuo.

CONTENIDOS:

1. **Embarazo:** Fisiología del embarazo. Ganancia ponderal. Requerimientos nutricionales maternos durante el embarazo. Nutrición en situaciones especiales: diabetes gestacional eclampsia y preclampsia. Requerimientos nutricionales de la madre durante la lactancia.
2. **Lactancia:** Fisiología mamaria y producción láctea. Composición química de la leche materna.
Ventajas del amamantamiento. Contraindicaciones de la lactancia. Alimentación complementaria y suplementación. Hospital Amigo de la Madre y el Niño. Bancos de leche materna.
3. **Alimentación complementaria oportuna.**
4. **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.
5. **Ancianidad:** Cambios fisiológicos y químicos. Alteraciones en los tiempos de la nutrición.

UNIDAD IV

INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

CAPACIDADES:

- Indica la importancia de la dietoterapia, sus características en la alimentación del individuo
- Conoce las técnicas de manipulación y cocción de los alimentos.

CONTENIDOS:

1. Definición de dietoterapia. Su impacto en el tratamiento de las enfermedades.
2. Prescripción médica. Partes de la consulta dietoterápica.
3. Características físicas y químicas del plan de alimentación.
4. Técnicas dietoterápicas en la cocción de los alimentos.

UNIDAD V

PLANES DIETOTERÁPICOS EN PACIENTES HOSPITALIZADOS SEGÚN CAPACIDAD DIGESTIVA Y DEGLUTORIA

CAPACIDADES:

- Reconoce la importancia en el diagnóstico y tratamiento alimentario - nutricional como eje terapéuticos en las diferentes patologías en pacientes hospitalizados
- Conoce los cuidados de enfermería en el soporte nutricional enteral y parenteral.

CONTENIDOS:

1. Definición de soporte nutricional Enteral y Parenteral. Concepto de desnutrición hospitalaria. Indicaciones y Contraindicaciones. Vías de acceso, pautas y métodos de administración.
2. Fórmulas Nutricionales.
3. Complicaciones devenidas del Soporte.
4. Tipificación estándar de planes alimentarios institucionales: Régimen normal, plan líquido, dieta licuada o procesada, plan blando
5. Patologías gástricas: Su tratamiento dietoterápico.
6. Patologías intestinales: Su tratamiento dietoterápico
7. Patologías hepáticas: su tratamiento dietoterápico

UNIDAD VI

DIETOTERAPIA EN LAS PATOLOGÍAS METABÓLICAS PREVALENTES

CAPACIDAD:

- Conoce el tratamiento nutricional basándose en las alteraciones metabólicas y otras patologías.

CONTENIDOS:

1. **Diabetes:** Fisiopatología, etiopatogenia, clasificación, tratamiento dietoterápico en la diabetes insulino dependiente, insulino terapia, diferentes insulinas y su relación con la dietoterapia, diabetostáticos orales, clasificación, mecanismo de acción y su relación con la dietoterapia.
Hipoglucemias tratamiento (paciente ambulatorio e internado). Cetoacidosis tratamiento (tratamiento ambulatorio e internado).
2. **Obesidad:** Definición. Clasificación. Diagnóstico su relación con la diabetes, hipertensión arterial, infarto agudo de miocardio. Tratamiento dietoterápico.
3. **Dislipemias:** Clasificación. Tratamiento dietoterápico.
4. **Insuficiencia renal aguda:** plan hipoproteico. Insuficiencia renal crónica: Tratamientos sustitutivos (diálisis peritoneal y hemodiálisis). Tratamiento dietoterápico.
5. **Cardiopatías e hipertensión:** Tratamiento dietético, clasificación del plan hiposódico.

V. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE PARA LA FORMACIÓN E INVESTIGACIÓN

Se basa en un proceso dinámico e interactivo, destinado a generar en los alumnos procesos cognitivos y habilidades mentales; lo que les permitirá la adquisición de los conocimientos de la materia.

Exposición del profesor: consistente en la presentación de un tema lógicamente estructurado con la finalidad de facilitar información organizada siguiendo criterios adecuados a la finalidad pretendida. Centrado fundamentalmente en la exposición verbal por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. Transmitir Conocimientos y activar procesos cognitivos en el estudiante.

Desarrollo de Ejercicios por parte del profesor: El profesor demuestra una operación tal como espera que el alumno la aprenda a realizar. Si el proceso es complicado, la deberá separar en pequeñas unidades de instrucción. Es muy importante cuidar que se presente un solo proceso (sin desviaciones o alternativas) para evitar confusión en el estudiante.

Estudios de Casos: Análisis intensivo y completo de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, en ocasiones, entrenarse en los posibles procedimientos alternativos de solución. Adquisición de aprendizajes mediante el análisis de casos reales o simulados

Resolución Problemas: Método de enseñanza-aprendizaje cuyo punto de partida es un problema que, diseñado por el profesor, el estudiante en grupos de trabajo ha de abordar de forma ordenada y coordinada las fases que implican la resolución o desarrollo del trabajo en torno al problema o situación. Desarrollar aprendizajes activos a través de la resolución de problemas

Visitas guiadas: La visita guiada es un recorrido preestablecido en donde se visita una serie de ubicaciones con puntos de un interés específico y en donde cada una de esas ubicaciones y puntos de interés guardan una información específica para ser consultada, permiten que los estudiantes estén en contacto directo con el objeto de estudio.

Taller-Trabajo Práctico: Preparación de seminarios, lecturas, investigaciones, trabajos, memorias, etc. Para exponer o entregar en las clases teóricas. Se incluye la preparación de ensayos, resúmenes de lecturas, seminarios, conferencias, obtención de datos, análisis, etc. Así como el estudio de contenidos relacionados con las clases teóricas, prácticas, seminarios, etc. (trabajo en biblioteca, lecturas complementarias, hacer problemas y ejercicios, etc.). Todo ello, realizado de forma individual o grupal.

Debate: Consiste en el desarrollo de un tema en un intercambio informal de ideas, opinión es e información, realizado por el grupo de estudiante conducidos por un guía e interrogador. Se asemeja al desarrollo de una clase, en la cual hace participar activamente a los alumnos mediante preguntas y sugerencias motivantes.

Exposición (Alumno): Esta técnica se refiere a la exposición oral de un tema, hecha por un estudiante o un grupo. Puede ser usada para lograr objetivos relacionados con el aprendizaje de conocimientos teóricos o informaciones de diversos tipos.

Investigación Bibliográfica: proceso de búsqueda de información en documentos, publicaciones, libros, etc. para determinar cuál es el conocimiento existente en un área particular.

Trabajo en Equipo: enfoque interactivo de organización del trabajo en el aula, en el cual los estudiantes son responsables de su aprendizaje y del de sus compañeros, en una estrategia de corresponsabilidad para alcanzar metas e incentivos grupales.

Proyectos: Método de enseñanza-aprendizaje en el que los estudiantes llevan a cabo la realización de un proyecto en un tiempo determinado para resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades y todo ello a partir del desarrollo y aplicación de aprendizajes adquiridos y del uso efectivo de recursos. Realización de un proyecto para la resolución de un problema, aplicando habilidades y conocimientos adquiridos

Otras, se refiere a otro tipo de metodología que pudiera utilizar el docente.

VI. ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación se llevará a cabo como proceso sistemático, integral, permanente, continuo y cooperativo, con el fin de recoger información tendiente a mejorar la calidad de los procesos educativos y optimizar la formación del alumno.

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA EVALUACIÓN

		Categorías	Peso en %
		PROCESO	Trabajos prácticos
Ejecución/demostración	15%		
Investigación	10%		
	Evaluación teórica	Orales y/o escritos	30%
FINAL	Evaluación final	Defensa de proyectos y/o test escritos. Presentación de informe con defensa oral.	40%
Total acumulado			100%

La evaluación y promoción de alumnos de las distintas carreras de la Facultad de Ciencias de la Salud se practicarán a través de todas las formas técnico-pedagógicas de control y evaluación, según la naturaleza de la materia y consistirán en exámenes escritos, orales y trabajos prácticos.

Son exámenes las pruebas organizadas, aplicadas y calificadas que sirven para demostrar el aprovechamiento de los estudios y se realizarán a través de: Pruebas escritas, orales y prácticas.

Son trabajos prácticos las actividades organizadas y realizadas por los alumnos con la orientación del profesor y conforme a criterios definidos y son:

- Trabajos de grupos o individuales,
- Informes de visitas,
- Experiencias en talleres y laboratorios,
- Controles bibliográficos,
- Trabajos de investigación dirigidos o no,
- Trabajos de extensión relacionadas con la carrera,
- Exposición de trabajos o de investigaciones realizadas.

a) Materias de formación integral o complementarias: Escala del 60%

PORCENTAJE	CONCEPTO	NOTA
0 al 59 %	Insuficiente	1
60 % al 69 %	Aceptable	2
70 % al 80 %	Bueno	3
81 % al 90 %	Distinguido	4
91 al 100 %	Sobresaliente	5

b) Materias de formación básica y profesional: Escala del 70%

Escala del 70%	Calificación
De 0 a 69%	Uno (1) insuficiente
De 70 a 77 %	Dos (2) regular
De 78 a 85%	Tres (3) bueno
De 86 a 93 %	Cuatro (4) distinguido
De 94 a 100 %	Cinco (5) sobresaliente

Observación: La calificación mínima de aprobación en cualquier materia, será la calificación 2 (dos) absoluto.

VII. ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

- Charlas de primeros auxilios
- Nutrición en niños y adolescente - obesidad y desnutrición
- Atención ginecológica PAP(Día mundial de prevención del cáncer del cuello uterino)
- Lactancia Materna

VIII. BIBLIOGRAFÍA

Básicas

- ✓ Brown, J. (2014). Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 5a Ed. Madrid: McGraw Hill.

- ✓ Figueredo, G. y Moreno, A. (2013). *Nutrición en la Salud y la Enfermedad*. Asunción: Edupa.
- ✓ Vidal, E. (2009). *Manual práctico de nutrición y dioterapia*. Barcelona: Monsa Prayma.

Complementaria

- ✓ López, L. y Suarez, M. (2002). *Fundamento de nutrición normal*. Buenos Aires: El Ateneo.
- ✓ Torresanim, S. (2010). *Lineamientos para el cuidado nutricional*. Eudeba.
- ✓ M.S.P y B.S. (2012). *Bases para la Elaboración de las Guías Alimentarias*. Asunción: M.S.P y B.S.