



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS - CARRERA DE MEDICINA



MISIÓN:

Formar profesionales médicos, capacitados para el manejo científico y humanista de la salud, comprometidos con valores éticos, responsabilidad social y voluntad permanente de superación, mediante la investigación, extensión y el servicio a la comunidad.

I - DATOS DE IDENTIFICACIÓN

MATERIA:	NUTRICION
CURSO:	SEGUNDO
TOTAL DE HORAS - CATEDRA:	40
PRE - REQUISITOS:	PRIMERO CURSO APROBADO

II - FUNDAMENTACIÓN

Dentro de la formación médica de aporte nutricional es fundamental para la buena evolución del paciente.

III - OBJETIVOS

Conocer los alimentos y los valores nutricionales. Es fundamental para el manejo de una buena indicación de la dieta de la embarazada y el niño.

IV - CONTENIDOS CURRICULARES

BLOQUE 1: Generalidades

Unidad I: Introducción. Definición. Tiempos de la nutrición. Definición de la alimentación. Leyes de alimentación. Relación entre nutrición, salud y desarrollo.

Unidad II: Bioenergética: Introducción. Unidades de energía. Metabolismo basal. Acción dinámica específica de los alimentos. Conciente respiratorio. Valor clórico total.

Unidad III: Nutrientes o principios alimenticios(I). Hidrato de carbono: funciones. Proteínas: funciones. Grasas: funciones. Regulación del balance del agua.

Unidad IV: Nutrientes (II) Minerales. Macro elementos. Micro elementos. Vitaminas: concepto, clasificación.

Unidad V: Asimilación de nutrientes.

Hidratos de carbono. Digestión. Absorción. Distribución.
Proteínas. Digestión. Absorción. Distribución.
Lípidos. Digestión. Absorción.
Vitaminas. Agua. Minerales.

Unidad VI: Los alimentos. Introducción. Definición. Clasificación. Valor nutritivo de los alimentos.

Unidad VII: Leche. Definición. Características. Composición química. Valor nutritivo. Tipos de leche. Quesos. Carnes. Huevo.

Unidad VIII: Vegetales y frutas. Composición química. Clasificación. Cereales y derivados. Composición química. Pan. Fideos. Leguminosas. Azúcar y derivados. Grasas y aceites. Especies y condimentos. Bebidas.

Unidad IX: Alimentación normal.

Unidad X: Requerimientos y recomendaciones nutricionales.

Unidad XI: Nutrición en la infancia y adolescencia.

Unidad XII: Nutrición en el embarazo y lactancia.

Unidad XIII: Nutrición en el adulto, en el geronte y en el deportista.

BLOQUE 2: Dieta terapia.

Unidad XIV: Bases para la dieta terapia. Nutrición y Aparato Digestivo:

1. Alimentación en las afecciones intestinales.
2. Nutrición y alimentación en afecciones intestinales. Diarrea.
3. Nutrición y alimentación en afecciones hepáticas.
 - Obesidad.
 - Desnutrición.
 - Diabetes sacarina. Complicaciones.
 - Hiperlipidemias. Arteriosclerosis y alimentación.
 - Nutrición y alimentación en afecciones renales.
 - Gota.
 - Nutrición y stress patológica. Nutrición y cirugía. Post operatorio. Nutrición enteral y parenteral. Nutrición y cáncer.
 - Nutrición y salud pública. Estado nutricional en el Paraguay.

V - ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Se debe tener en cuenta el manejo de la preparación de biberones y la dieta para las embarazadas y además la preparación del pre - post operatorio

V - ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

L. Beatriz, M. Suárez. Fundamentos de la Nutrición Normal. 6ta Edición. Editorial el Ateneo 2012