
PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. IDENTIFICACIÓN:

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Nutrición Normal
CURSO	: Segundo
SEMESTRE	: Cuarto
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU 2325
ÁREA DE FORMACIÓN	: Profesional
TOTAL HTD	: 72 Horas
HTD TEÓRICA	: 36 Horas
HTD PRÁCTICA	: 36 Horas
HTI	: 72 Horas
CRÉDITOS	: 6
REQUISITOS PREVIOS	: Nutrición Básica, Evaluación Nutricional

II. FUNDAMENTACIÓN

Se estudian los fundamentos teóricos en que se sustenta la ciencia de la nutrición, valorando la relación entre alimentación, nutrición y salud. Se integran los aspectos bioquímicos y fisiológicos, aplicados a la elaboración de planes alimentarios adecuados para las distintas etapas del ciclo vital del Adulto y situaciones especiales.

Nutrición Normal es una disciplina que tiene como objeto de estudio la alimentación en el ser humano, los requerimientos nutricionales y energéticos, la composición química de los alimentos, así como también los beneficios que otorga para la salud el mantener una alimentación sana. Aborda todos los temas básicos que competen a la alimentación en el ser humano sano, en sus distintas etapas evolutivas y fisiológicas.

Esta materia es la base de los conocimientos que los alumnos y futuros profesionales de la salud, en su rol de educadores alimentarios, deben saber para en un futuro poder cubrir con la demanda a nivel individual y comunitario de la población.

Esta Propuesta Pedagógica se basa en principios relacionados con una concepción de enseñanza- aprendizaje que apunta a la construcción de un conocimiento científico, activo y crítico por parte de los alumnos.

III. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

GENÉRICAS

- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional para el reconocimiento de los factores de riesgo nutricional.
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan alimentario.
- Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones y las bases del equilibrio energético y nutricional

ESPECÍFICAS

IV. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES

UNIDAD I: CIENCIA DE LA NUTRICIÓN

CAPACIDAD: Establecer cuándo se produce el conocimiento científico de la nutrición.

Historia de la alimentación.

Historia de la ciencia de la nutrición

Evolución de los conceptos de la alimentación en el mundo.

Periodos pre científico- químico- analítico de los descubrimientos

UNIDAD II: FUNCIONES Y METABOLISMO DE LOS NUTRIENTES

CAPACIDAD: Conocer los conceptos de metabolismo, anabolismo y catabolismo.

Concepto de metabolismo

Los nutrientes como combustibles metabólicos

Los nutrientes como sillares estructurales

Nutrientes esenciales, no esenciales y semiesenciales

UNIDAD III: REQUERIMIENTOS Y RECOMENDACIONES NUTRICIONALES.

CAPACIDAD: Conocer los principales hitos en el descubrimiento de las necesidades nutricionales

Equilibrio y balance de nutrientes

Recambio metabólico de los nutrientes

Flujo de los nutrientes a través de las vías metabólicas

Pools de nutrientes y de metabolitos

UNIDAD IV: METABOLISMO ENERGÉTICO

CAPACIDAD: Identificar las funciones energéticas y estructurales de los macronutrientes y de los micronutrientes.

Compuestos “ricos en energía”

Fosforilación oxidativa

Fosforilación a nivel de sustrato

Almacenamiento de energía

UNIDAD V: METABOLISMO INTERMEDIARIO

CAPACIDAD: Describir en qué consiste el flujo de nutrientes a través de una vía metabólica.

Fases del metabolismo intermediario

Ciclo tricarboxílico (ciclo de Krebs)

Papel de las vitaminas y los minerales en el metabolismo

Compartimentación celular y Tisular

UNIDAD VI: INTRODUCCIÓN A LA VALORACIÓN NUTRICIONAL

CAPACIDAD: Reconocer y valorar la importancia de la nutrición, en el mantenimiento del estado de salud del individuo, familia y comunidad.

Diagnostico Nutricional

Anamnesis Alimentaria

Vigilancia Alimentaria y Nutricional

Recordatorio 24hs

Registro Alimentario

Distribución diaria de energía

UNIDAD VII: PLAN DE ALIMENTACIÓN

CAPACIDAD: Comprender las bases fundamentales de la nutrición y aplicarlas a la realización de Planes Alimentarios saludables a nivel individual y poblacional, respetando gustos y hábitos, en las diferentes etapas y situaciones de la vida.

Fórmula Sintética.

Caracteres del Régimen.

Corrección del Valor Calórico Total por consumo de alcohol.

Fórmula Desarrollada. Lista diaria de alimentos.

Selección de Alimentos. Formas de preparación.

Distribución Diaria.

UNIDAD VIII: FACTORES QUE INFLUYE EN EL ESTADO NUTRICIONAL

CAPACIDAD: Desarrollar una actitud crítica frente a la información y un interés verdadero hacia la materia que lo lleve a la búsqueda de nuevos interrogantes y respuestas del estado nutricional del individuo.

Introducción. Estado Nutricional

Factores Alimentarios

Acceso a los Alimentos

Consumo de Alimentos

Salud y Nutrición

UNIDAD VIII: LINEA DE INVESTIGACION

Nutrición Clínica: <i>Las investigaciones sobre nutrición clínica tratan sobre:</i> Enfermedades crónicas no transmisibles en Adultos ECNT, Diabetes, sobrepeso y obesidad en la población infantil, Desnutrición infantil, Patologías asociadas y nutrición en el embarazo, Deficiencia de nutrientes y su efecto en la salud.	<i>Dieto terapia del Adulto</i>
	<i>fisiopatología del Adulto</i>
	<i>Nutrición Hospitalaria I y II</i>
	<i>Fisiopatología del Niño</i>
	<i>Nutrición Geriátrica</i> <i>Nutrición Normal</i>

V. BIBLIOGRAFÍA

BÁSICAS

- LÓPEZ SUAREZ. 2014 Fundamentos De Nutrición Normal Editorial: EL ATENEO. Buenos Aires.
- Lineamiento para el Cuidado Nutricional. Torresani- Buenos Aires. Argentina 2.016
- Técnica Dietoterapica- Elsa Longo. Editorial El Ateneo. Buenos Aires. Argentina. 2.019

-
- Valoración Nutricional y composición Corporal. Editorial El Ateneo. Buenos Aires Argentina. 2.011
 - De Girolami D. Fundamentos de valoración nutricional y composición corporal. Editorial El Ateneo Grupo Ilhsa. 2003

COMPLEMENTARIA

- Manual Práctico De Nutrición y Dietoterapia. Eulalia Vidal García. Editorial Monsa Prayma. España 2009.
- Manual Básico de mediciones Antropométricas INAN PARAGUAY
- Tabla de Composición Química de los Alimentos