



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de San Luis
 Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia
 Departamento: Farmacia
 Area: Bromatología y Ens. Med.

(Programa del año 2007)

I - Oferta Académica

| Materia | Carrera | Plan | Año | Período |
|------------------------|-----------------|-------|-----|---------|
| SEMINARIO DE NUTRICION | ENFERMERIA UNIV | 22/92 | 1 | 2c |

II - Equipo Docente

| Docente | Función | Cargo | Dedicación |
|--------------------------|-------------------------|-----------|------------|
| GUARDIA CALDERON, CAROLA | Prof. Responsable | P.ADJ EXC | 40 Hs |
| AGUILAR, ELBA GRACIELA | Prof. Colaborador | P.ASO EXC | 40 Hs |
| GUARDIA, TERESITA | Prof. Colaborador | P.ADJ EXC | 40 Hs |
| PIOLA, HUGO DANIEL | Responsable de Práctico | JTP EXC | 40 Hs |
| UÑATES, MARIA ANGELINA | Responsable de Práctico | JTP EXC | 40 Hs |

III - Características del Curso

| Credito Horario Semanal | | | | |
|-------------------------|----------|-------------------|---------------------------------------|-------|
| Teórico/Práctico | Teóricas | Prácticas de Aula | Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc. | Total |
| 2 Hs | 2 Hs | 1 Hs | 1 Hs | 6 Hs |

| Tipificación | Periodo |
|--|----------------|
| B - Teoria con prácticas de aula y laboratorio | 2 Cuatrimestre |

| Duración | | | |
|------------|------------|---------------------|-------------------|
| Desde | Hasta | Cantidad de Semanas | Cantidad de Horas |
| 13/08/2007 | 19/09/2007 | 5 | 30 |

IV - Fundamentación

La Nutrición es una disciplina científica, cuyo objetivo es estudiar las funciones de los nutrientes en el organismo, las cantidades que se deben ingerir para un óptimo estado de salud, así como las causas y consecuencias de sus deficiencias y excesos; también incluye las formas de prevención y corrección eficiente de las enfermedades nutricionales.

La Nutrición se relaciona con otras disciplinas que le dan conocimiento integral de los alimentos (Bromatología) y con disciplinas que le brindan el conocimiento de los factores psíquicos, sociales y económicos que juegan un papel decisivo en el comportamiento alimentario del hombre.

Un enfoque multisectorial y multidisciplinario permite al profesional de Enfermería desarrollar más eficazmente las acciones básicas de prevención primaria, secundaria y terciaria donde lo alimentario-nutricional ocupa un espacio importante para el logro del más alto nivel de salud tanto individual como colectivo.

V - Objetivos

| |
|--|
| |
|--|

VI - Contenidos

| |
|-----------------------------------|
| Programa analítico y/o de examen: |
|-----------------------------------|

Unidad 1: Nutrición y Salud

Ciencia de la nutrición: Su relación con otras disciplinas. Alimentos y nutrientes. Necesidad de nutrientes. Trastornos producidos por inadecuada alimentación. Estado nutricional, su evaluación.

Unidad 2: Energía y Nutrición

Energía: necesidades, unidades, balance energético. Nutrientes: definición, clasificación y funciones. Aporte energético de los nutrientes. Utilización de los nutrientes: digestión, absorción y metabolismo. Gasto energético. Cálculo de las necesidades de energía. Tabla de composición química de los alimentos

Unidad 3: Nutrición Aplicada

Alimentos y sus valores nutricionales. Grupos de alimentos. Alimentación equilibrada. Procesamiento, métodos de conservación y almacenamiento de los alimentos. Pesada de alimentos y equivalencias en distintas medidas.

Unidad 4: Alimentación Normal

Alimentación normal. Ingesta recomendada. Requerimientos según edad, sexo, talla y actividad. Leyes de la alimentación. Alimentación en las distintas etapas biológicas: embarazo, lactancia, lactantes y niños (0 a 10 años), niños adolescentes (10 a 17 años), adultos y vejez. Servicios de alimentación a Nivel institucional: enfermería y su coordinación con los servicios de Alimentación y Nutrición en las instituciones de Salud.

Unidad 5: Interacciones fármaco-nutriente

Proceso de absorción, distribución y eliminación de los fármacos. Influencia de los nutrientes en la respuesta a los fármacos. Factores que afectan la absorción de los fármacos: pH, motilidad gastrointestinal, formación de quelatos, etc. Factores que afectan la distribución y eliminación de los fármacos: estado nutricional del paciente (desnutrición, obesidad), dietas hiperproteicas, alcalinas, ácidas, etc. Predicción y prevención de interacción fármaco-nutriente. Pautas generales para la administración de fármacos en embarazada, niño y anciano.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo Práctico N° 1

Cálculo del valor calórico total correspondiente a la dieta de cada estudiante (técnica del registro de consumo de los últimos cinco días). Porcentaje de cobertura para energía, proteínas y lípidos.

Trabajo Práctico N° 2

Establecer los requerimientos nutricionales en situaciones fisiológicas preestablecidas, destinados a prevenir las consecuencias de una inadecuada alimentación y formular recomendaciones específicas para el cumplimiento de las pautas nutricionales determinadas.

- Para la ejecución de la autoencuesta alimentaria y la determinación del requerimiento nutricional en distintas situaciones fisiológicas, previamente se explica al alumno el fundamento y mecánica del Trabajo Práctico y se le entrega una Guía que incluye los métodos y procedimientos a realizar.

- Los Trabajos Prácticos son realizados en forma individual.

VIII - Regimen de Aprobación

Esta Asignatura puede cursarse bajo la modalidad "promocional" o "regular", debiendo cumplir en cada caso con los requisitos que se detallan:

Alumnos Promocionales:

- La asistencia a clases Teóricas es obligatoria, con un mínimo de 80 % de asistencia.

- Aprobar los Trabajos Prácticos, los mismos se evalúan por la presentación escrita de la autoencuesta alimentaria y de los requerimientos nutricionales en situaciones fisiológicas preestablecidas y la fundamentación teórica del mismo, expuesta en forma oral por el alumno.

- Aprobar 1 (un) examen parcial general (teórico-prácticos) consistente en preguntas a desarrollar y en problemas consistentes en el cálculo de distintos parámetros nutricionales en situaciones fisiológicas preestablecidas.

- Preparar y exponer temas Teóricos que son evaluados al exponerlos en seminarios

- Para la aprobación de la asignatura la nota final debe superar el 7 (siete) que se obtiene promediando la nota de los parciales y los seminarios.

Alumnos Regulares:

- La asistencia a las clases Teóricas no es obligatoria. La asistencia a los Trabajos prácticos es obligatoria.

- Aprobar los Trabajos Prácticos los cuales se evalúan con la presentación escrita de la autoencuesta alimentaria y de los requerimientos nutricionales en situaciones fisiológicas preestablecidas y la fundamentación teórica del mismo, expuesta en forma oral por el alumno.

? Rendir un Examen final en forma oral con una nota superior a 4 (cuatro).

IX - Bibliografía Básica

- [1] 1.Nutrición y Bromatología. Energía. Dra. María L. Pita Martín de Portela, Dra. Nora H. Slobodianik de Gurevich. Bioqu. Silvia H. Langini. Bioq. Liliana Zago de Gritkind. Apuntes de la UBA, 1992.
- [2] 2.Nutrición. Proteínas. Dra. María E. Río de Gómez del Río. Dra. María L. Pita Martín de Portela. Apuntes de la UBA. 1992.
- [3] 3.Nutrición. Evaluación Bioquímica del estado nutricional. Dra. María E. Río de Gómez del Río, Dra. María L. Pita Martín de Portela, Dra. Nora H. Slobodia-nik de Gurevich. Apuntes de la UBA, 1994.
- [4] 4.Nutrición y Bromatología. Hidratos de Carbono. Dra. Nora H. Slobodia-nik de Gurevich. Apuntes de la UBA, 1992.
- [5] 5.Nutrición y Bromatología. Lípidos. Dra. Nora H. Slobodia-nik de Gurevich. Apuntes de la UBA, 1992 y 1994.
- [6] 6.Vitaminas y Minerales en Nutrición. Dra. María L. Pita Martín de Portela. Ed. Lopez S.R.L., 1993.
- [7] 7.Nutrición. Presencia de riesgos y tratamiento dietético. Sonia Olivares. Delia Soto. Isabel Zacarias. Confederación Latinoamericana de Nutricionistas-Dietistas. Santiago de Chile. 1991.
- [8] 8.Nutrición y Ciencia de los alimentos. H.G. Muller. G. Tobin. Editorial Acribia S.A. Zaragoza (España).
- [9] 9.Nutrición y Deporte. Steve Wootton. Editorial Acribia S.A. Zaragoza (España). 1990.
- [10] 10.Valoración del Estado de Salud. Esneda Martinez, G.; Julia Lerma G. Organización Panamericana de Salud. 1990.
- [11] 11.Manual para alimentación de infantes y niños pequeños. Margaret Cameron. Yngve Hofvander. Ed. Acribia S.A., Zaragoza (España). 1989.
- [12] 12.Proteínas Alimentarias. J.C. Cheftel, J.L. Cuq, D. Lorient. Ed. Acribia S.A., Zaragoza (España). 1989.
- [13] 13.Fundamentos de Ciencia de los alimentos. Hawthorn J. Ed. Acribia. 1983.
- [14] 14.Alimentos y Nutrición. Bromatología Aplicada a la Salud Salinas RD.. Ed. El Ateneo. 1988.
- [15] 15.Manual de Nutrición. Buss D.; Tyler H.; Barder S.; Crawley H. Ed. Acribia. 1985.
- [16] 16.Nutrición y Alimentos Dietéticos. Bender A.E. Ed. Acribia. 1973.
- [17] 17.Proteínas Alimentarias. Cheftel J.C.; Lorient J.L. Ed. Acribia. 1989.
- [18] 18.Conocimientos Actuales sobre Nutrición. OPS, 1991.
- [19] 19.Programa de Alimentación y Nutrición Familiar. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo RIARE. Venezuela, 1995.
- [20] 20.Alimentación y Dietoterapia. Pilar Cervera. Jaime Clapes. Rita Rigolfas. Interamericana.
- [21] Mc Graw-Hill. Madrid. 2ª edición. 1993.
- [22] 21.Nutrición. Pupi, Brusco, Salinas, Schor y col. López Libreros Editores. Buenos Aires. 1986.
- [23] 22.Nutrición. Evaluación Bioquímica del estado nutricional. Dra. María E. Río de Gómez
- [24] del Río, Dra. María L. Pita Martín de Portela, Dra. Nora H. Slobodia-nik de Gurevich.
- [25] Apuntes de la UBA, 1994.
- [26] 23.Técnica Dietoterápica. E.N. Longo. E.T. Navarro. El Ateneo. Buenos Aires. 1994.
- [27] 24.Interrelaciones entre estado nutricional y mecanismos de defensa. Slobodianik
- [28] NH. Rev.Soc.Arg.Nutr.4 (4) :104, 1993
- [29] 25. Las bases farmacologicas de la terapeutica. Goodman Gilman Alfred Goodman Louis S.,
- [30] Rall Theodore, Ferid Murat Novena Edición . Editorial Panamericana Año 1996.
- [31] 26. Farmacología humana. Florez Jesús Editorial Mason S.A.,Araujo J.Amediavilla.
- [32] Medicina 3º Edición 1997.
- [33] 27.Farmacologia basica y clinica.Katzung Bertram G. Editorial El Manual Moderno S.A.
- [34] de C.W. 1986.G
- [35] 28. Farmacología . Smith Reynard. Editorial Médica Panamericana 1993
- [36] Graemes S. Avery. Farmacología clinica y terapé Medicamentos y Nutrición en
- [37] terapéutica. Universidad de Navarra. 1994.
- [38] 29.Farmacologia clinica y terapeutica .Graemes S. Avery. Editorial Salvat. 1988.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] 1. Fundamentos de Ciencia de los Alimentos .Hawthorn, J..Ed.Acribia.1983.
[2] 2. Alimentos y Nutrición. Bromatología aplicada a la salud. Salinas,R D. Ed.El Ateneo .1988.
[3] REVISTAS CIENTÍFICAS
[4] 1.La Alimentación Latinoamericana.
[5] 2.Archivos Latinoamericanos de Nutrición.

XI - Resumen de Objetivos

Objetivo general :

Reconociendo la importancia que tiene la nutrición en el mantenimiento de una vida sana y la trascendente función que cumple el profesional de enfermería dentro del sector salud , la formación en nutrición debe responder a un enfoque totalizador de la misma y proporcionar los conocimientos necesarios que le permitan actuar como un profesional capaz de desarrollar eficazmente las acciones básicas de prevención primaria y secundaria de la salud.

Objetivos particulares

Suministrar al estudiante de enfermería herramientas útiles sobre nutrición , requerimientos nutricionales en las distintas etapas fisiológicas humanas y las posibles interacciones fármaco-nutrientes, para que pueda aplicarlas en el manejo de problemas nutricionales tanto en el ámbito laboral particular como así también junto a grupos multidisciplinarios de la salud , donde lo alimentario- nutricional ocupa un espacio importante para el logro del más alto nivel de salud tanto individual como colectivo.

XII - Resumen del Programa

Unidad 1: Nutrición y Salud

Ciencia de la Nutrición. Alimentos y Nutrientes.. Estado nutricional.

Unidad 2: Energía y Nutrición

Energía. Nutrientes. Aporte energético. Necesidades energéticas.

Unidad 3: Nutrición Aplicada

Valor nutricional de los alimentos. Grupos de alimentos. Procesamiento, conservación y almacenamiento de los alimentos.

Unidad 4: Alimentación Normal

Ingesta recomendada. Requerimientos. Alimentación en las distintas etapas biológicas. Servicios de Alimentación a nivel institucional.

Unidad 5: Interacción fármaco-nutriente

Influencia de los nutrientes en la absorción, distribución y eliminación de los fármacos.

XIII - Imprevistos

El curso de Nutrición puede realizarse bajo las siguientes modalidades:

Alumnos Promocionales: Asistir a un mínimo de 80 % de las clases Teóricas . Aprobar los Trabajos Prácticos consistentes en el cálculo del valor calórico total correspondiente a la dieta de cada estudiante (técnica del registro de consumo de los últimos cinco días). Porcentaje de cobertura para energía, proteínas y lípidos. Determinar requerimientos nutricionales en situaciones fisiológicas preestablecidas, destinados a prevenir las consecuencias de una inadecuada alimentación y formular recomendaciones específicas para el cumplimiento de las pautas nutricionales determinadas.Aprobar 1 (un) examen parcial general teórico-prácticos .Preparar y exponer temas Teóricos en seminarios.Aprobar la asignatura con una nota final superior a 7 (siete) .

Alumnos Regulares: No es obligatoria la asistencia a las clases Teóricas .Aprobar los Trabajos Prácticos consistentes en el cálculo del valor calórico total correspondiente a la dieta de cada estudiante (técnica del registro de consumo de los últimos cinco días). Porcentaje de cobertura para energía, proteínas y lípidos. Determinar requerimientos nutricionales en situaciones fisiológicas preestablecidas, destinados a prevenir las consecuencias de una inadecuada alimentación y formular recomendaciones específicas para el cumplimiento de las pautas nutricionales determinadas . Aprobar 1 (un) examen parcial general teórico- práctico .Rendir un Examen final en forma oral con una nota superior a 4 (cuatro).