

**RESOLUCIÓN N° 1548/17-C.D.
CORRIENTES, 19 de mayo de 2017.**

VISTO:

El Expte. N° 10-2017-03716 por el cual el Director de la Carrera de Licenciatura en Enfermería de esta Facultad, Prof. Lic. Fernando Gómez, eleva el Programa de la Asignatura "Nutrición"; y

CONSIDERANDO:

Que el mismo fue presentado en el marco del nuevo Plan de Estudio aprobado por Resolución N° 1012/16-C.S;

El V° B° producido por la Asesoría Pedagógica de esta Casa;

El Despacho favorable emitido por la Comisión de Enseñanza;

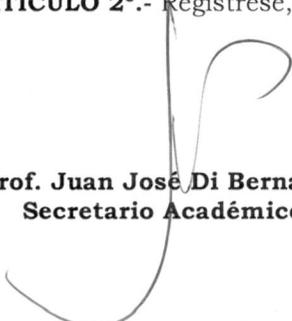
Que el H. Cuerpo de esta Facultad en su sesión ordinaria del día 18-05-17, tomó conocimiento de las actuaciones, y resolvió aprobar sin objeciones el Despacho de dicha Comisión;

**EL H. CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE MEDICINA
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
EN SU SESIÓN DEL DÍA 18-05-17**

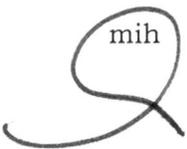
R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el Programa de la Asignatura "Nutrición" de la Carrera de Licenciatura en Enfermería de esta Facultad, elevado por el Director de la misma, Prof. Lic. Fernando Gómez y que como Anexo corre agregado a la presente, el que tendrá vigencia a partir del Ciclo Lectivo 2017.

ARTÍCULO 2°.- Regístrese, comuníquese y archívese.


Prof. Juan José Di Bernardo
Secretario Académico


Prof. Gerardo Omar Larroza
Decano


mih



PROGRAMA

1. ASIGNATURA:

Nutrición

Obligatoria – Optativa:

Obligatoria

Área/Eje (que incluye):

Biológica

Departamento:

Primer Ciclo

Carga Horaria: Semanal

4 horas.

Carga horaria Total:

60 horas.

2. CONFORMACION DEL EQUIPO DOCENTE

1 Prof. Titular. Simple. Ordinario.

1 J.T.P. Simple. Ordinario.

3. DESCRIPCION GENERAL DE LA ASIGNATURA

La Cátedra de *Nutrición* se dicta en el tercer año de la Carrera de Licenciatura en Enfermería, con una carga horaria de 60 horas y un tipo de dictado cuatrimestral, es una asignatura básica para el área de formación de los futuros Licenciados en Enfermería, ya que tiene relación con la práctica cotidiana del Enfermero. La asignatura estudia exclusivamente los alimentos, la dieta y dietoterapia humana, la importancia de una alimentación adecuada para el mantenimiento de un óptimo estado nutricional de la población en todas sus etapas biológicas o patológicas, lo que le permite al futuro profesional tener conocimientos para todas las áreas donde desarrolle su actividad como promotor en el cuidado nutricional.

La nutrición es un contenido importante en la educación para la salud y su promoción permitirá una adecuada alimentación estimulando en los alumnos un estilo de vida saludable y obtener competencias para transmitir a la comunidad.

Observamos que la falta de concientización, de conocimientos, de interés por el tema se vislumbra en el estado y cuidado de la salud, comprobando muchas veces que son los propios destructores de la misma, especialmente cuando tenemos en cuenta las estadísticas que nos informan el acrecentamiento de enfermedades crónicas no transmisibles como la obesidad, diabetes, hipertensión, dislipemias, síndrome metabólico, etc, las cuales deben ser abordadas interdisciplinariamente y a largo plazo por lo cual se vuelve necesario que el Licenciado en Enfermería cuente con las competencias necesarias para su ejercicio profesional.

4. PRE-REQUISITOS

Regularizar las materias del primer año de la Carrera y aprobado Enfermería del adulto y anciano.



5. OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS GENERALES: Al finalizar el cursado de la asignatura el alumno será capaz de:

- ✓ Reflexionar críticamente sobre los temas propios de la disciplina Nutrición en relación con las necesidades de la población y el desarrollo responsable de su posterior práctica profesional.
- ✓ Identificar los problemas nutricionales relacionados con enfermedades crónicas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ✓ Reconocer el rol del Licenciado en Enfermería dentro del equipo interdisciplinario de salud y nutrición.
- ✓ Reconocer la composición de los alimentos
- ✓ Reconocer las principales directrices de las guías alimentarias para la población Argentina.
- ✓ Reconocer las necesidades nutricionales en las distintas etapas biológicas.
- ✓ Caracterizar el consumo alimentario en las distintas etapas de la vida.
- ✓ Identificar el aporte óptimo de nutrientes en los diferentes grupos étnicos.
- ✓ Reconocer las afecciones nutricionales prevalentes en la sociedad regional y nacional.
- ✓ Identificar el consumo alimentario recomendado para cada afección.
- ✓ Interpretar el balance nutricional óptimo del ser humano.
- ✓ Reconocer los métodos de medición y análisis de la composición corporal.
- ✓ Reconocer enfermedades relacionadas con la carencia de nutrientes.
- ✓ Identificar el funcionamiento de un servicio de alimentación tanto autogestionado como tercerizado.
- ✓ Valorar la importancia del cumplimiento de las normas BMP, POES, APPCC y de los cuidados de bioseguridad en el manejo de alimentos.
- ✓ Reconocer la importancia de la correcta atención nutricional en patologías catabólicas.

6. CONTENIDOS.

BLOQUE I: Nutrición generalidades.

Tema 1: La Nutrición como ciencia. Interacción enfermero- nutricionista. La nutrición y su relación con la salud, crecimiento y desarrollo del ser humano.

Tema 2: Tiempos de la nutrición. Grupos de alimentos. Leyes de la alimentación.

Tema 3: Guías alimentarias para la población Argentina. Hábitos alimentarios desde el punto de vista socioeconómico, cultural. Programas de educación nutricional. ✓

Tema 4: Tipos de alimentos: fuente, protectores, fortificados y enriquecidos. Nutrientes y alimentos fuente.

BLOQUE II : Nutrición en el ciclo de vida

Tema 5: Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Prescripción Dietoterápica para el adulto sano, niño, adolescente, adulto mayor, embarazada y lactante.

Tema 6: Trastornos en la utilización de nutrientes.

BLOQUE III: Valoración del estado nutricional.

Tema 7: Valoración antropométrica, bioquímica, clínica y nutricional del: adulto sano, del adulto



Universidad Nacional del Nordeste
Facultad de Medicina
Carrera de Licenciatura en Enfermería

mayor y del niño.

Tema 8: Indicadores antropométricos, clínicos, alimentarios y bioquímicos adecuados a cada etapa biológica.

BLOQUE IV: Epidemiología nutricional y cuidado nutricional en enfermedades crónicas no transmisibles.

Tema 9: Prevalencia de ECNT a nivel mundial, nacional y regional. Factores de riesgo para el desarrollo de ECNT.

Tema 10: Dietoterapia en pacientes con alteraciones prevalentes: sobrepeso y obesidad, enfermedad cardiovascular, diabetes, dislipemia, síndrome metabólico y enfermedad renal.

Tema 11: Insulinoterapia.

Tema 12: Educación terapéutica en ECNT.

BLOQUE V: Soporte nutricional.

Tema 13: Utilización de soporte nutricional en dietoterapia: criterios, selección de vías de alimentación.

Tema 14: Cuidado nutricional en alimentación enteral: Objetivos. Planificación de las estrategias. Evaluación inicial. Necesidades nutricionales. Vías de administración. Indicaciones de alimentación enteral. Planificación y clasificación de las fórmulas enterales. Componentes y administración de la alimentación enteral. Complicaciones. Monitoreo nutricional.

Tema 15: Alimentación parenteral: Determinación de las necesidades. Clasificación y formas de presentación de soluciones, selección, administración y complicaciones.

Tema 16: Bioseguridad en la manipulación del soporte nutricional.

BLOQUE VI: Servicio de alimentación hospitalario.

Tema 17: Concepto de servicio de alimentación. Funciones. Misión, visión y funciones de un Servicio de Alimentación. Sistema de gerenciamiento.

Tema 18: Inocuidad de los alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Etapas de aplicación. Bioseguridad en el manejo de alimentos.

BLOQUE VII: Cuidado nutricional en patologías catabólicas.

Tema 19: Situaciones de ayuno, trauma y sepsis; pacientes quemados, con HIV, Cáncer y con Enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC).

7. METODOLOGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

✓ **Clases Teóricas- Técnica Expositiva dialogada:** de importancia para la presentación de cada bloque y tema. A través de ellas se brindará al alumno la información más actualizada disponible, llegada a través de publicaciones científicas. Durante la exposición, los alumnos realizarán consultas y preguntas aclaratorias sobre temas de difícil comprensión. Se utilizará la interrogación, donde el docente realizará cuestiones orales u escritas durante la exposición o al finalizarla. Además se propiciará la Investigación bibliográfica con la búsqueda de conceptos, teorías, técnicas en libros, revistas y publicaciones.

✓ **Trabajos Prácticos con demostraciones en gabinete:** estarán a cargo de los Jefes de trabajos prácticos y auxiliares Docentes y se desarrollarán al iniciarse cada Trabajo Práctico en sus comisiones correspondientes y de acuerdo a la modalidad de: prácticos en gabinete. (Total de 7



trabajos prácticos, uno por bloque)

✓ **Talleres:** para afianzar conceptos y promover el trabajo interactivo permitiendo al alumno fijar conocimientos basados en la reflexión. Mediante el uso de recortes periodísticos, internet y otros.

✓ **Aprendizaje por resolución de casos prácticos en aula virtual:** Dentro de las actividades grupales se propone desarrollar el análisis y resolución de casos como un instrumento didáctico a manera de espacio integrador, contemplando la inclusión armoniosa entre contenidos propios de la Asignatura junto con contenidos generales de la Carrera integrados de manera vertical y transversal, apelando al proceso de descubrimiento del alumno. La dinámica educativa implica que cada uno se les presente un caso problema utilizando temas troncales de la asignatura didácticamente asignados por etapas vitales: niño, geronte, embarazo-lactancia y deportista.

✓ A través de las clases presenciales, el cuerpo docente guiará a los equipos de trabajo en el análisis de la información científica obtenida a través de la búsqueda sistematizada utilizando todos los recursos de fuentes de información formales y no formales disponibles en la actualidad. Se incentivará en el estudiante el descubrimiento, la integración y el insight conceptual a partir del eje directriz de pensamiento representado por la resolución del caso problema.

✓ **Foros de discusión en el Aula Virtual:** los docentes plantearán temas innovadores y de actualidad relacionados a la Nutrición y cuidado de salud a fin de que los alumnos realicen la búsqueda bibliográfica oportuna que les permita desarrollar un criterio reflexivo y sustentado en la evidencia que les permita manifestar una opinión sólida sobre el tema planteado.

8. AMBITOS DE PRÁCTICA

9. PROPUESTAS DE ARTICULACION O INTEGRACION

Se articulará ECIC con 2do año de la Carrera de Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría y Medicina II de la Carrera de Medicina. Caso problema Obeso Mórbido.

Vertical: Enfermería del Adulto y Anciano

Horizontal: Enfermería en la mujer y el recién nacido; Enfermería del niño y el adolescente.

10. EVALUACION

La evaluación es permanente y debe ser considerada como una instancia más del proceso de enseñanza – aprendizaje- Se realiza una evaluación previa mediante la implementación de una Evaluación de Diagnóstico, para conocer el nivel de receptores, tanto en conocimientos como en actitudes y capacidades.

Durante el Proceso se realiza la evaluación sumativa mediante:

✓ **Exámenes Parciales:** con la modalidad escrito estructurado y a través de discusión de casos problemas. Se prevén dos exámenes parciales con sus respectivos recuperatorios, en ambos utilizaremos como instrumento el examen escrito estructurado (EEE) con opciones múltiples, verdadero/falso, emparejamiento, completar espacios en blanco y complementación.

✓ **Evaluación de habilidades por medio de lista de cotejos.**

Diseñar instrumentos para que el alumno demuestre con Evidencias (ejecuciones) que puede realizar las tareas de la competencia.

Evaluación de procesos en la resolución de situaciones-problemas: centrada en la realización de tareas y en los productos que ellas proporcionan.



Rúbrica para evaluar el aprendizaje actitudinal.

Examen final oral

Criterios de evaluación: Presentación en tiempo y forma según las especificaciones de los trabajos prácticos; marco teórico del contenido de los trabajos; participación del estudiante en las actividades de equipo; exposición en plenario, donde se evidencie la interpretación de los materiales trabajados en clase; la selección atinada de la bibliografía; la presentación de trabajos escritos y orales utilizando adecuadamente los recursos disponibles para el desarrollo de sus habilidades de comunicación y la interacción eficaz con sus compañeros.

11. REGIMEN DE REGULARIDAD y PROMOCION/APROBACION

Los criterios para regularizar son:

- a) 75% de asistencia a clases teórico-prácticas;
- b) 75% de aprobación de las actividades prácticas presenciales y virtuales;
- c) Obtener una calificación no menor de seis (6) en cada examen parcial o sus recuperatorios.

Los criterios para promocionar son:

- a) Cumplir con el 80% de asistencia a las clases teórico-prácticas;
- b) Aprobar todas las actividades prácticas presenciales y virtuales propuestas por la asignatura;
- c) Rendir los exámenes parciales propuestos por la cátedra, debiendo obtener una nota no menor de ocho (8) puntos, en cada parcial excluyéndose recuperatorios.

12. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

Las instalaciones y equipamientos didácticos de la Carrera: equipo multimedia, balanzas, etc.



Universidad Nacional del Nordeste
Facultad de Medicina
Carrera de Licenciatura en Enfermería

13. PROGRAMACION DE ACTIVIDADES

HORARIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	Carga horaria Teórica- práctica	Carga horaria Práctica pre- profesional
9.00 a 13hs		Teórico presencial				4	
Carga horaria semanal (debe coincidir con la carga horaria del Plan, o en menor cantidad si hay actividades no semanales – ver cuadro debajo)							





Universidad Nacional del Nordeste
Facultad de Medicina
Carrera de Licenciatura en Enfermería



14. BIBLIOGRAFIA

Obligatoria: Disponible en la cátedra.

Longo E, Navarro E. (2007) Técnica Dietoterápica. Bs As: Ed. El Ateneo.

Torresani M E, Somoza M I. (2009) Lineamientos para el cuidado nutricional. Bs As: Eudeba

Girolami González, I. (2009) "Clínica y Terapéutica en la Nutrición del Adulto". Bs As: El Ateneo

Skoropada, J. y cols (2007). Administración de Servicios de Alimentación. 2º ed. Buenos Aires: El Ateneo

Hernández García, T y otros. (2016) Nutrición y Dietética. Tomo I y II. España: DAE

Martín Salinas, C. (2015) Nutrición y Dietética. España: DAE

Borraz Gracia, S. y otros. (2016) Manual Básico de nutrición clínica y dietética. 2º Edic. Valencia: Hospital Clínico Universitario de Valencia. Grupo editor: Mesejo Arizmendi, A y otros. Disponible en: <http://www.bartolomebeltran.com/actualidad/archivos/ManualNutricion.pdf>