

Carrera: Licenciatura en Enfermería
Asignatura: Dietoterapia. Año 2012
Profesoras: Licenciada en Nutrición Arzamendia Yesica
Licenciada en Nutrición Inestal Soledad

Programa

Fundamentación

La dietoterapia analiza las modificaciones que debe sufrir la alimentación, tanto cualitativa como cuantitativamente, atendiendo las necesidades del individuo que sufre una patología determinada. El desarrollo de su contenido muestra la interdependencia que existe entre alimentación y salud, contribuyendo a la prevención o tratamiento de enfermedades.

La dietoterapia brinda al profesional del sector salud las herramientas útiles para ayudar al paciente como así también para orientarlo.

Durante el desarrollo del curso se analizan las modificaciones cualitativas y cuantitativas a efectuar en la alimentación, atendiendo las necesidades del individuo según su patología contribuyendo así en la prevención o tratamiento de la enfermedad. Además brinda al futuro profesional del sector salud herramientas útiles para orientar al paciente. Prepara al alumno para actuar dentro del equipo salud, colaborando en la planificación del tratamiento de individuos o grupos en situaciones de enfermedad.

Objetivo general

“Identificar las modificaciones que requiere la alimentación normal para el tratamiento de distintas situaciones fisiopatológicas y adquirir herramientas de trabajo útiles que pueda aplicar en el ámbito laboral.”

Objetivos específicos

Identificar el rol de enfermería en la valoración de las necesidades nutricionales y dietéticas de las personas.

Reconocer las distintas indicaciones dietoterápicas.

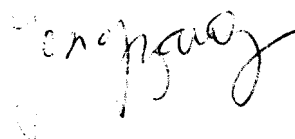
Identificar las enfermedades producidas por mal nutrición.

Conocer las indicaciones, beneficios y desventajas de la alimentación enteral y parenteral.

Contenidos

UNIDAD 1: Introducción a la Dietoterapia.

Dietas Terapéuticas. Concepto y objetivo. Las 4 leyes de alimentación (adaptación). Utilización de la dietoterapia en las diferentes patologías y estados biológicos. Parámetros nutricionales modificados en las dietas terapéuticas. Dietas cualitativas y cuantitativas. Dietas completas e incompletas. Dietas progresivas. Modificación de la consistencia y textura: dieta hospitalaria general, líquida, blanda, licuada, procesada, adaptada a situaciones especiales.



UNIDAD 2: Valoración nutricional.

Variables intervinientes en el estado nutricional de los individuos. Procesos del cuidado nutricional. Identificación de los factores protectores y de riesgo del estado nutricional. Valoración del estado nutricional (antropométrica y laboratorio). Medidas antropométricas: peso, talla, IMC, PI, PH.

UNIDAD 3: Enfermedades producidas por falta de nutrientes.

Anemias nutricionales; hierro Hem y no Hem. Recomendaciones para prevención y tratamiento. Desnutrición; diagnóstico y clasificación, plan alimentación.

UNIDAD 4: nutrición enteral y parenteral

Nutrición enteral: concepto, vías de administración, indicaciones. Productos nutroterápicos. Sondas, colocación. Métodos de administración. Complicaciones.

Nutrición parenteral: concepto, clasificación. Indicaciones. Complicaciones. Alimentación de transición. Responsabilidades del equipo. Manipulación e higiene de las fórmulas enterales y parenterales.

UNIDAD 5: Cuidado nutricional ante factores de riesgo y cardiopatías.

Hipertensión arterial: diagnóstico, clasificación. Recomendaciones. Selección de alimentos.

Dislipemias: diagnóstico, clasificación. Tratamiento dietético. Selección de alimentos. Selección de grasas: saturadas, monoinsaturadas y poliinsaturadas. Colesterol. Aterosclerosis. Factores de riesgo.

UNIDAD 6: Sobrepeso y obesidad.

Clasificación. Etiología y fisiopatología. Factores asociados a la obesidad. Obesidad como factor de riesgo. Pilares del tratamiento. Prevención.

UNIDAD 7: diabetes tipo I y II

Definición. Diagnóstico. Clasificación. Pilares del tratamiento. Insulinoterapia. Hipoglucemiantes orales. Tratamiento dietético, selección de alimentos. Educación diabetológica. Complicaciones agudas y crónicas. Hipoglucemia, hiperglucemia.

UNIDAD 8: dietoterapia en patologías renales.

Insuficiencia renal aguda y crónica. Tratamiento conservador y diálisis. Manejo de alimentos según sodio, potasio y fósforo. Recomendaciones al paciente.

UNIDAD 9: dietoterapia en enfermedades digestivas.

Úlcera gastroduodenal. Fisiopatología. Tratamiento dietético. Plan adecuado gástrico. Recomendaciones.

Plan adecuado intestinal. Recomendaciones para diarrea, constipación. Enfermedad celíaca.

Recomendaciones alimentarias para: hepatitis, cirrosis, colecistitis, colelitiasis, pancreatitis.

Unidad 10: Dieta en situaciones hipercatabólicas.

Cáncer y desnutrición. Terapéutica en oncología. Terapia nutricional. Epidemiología del SIDA.

Malnutrición y SIDA. Terapia nutricional. Recomendaciones alimentarias.

Bibliografía

L. Kathleen Mahan Sylvia Escote-Stump. Nutrición y Dietoterapia de Krause. 9º edición. McGraw-Hill.
Cervera, et. Al. Alimentación y dietoterapia. 4º edición. McGraw-Hill – Interamericana.
Fundamentos y estrategias en soporte nutricional. FyES. Lic. Paula Guastavino. Lic. Roxana Guida.
Nutrición y riñón. Riella y Martins. Editorial Médica panamericana.
J. Nelson, K. Moxness, M. Jensen, C. Gastineau. Dietética y nutrición. Manual de la Clínica Mayo. 7º edición. Harcourt Brace.
Lineamientos para el Cuidado nutricional. Torresani y Somosa. Editorial Eudeba.
Técnica Dietoterápica. Longo Navarro. Editorial El Ateneo.

Propuesta metodológica

Los contenidos de la materia serán aprobados teniendo en cuenta los objetivos planteados, a través del aprendizaje conceptual, del desarrollo de habilidades y destrezas y, de la resolución de problemas a fines a la profesión. De esta manera se busca con el dictado de esta materia el desarrollo de actitudes y aptitudes profesionales propias del Licenciado/a en Enfermería.

Se desarrollarán clases teórico-prácticas. Talleres, estudios de casos y/o situaciones, grupos de discusión, exposiciones y entrevistas.

Condiciones de acreditación y evaluación

La evaluación se hará en base a 2 (dos) parciales que abarcarán aproximadamente la mitad del programa cada uno.

Alumnos promocionales: se podrá promocionar la materia aquel alumno que tenga un 80% de asistencia, 2 (dos) parciales con nota 7 (siete) o más, sobre 10 (diez) puntos y la aprobación de un trabajo practico evaluable, coloquio o monografía.

Alumnos regulares: podrán regularizar aquellos alumnos que aprueben ambos parciales con nota de 4 (cuatro) a 10 (diez) puntos. Debiendo rendir examen final integrados, que podrá ser oral o escrito, el cual se aprobara con no menos de 4 (cuatro) puntos sobre 10 (diez).

Alumnos libres: deberán rendir un examen escrito, el que deberá ser aprobado con el 70% de las respuestas correctas, completándose con un examen oral con las mismas características de aprobación. El alumno que no aprobara el examen escrito, no podrá acceder a rendir el examen oral.

