

DIETOTERAPIA

Programa Ampliado

Unidad 1

Régimen normal – individuo sano. Valor calórico total-Fórmula sintética-Fórmula desarrollada.

Leyes de la Alimentación; cantidad, calidad, armonía y adecuación.

Unidad 2

Tabla de composición química de los Alimentos-Composición de alimentos en zona patagónica. Análisis y comprensión y manejo de Valores nutricionales.

Unidad 3

Enfermedades en la niñez y adolescencia: desnutrición – Sobrepeso – Trastornos de la conducta alimentaria. Anorexia y Bulimia nerviosa-Obesidad.

Variables que intervienen en el estado nutricional de individuos o grupos.

Unidad 4

Factores de riesgo en la adultez – Enfermedades crónica no trasmisibles; Diabetes, Hipertensión, Hipercolesterolemia, obesidad. Tratamiento nutricional.

Unidad 5

Tipificación dietas Paciente internado. Alimentación General, hepático, liviano, blando, semisólidos, líquidos, por sondas. Rol del Enfermero en Educación alimentaria Nutricional. Relación de Enfermería con el Servicio de Alimentación.

MARCO METODOLÓGICO

Clases teórico prácticas – Trabajos grupales – Trabajos en Terreno. Dinámicas grupales – Intercambio entre el educador y educando.

EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Se cumplirá con lo requerido por la coordinación; 2 parciales.

4 trabajos prácticos

Titular Lic. Maria E. Cosano