



Secretaría de Extensión Universitaria

## MATERIA ELECTIVA

**ALIMENTACION EN LOS DIFERENTES CICLOS DE LA VIDA**

**CATEDRA DE ALIMENTACION Y NUTRICION**

**LIC EN ENFERMERIA**

**Universidad Nacional del Comahue**

Duración: cuatrimestral

Carga horaria: 40 horas

**Nombre del Seminario**

ALIMENTACION EN LOS DIFERENTES CICLOS DE LA VIDA

**Unidad Académica**

Facultad de Ciencias del Ambiente y la Salud (FACIAS)

**Director**

Apellido y Nombres	Yesica Arzamendia
Cargo Docente / Situación de revista	ADJ – 1-
Unidad Académica a la pertenece	FACIAS

<b>DNI</b>	27474375
<b>Teléfonos</b>	299 4247427
<b>Correo electrónico</b>	<a href="mailto:arzayesica@gmail.com">arzayesica@gmail.com</a>

**Co Director**

<b>Apellido y Nombres</b>	Soledad Inestal
<b>Cargo Docente / Situación de revista</b>	AYP- 2
<b>Unidad Académica a la pertenece</b>	FACIAS
<b>DNI</b>	27956419
<b>Teléfonos</b>	299 4041721
<b>Correo electrónico</b>	<a href="mailto:Colanchanga72@gmail.com">Colanchanga72@gmail.com</a>

**Co Director**

<b>Apellido y Nombres</b>	Laura Sarmiento
<b>Cargo Docente / Situación de revista</b>	AYP- 1
<b>Unidad Académica a la pertenece</b>	FACIAS
<b>DNI</b>	28636902
<b>Teléfonos</b>	2994576787
<b>Correo electrónico</b>	<a href="mailto:Lauravane81@hotmail.com">Lauravane81@hotmail.com</a>

## **INTRODUCCION**

Dentro del extenso campo de la Nutrición y del acotado programa de la materia Nutrición y dietoterapia, es importante ampliar diferentes temáticas referidas a la alimentación.

Los temas propuestos consideramos de importancia profundizarlos para el desempeño de futuros profesionales de la salud.

Nuestros estudiantes trabajarán en áreas donde se aborden temáticas y problemáticas alimentarias - nutricionales, pero fundamentalmente trabajarán con personas, sujetos sociales. Esto implica considerar que las personas son sujetos con historia, pertenecen a determinado género, estrato socioeconómico, región geográfica, poseen saberes, prácticas, creencias, valores, etc., con los que ya cuentan. Queremos brindar a través del seminario herramientas teóricas y metodológicas que le permitan identificar y abordar las problemáticas alimentarias más prevalentes.

## **FUNDAMENTACIÓN**

Poder contribuir con información, ampliar las temáticas de interés de la currícula. Consideramos importante la actualización continua, ya que se producen numerosos cambios en el abordaje nutricional tanto en población sana como en situación de enfermedad del individuo. La salud, y en este caso la alimentación y nutrición es un campo dinámico, las intervenciones se modifican con nuevos estándares, consensos, y evidencias, lo cual exige a quienes trabajamos en salud continuo análisis de las mismas, conocer la teoría, investigación y avances en la práctica.

Para abordar la alimentación tanto en individuo sano como enfermo debemos considerar siempre que es una unidad biopsicosocial. Por lo tanto las dimensiones sociales de la alimentación, los entornos, las condiciones socioeconómicas, la cultura, el ambiente, son algunos de los determinantes de la alimentación, los cuales queremos analizar en el taller, abordando temáticas específicas.

Consideramos que el acceso a la información, validada, contribuye a la autonomía de las personas y a otorgar seguridad en el momento del quehacer profesional.

## **OBJETIVO GENERALES**

Profundizar los conocimientos de alimentación para contribuir a mejorar la formación de los estudiantes considerando la dimensión social de la alimentación.

## **ESPECIFICOS**

- 1- Analizar las diferentes dimensiones de la alimentación a lo largo de los ciclos biológicos y procesos de salud- enfermedad.
- 2- Ampliar conceptos de nutrición y alimentación validados científicamente, relacionados a la población.
- 3- Brindar evidencia científica sobre diferentes temáticas alimentarias actuales para analizar validez e importancia de las mismas.
- 4- Definir aspectos específicos relacionados con la alimentación y nutrición, y los cuidados de enfermería, proponiendo uso de protocolos según recursos disponibles.

## **METODOLOGÍA**

La cursada de la materia tuvo la necesidad de incluir herramientas virtuales para su desarrollo. Por lo que los contenidos del programa se abordarán mediante la plataforma PEDCO, con videoconferencias, bibliografía, audios, etc. Para facilitar el trabajo de los alumnos se proponen actividades asincrónicas (de esta forma hay libertad en conectarse cuando puedan y quieran). Se planifican también encuentros sincrónicos y presenciales, con actividades prácticas de cada temática tratada.

En este marco nos proponemos desarrollar un curso destinado a alumnos de la carrera de la licenciatura en enfermería, de la Facultad de Ciencias del Ambiente y la Salud, que hayan regularizado la materia nutrición y dietoterapia, en la sede Neuquén, a través de 6 módulos que abordarán enfoques, lecturas y experiencias que posibiliten analizar la alimentación en diferentes situación biológicas, culturales, económicas y en procesos de salud-enfermedad con el fin de fortalecer el ejercicio profesional del licenciado frente a diferentes escenarios de nuestra sociedad. Propone un camino de reflexión con los estudiantes, considerándolos sujetos activos en la construcción de conocimientos.

### **Criterios de Evaluación**

Los/as estudiantes presentarán un trabajo final que integre los enfoques y abordajes tratados, que recupere las discusiones propuestas en los diferentes módulos.

En todas las actividades (foros y trabajo final) se valorará:

- La adecuación a las pautas y orientaciones fijadas para cada consigna.
- La entrega en tiempo y forma según lo acordado.
- La integración de los conceptos planteados.
- La calidad de las presentaciones (claridad en la redacción, ortografía y puntuación, inclusión de fuentes y referencias bibliográficas).

### **Requisitos de aprobación**

Para aprobar el curso se espera que los cursantes:

- Lean todo el material el material obligatorio y abrir espacios de reflexión con la bibliografía complementaria.
- Realicen como mínimo 75% de las actividades cumpliendo con los criterios de evaluación.
- Aprueben un trabajo final, el cual será una producción original del cursante, en diferentes formatos de trabajos (Explicaciones a través de audios, elaboración de PowerPoint/ video, un cuadro comparativo, cuestionarios de Opción múltiple, elaboración de una monografía).

La calificación final se determina a partir del desempeño en todas las actividades obligatorias. Se aprueban con 4 (cuatro) puntos.

### **Duración**

10 semanas. Se estipularán cuatro (4) horas semanales para la realización de las actividades, considerando en el aula y domicilio.

## TEMAS

- Alimentación y cultura.
- Seguridad y soberanía alimentaria
- Políticas alimentarias y programas en Argentina vigentes.
- Situación alimentaria y nutricional. Alimentación complementaria y formación del gusto.
- Situación alimentaria y nutricional en escolares
- Situación alimentaria y nutricional en adolescencia
- Adulto mayor y trastornos de la deglución.
- Situación alimentaria nutricional en Argentina. Enfermedades crónicas no transmisibles. Guías y consensos.

## DESTINATARIOS

Estudiantes de Licenciatura de Enfermería, sede Neuquén, con un máximo de 60 alumnos.

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

**Los encuentros se planificaron en las siguientes fechas**

Fecha	Contenidos	Modalidad
19/8/2024	Presentación	Virtual asincrónico
26/8/2024	Alimentación y cultura. Dimensiones alimentación.	Virtual asincrónico
2/9/2024	Soberanía y seguridad alimentaria.TP1	Presencial
9/9/2024	Políticas y programas vigentes	Virtual
16/9/2024	Situación alimentaria nutricional primeros 2 años. TP 2	Presencial
23/9/2024	Situación alimentaria nutricional en escolares.	Virtual
30/9/2024	Situación alimentaria nutricional en adolescentes. TP3	Presencial
7/10/2024	Adulto mayor. Trastorno deglución. Screening nutricional.	Virtual
14/10/2024	Situación alimentaria nutricional en Argentina. Enfermedades crónicas no transmisibles. Guías y consensos. TP 4	Presencial
21/10/2024	Actividad final grupal (3 integrantes)	Virtual
28/10/2024	Cierre y Evaluación: Presentación actividades grupales.	Presencial

## BIBLIOGRAFÍA

- 1º cátedra de dietoterapia del adulto. Carrera de nutrición de la Universidad Nacional de Buenos Aires. Manual Práctico de dietoterapia del adulto. Librería Akadia. Buenos Aires, 2013.
- Aguirre, P. (2010). "Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis". Ed. Siglo XXI. Buenos Aires.
- Álvarez Hernández J, et al. Envejecimiento y nutrición. NutrHosp Suplementos. 2011;4(3):3-14.
- Clavé P, Verdaguer A, Arreola V. Disfagia orofaríngea en el anciano. Med Clin (Barc). 2005;21(124): 742-8.
- Fischler, C. (1995). "El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo". Ed. Anagrama. Barcelona.

- Gómez Candela C., Reuss Fernandez J. Manual de recomendaciones nutricionales en pacientes geriátricos. 2004. Marid: editores médicos
- Gorban, M. et. Col. (2013). "Seguridad y soberanía alimentaria". Ed. Akadia. Buenos Aires.
- Gutiérrez Robledo, D` Hyver Carlos Luis Miguel, Zúñiga Gil Clemente Humberto "*Geriatría. 4º edición*". Ed: Manual Moderno. Año 2014. México.
- Katz, M – Aguirre, P – Bruera, M. (2011). "Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura". Ed. Zorral. Buenos Aires.
- Macias Nuñez J. Geriatría desde el principio. Editorial Glosa. Barcelona, España, 2001.
- Navarro, E- Longo E. 2019. Técnica Dietoterapica. Ed el Ateneo. Buenos Aires.
- Piaggio, L–Solans, A. 2014. "Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud". Ed Akadia. Buenos Aires
- Piaggio, L. 2016. El derecho a la alimentación en entornos obesogénicos: Reflexiones sobre el rol de los profesionales de la salud. Vol. 12, Núm. 4 (2016)
- Rubio Herrera MA. Manual de alimentación y nutrición en el anciano. Barcelona, España. Ediorial Masson, 2002.
- Secretaría de Gobierno de Salud. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Presidencia de la Nación. GUÍA DE PRÁCTICA CLÍNICA DE SOPORTE NUTRICIONAL ENTERAL Y PARENTERAL EN PACIENTES ADULTOS HOSPITALIZADOS Y DOMICILIARIOS. 2007.