



RIDAA
Repositorio Institucional
Digital de Acceso Abierto de la
Universidad Nacional de Quilmes



Universidad
Nacional
de Quilmes

Ustia, Gisele

Nutrición y dietoterapia



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Argentina.
Atribución - No Comercial - Compartir Igual 2.5
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/ar/>

Documento descargado de RIDAA-UNQ Repositorio Institucional Digital de Acceso Abierto de la Universidad Nacional de Quilmes de la Universidad Nacional de Quilmes

Cita recomendada:

Ustia, G. (2025). *Nutrición y dietoterapia. (Programa)*. Bernal, Argentina: Universidad Nacional de Quilmes. Disponible en RIDAA-UNQ Repositorio Institucional Digital de Acceso Abierto de la Universidad Nacional de Quilmes <http://ridaa.unq.edu.ar/handle/20.500.11807/6645>

Puede encontrar éste y otros documentos en: <https://ridaa.unq.edu.ar>



Departamento de Ciencias Sociales

Programa Regular-Cursos Presenciales

Carrera: Licenciatura en Enfermería

Año: 2025

Curso: Nutrición Y Dietoterapia

Profesora: Lic. Gisele E. Ustia

Carga horaria semanal:

Teoría: 5 horas semanales. Lunes de 13 a 18hs

Horas de consulta extra clase: Lunes de 13 a 14 hs.

Créditos: 8

Núcleo al que pertenece: obligatoria

Tipo de asignatura: Teórico-Práctica

Presentación y Objetivos:

La nutrición se centra en el mantenimiento de la salud mediante una dieta equilibrada, mientras que la dietoterapia aplica planes alimentarios específicos como parte del tratamiento de enfermedades.

Es por ello que Enfermería no solo se encarga de la administración de medicamentos y el cuidado físico, sino también de *promover, supervisar y educar* sobre la correcta alimentación en cada etapa de la vida y en diferentes condiciones de salud.

En la práctica, estos conocimientos permiten detectar signos de desnutrición o riesgo nutricional, colaborar en la planificación de dietas junto a todo el equipo de salud; aportando a través de la educación al paciente y su familia sobre la alimentación adecuada.

Objetivo Especifico:

Cecilia

Lograr que los estudiantes adquieran conocimientos, actitudes y habilidades relacionadas con la Nutrición y Dietoterapia

Objetivos generales:

Que los estudiantes logren reconocer los conceptos básicos de la ciencia de la nutrición identificando los grupos de alimentos, su composición, función y clasificación dentro de las raciones diarias recomendadas

Que los estudiantes interpreten el valor nutritivo de los alimentos y comprendan la importancia de una correcta selección y combinación de los mismos para la nutrición humana.

Que los estudiantes analicen las variables económicas, psicológicas, sociales y culturales que influyen en el comportamiento alimentario y aprendan a observar, investigar y examinar la situación alimentaria-nutricional nacional actual.

Que los estudiantes describan las necesidades básicas alimentario-nutricionales en las distintas etapas biológicas de la vida, logrando explicar las modificaciones de la alimentación recomendadas para el cuidado nutricional en enfermedades agudas o crónicas más frecuentes en la población

Que los estudiantes desarrollen estrategias de intervención profesional para favorecer la adquisición de hábitos alimentarios saludables en la comunidad asistida.

Contenidos Mínimos:

Conceptos básicos: Nutrición. Tiempos de la Nutrición: Alimentación, Metabolismo y Excreción. Sustancias nutritivas. Energía, macronutrientes, micronutrientes.

Alimentos. Clasificación. Leyes de la Alimentación.

Aspectos culturales de la alimentación humana: características de la comida humana. Construcción social del gusto. Alimentación en el embarazo y la lactancia. Etapas de la alimentación infantil. Salud dental. Alimentación en la adolescencia. Alimentación para adultos y adultos mayores.

Dietoterapia en pacientes con alteraciones prevalentes. Cuidado nutricional en situaciones de malnutrición: desnutrición, sobrepeso y obesidad. Contexto mundial y regional. Cuidados nutricionales en personas con riesgo cardiovascular: diabetes,

hipertensión arterial, dislipemias. Cuidados nutricionales para pacientes con cáncer y osteoporosis. Cuidados nutricionales para pacientes con en afecciones intestinales: diarrea, constipación. Cuidado nutricional para pacientes con patologías hepáticas: nutrición y alcoholismo crónico. Cuidados en alimentación enteral: Características. Administración. Complicaciones. Cuidados relacionados con la alimentación parenteral: Clasificación. Complicaciones. Implementación. Soporte nutricional domiciliario. Inocuidad de los alimentos. Normas de correcta manipulación alimentaria. Programas de educación nutricional.

Contenidos temáticos:

Unidad 1: Nutrición Normal.

Definición de conceptos básicos relacionados con la nutrición. Nutrientes: clasificación. Macro y micro nutrientes. Tiempos de la Nutrición: Alimentación, Metabolismo y Excreción. Leyes de la Alimentación. Guías alimentarias para la población argentina (actualización 2016). Grupos de alimentos. Alimentos según grado de procesamiento. Alimentos: fortificados, enriquecidos. Rotulado de alimentos envasados.

Inocuidad de los alimentos. Normas de correcta manipulación alimentaria. Dimensiones socioculturales de las prácticas alimentarias.

Bibliografía obligatoria.

- ✓ Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Promoción de La Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles. (2018). Manual para la aplicación de las Guías alimentarias para la Población Argentina. Apartados 1, 2, 3, 5, 7
<https://cesni-biblioteca.org/manual-para-la-aplicacion-de-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina/>
- ✓ Gráfica de la Alimentación Diaria para la Población Argentina
<https://youtu.be/ycJnVcbwMBM?si=i6f2A8hpg4lhuoZb>
- ✓ López, L. (2021). Fundamentos de Nutrición Normal. 3ª Edición. El Ateneo, Buenos Aires. Cap. 1, (Pág. 17-19) Cap.2, (Pág.33-46).
- ✓ Spot Guía alimentaria para la población argentina
<https://youtu.be/ADVW88B2v8M?si=CyY740rIfd50EPwh>

Bibliografía de consulta.

- ✓ Aguirre, P. (2010). La construcción social del gusto en el comensal moderno, en *Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura*. (Pág. 13- 62). Libros del Zorzal.
- ✓ Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. (2016) Guías Alimentarias para la Población Argentina. Documento Técnico Metodológico. Buenos Aires. (Pág. 108-187) Cap. 45. (1461-1464).
- ✓ López L. (2021). *Fundamentos de Nutrición Normal*. 3ª Edición. El Ateneo, Buenos Aires. Cap.: 4, 5, 6,7.
- ✓ Potter P., Perry A.: *Fundamentos de Enfermería*. Volumen II. 5ª Edición en español. Elsevier España. S.A. Unidad 7. Cap. 43. (1348-1357)

Unidad 2: Nutrición en el ciclo de la vida.

Nutrición durante la gestación y la lactancia. Etapas de la alimentación infantil. Nutrición infantil. Salud dental. Alimentación en la adolescencia. Alimentación para adultos y adultos mayores.

Bibliografía obligatoria.

- ✓ Dirección de Salud Materno Infantil, Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación. Argentina (2010). Guías Alimentarias para la Población Infantil. Consideraciones para los equipos de salud.
- ✓ López, L. (2021). *Fundamentos de Nutrición Normal*. 3ª Edición. El Ateneo, Buenos Aires. Cap.15, (Pág.413-443). Cap. 16, (Pág. 445-474).
- ✓ Ministerio de Salud de la Nación Argentina (2021). Guía de práctica clínica sobre Alimentación complementaria para los niños y niñas menores de 2 años.
<https://cesni-biblioteca.org/guia-de-practica-clinica-sobre-alimentacion-complementaria-para-los-ninos-y-ninas-menores-de-2-anos/>
- ✓ Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Presidencia de la Nación. (2019) 2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. ENNS 2. Resumen ejecutivo

Bibliografía de consulta.

- ✓ Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. Informe sobre nutrición infantil (2021). ¿Una alimentación para el fracaso? La crisis de la alimentación infantil en los primeros años de vida.

<https://cesni-biblioteca.org/archivos/Nueva%20carpeta/Fed%20to%20Fail%20-%20BRIEFSPANISH-Final.pdf>
- ✓ Dirección de Salud Materno Infantil, Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación. Argentina. (2010). Guías Alimentarias para la Población Infantil. Orientaciones para padres y cuidadores.
- ✓ La importancia de los primeros 1.000 días de vida
<https://youtu.be/eUKt6DDbzk?si=ViZBSJi5JA0-kTNn>
- ✓ Potter P., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II. 5ª Edición en español. Elsevier España. S.A. Unidad 7. Cap. 43. (1361-1369).

Unidad 3: Cuidado nutricional patologías cardiovasculares y malnutrición.

Situaciones de malnutrición por déficit y exceso: desnutrición y obesidad. Cuidado nutricional para el control de peso. Cuidado nutricional en anemias y osteoporosis. Cuidados nutricionales en enfermedades de riesgo cardiometabólico. Factores de riesgo cardiovascular. Hipertensión arterial. Dislipemias. Síndrome Metabólico. Diabetes.

Bibliografía obligatoria.

- ✓ Mendiñeta Marin, D. A., Valderrama-Cadavid, Z. A., Trout-Guardiola, G., & Paredes Bermúdez, M. (2017). Enfoque de enfermería en la atención primaria de diabetes y corazón como herramienta fundamental para la prevención, cuidado y promoción. *Duazary*, 14(1), 79–90. <https://doi.org/10.21676/2389783X.1738>
- ✓ Torresani M. (2017): Lineamientos para el cuidado Nutricional. 4ª edición. Eudeba. Buenos Aires. Cap.2 (91-109; 113-125; 127-133; 141-149; 161-169; 173-176) Cap.3 (Pág.229-240; 270-299; 303-305; 312-333; 349-353; 358-361; 365-378; 384-396; 404-405; 408-409; 419-425).Cap. 4 (606-611; 614-615; 636-645)

Bibliografía de consulta.

- ✓ Longo E. (2019). Técnica Dietoterápica. 3º edición. El Ateneo, Buenos Aires. Cap.12 (Pág.247-264). Cap.13 (Pág.269-295). Cap.14 (Pág.297- 313). Cap.15 (Pág.319-329). Cap.17 (Pág.345-350). Cap.24 (Pág.471-477).
- ✓ Torresani M. (2017): Lineamientos para el cuidado Nutricional. 4ª edición. Eudeba. Buenos Aires. Cap.2 (Pág. 150- 158; 182-191). Cap.4 (616-635).
- ✓ Potter P., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II. 5ª Edición en español. Elsevier España. S.A. Unidad 7. Cap. 43. (1398-1403). Cap.45 (1464-1469)

Unidad 4: Cuidado nutricional en patologías del sistema digestivo. Soporte nutricional.

Cuidados nutricionales en patologías del intestino: diarrea, constipación. Enfermedad Celiaca. Cuidado nutricional en patologías hepáticas. Nutrición y alcoholismo crónico. Enfoque nutricional en cáncer. Soporte nutricional domiciliario. Alimentación enteral: Características. Administración. Complicaciones. Alimentación parenteral: Clasificación. Complicaciones. Implementación. La Educación Alimentaria Nutricional: estrategias de comunicación.

Bibliografía obligatoria.

- ✓ Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Promoción de La Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles. (2018). Manual para la aplicación de las Guías alimentarias para la Población Argentina. Apartado 6.

<https://cesni-biblioteca.org/manual-para-la-aplicacion-de-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina/>

- ✓ Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 4ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2017. Cap.5 (649- 650; 660-679; 684-687; 690-704; 714-723). Cap. 6 (793-802). Cap.7 (874-886; 895-907; 922-945).

Bibliografía de consulta.

- ✓ Longo E., Navarro E. Técnica Dietoterápica. 3ª edición. El Ateneo, Buenos Aires, 2019. Cap.3. (Pág. 69-99). Cap.7 (Pág.147-156). Cap. 8 (Pág.167-172). Cap. 9 (Pág. 197-206). Cap.11 (223-245). Cap.23 (Pág.451-470) Cap. 29 (Pág. 532-537).
- ✓ Torresani M. y col.: Lineamientos para el cuidado Nutricional. 4ª edición. Eudeba, Buenos Aires, 2017. Cap.5 (651-656; 729-738).
- ✓ Potter P., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II. 5ª Edición en español. Elsevier España. S.A. Unidad 7. Cap. 43. (1381-1395).

Evaluación.

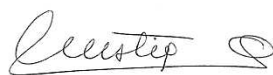
La evaluación se rige por los art 9 y 11 de la RCS 201/18

Se prevé dos instancias de evaluación parcial con carácter obligatorio y una

instancia de recuperación para cada parcial.

El estudiante puede promover la asignatura si posee una asistencia no inferior al 75% (setenta y cinco por ciento) en las clases presenciales y la obtención de un promedio mínimo de 7 (siete) puntos en las instancias parciales de evaluación y un mínimo de 6 (seis) puntos en cada una de ellas.

El examen integrador está previsto para aquellos que posean una asistencia no inferior al 75% (setenta y cinco por ciento) en las clases presenciales y la obtención de un mínimo de 4 (cuatro) puntos en cada instancia parcial de evaluación.



Lic. Gisele E. Ustia

