



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



**Universidad
Nacional
de Quilmes**

Kuchta, Amalia

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:

Kuchta, A. (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/20.500.11807/6646>

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



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA REGULAR – CURSOS PRESENCIALES-Plan 2019

Carrera Licenciatura en Enfermería

Año: 2025

Curso: Nutrición y Dietoterapia.

Profesora: Lic. Nutrición Amalia Kuchta

Carga Horaria Semanal: 5 Horas

Hora de consulta extra clase: 1 hora

Créditos: 8

Tipo de asignatura: Teórica

Núcleo: Obligatorio

Objetivos: *Que los estudiantes logren:*

- a. Reconocer los conceptos básicos de la ciencia de la nutrición.
- b. Identificar los grupos de alimentos, su composición, funciones, clasificación y raciones diarias recomendadas.
- c. Interpretar el valor nutritivo de los alimentos y comprender la implicancia de una correcta selección y combinación de los mismos para la nutrición humana.
- d. Analizar las variables económicas, psicológicas, sociales y culturales que influyen en el comportamiento alimentario.
- e. Observar, investigar y examinar la situación alimentaria-nutricional nacional actual.
- f. Describir las necesidades básicas alimentario-nutricionales en las distintas etapas biológicas de la vida.
- g. Explicar las modificaciones de la alimentación recomendadas para el cuidado nutricional en enfermedades agudas o crónicas más frecuentes en la población.
- h. Desarrollar 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 enfecciones 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.

Unidades Temáticas:

➤ Unidad 1: Nutrición Normal.

Definición de conceptos relacionados con la nutrición. Nutrientes: clasificación. Macro y micro nutrientes. Funciones.

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.

12

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. 5º 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.

12

❖ **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-%20BRIEF-SPANISH-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/eUKt6DDbazk?si=ViZBSJi5JA0-kTNn>
- Potter P., Perry A.: Fundamentos de Enfermería. Volumen II. 5º 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.

12

❖ **Bibliografía obligatoria.**

- Mendinueta 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. 5º 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.

12

❖ **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. 5º Edición en español. Elsevier España. S.A. Unidad 7. Cap. 43. (1381-1395).

Modalidad de dictado:

Curso presencial, con clases teóricas- prácticas

- Exposición oral.
- Estudios de casos.
- Demostración didáctica.
- Dinámicas grupales: grupos de discusión, elaboración de recursos audiovisuales.
- Lectura y análisis de trabajos de investigación científica.

❖ **Evaluación.**

Se realizarán 2 Trabajos prácticos (individuales y /o grupales); y dos exámenes parciales. Cada parcial tendrá una instancia de recuperación. Las notas de los trabajos

prácticos se promediarán entre sí y luego se promediarán con las notas de los parciales; y el examen integrador en el caso que corresponda.

Requisitos para la aprobación de Nutrición y Dietoterapia.

La aprobación de la asignatura debe responder a los siguientes criterios (Art.11 del Régimen de Estudios. Resolución (CS) N 201/18)

Los estudiantes deberán cumplir con una asistencia no inferior al 75 % de las clases y:

- A. La obtención de un promedio mínimo de 7 puntos en las instancias parciales de evaluación (exámenes parciales y trabajos prácticos) y un mínimo de 6 puntos en cada uno de ellos; ó
- B.1. la obtención de un mínimo de 4 puntos en cada instancia parcial de evaluación (exámenes parciales y trabajos prácticos) y la obtención de un mínimo de 4 en un examen integrador, que se tomará dentro de los plazos del curso transcurrido un plazo de -al menos- 1 (una) semana desde la última instancia parcial de evaluación o de recuperación; o
- B.2. En caso de no aprobarse o no rendirse el examen integrador en la instancia de la cursada, se considerará la asignatura como pendiente de aprobación (PA) y el/la estudiante deberá obtener un mínimo de 4 puntos en un examen integrador organizado una vez finalizado el dictado del curso. El calendario académico anual establecerá la administración de 2 (dos) instancias de exámenes integradores antes del cierre de actas del siguiente cuatrimestre. Los/las estudiantes, deberán inscribirse previamente a dichas instancias. La Unidad Académica respectiva designará a un/a profesor/a del área, quién integrará con el/la profesor/a a cargo del curso, la/s mesa/s evaluadora/s del/los exámenes/es integrador/es indicado/s en este punto.

Examen integrador: aquellos estudiantes que obtengan un mínimo de 4 puntos en la instancia de integrador aprobarán la materia. La calificación final estará compuesta por el promedio de las notas obtenidas en todas las instancias de evaluación y la correspondiente al integrador.



Lic. Annalia Kuchta