



COLEGIO UNIVERSITARIO DE ENFERMERÍA
CENTRO MÉDICO DE CARACAS
COMPONENTE DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDAD CURRICULAR: NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA

MODALIDAD: ASIGNATURA

SEMESTRE: I

UNIDADES CRÉDITO: 1

T	P	TP	SEMANALES
-	-	2	2

PRESENTACIÓN

El programa de la Unidad Curricular NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, se diseñó de acuerdo a sus especificaciones curriculares, las cuales están previstas en el Diseño Curricular para la Formación del Técnico Superior Universitario en Enfermería (Modificación) Caracas, Enero 1993.

Estas Especificaciones Curriculares se corresponden con las características y exigencias del perfil profesional y son las que se transcriben a continuación.

PROPÓSITO: Proporcionar al participante los conocimientos sobre nutrición, alimentación y salud que le permitan participar en el diagnóstico de los problemas nutricionales de la población y orientar al individuo y su familiar sobre los posibles problemas.

Contribuir a reforzar los siguientes rasgos de personalidad, responsabilidad, comunicación, capacidad de análisis.

SINOPSIS DE CONTENIDO: Concepto de alimento y nutriente. Alimentación y nutrición. La relación de la nutrición con la salud. Las necesidades básicas de energía y de nutrientes de los individuos en las diversas fases del ciclo vital. Clasificaciones, funciones y fuentes de proteínas grasas, hidrato de carbono, vitaminas y minerales. Alimentación balanceada. Presupuesto familiar. Dietas terapéuticas, evaluación del estado nutricional. Organización, funciones y programas del Instituto Nacional de Nutrición y Centros Regionales.

ORIENTACIÓN: Unidad Curricular que promoverá la participación activa del estudiante. Se procurará que cada participante tenga la oportunidad de aplicar conocimientos y desarrollar habilidades y destrezas relacionadas con el contenido contemplado en la sinopsis (*).

(*) MINISTERIO DE EDUCACIÓN. Dirección General Sectorial de Educación Superior. Diseño Curricular para la Formación del Técnico Superior Universitario en Enfermería. Caracas-Diciembre, 1985, p.p. 36-37.

INTRODUCCIÓN

La Unidad Curricular NUTRICIÓN Y DIETÁTICA, forma parte del Componente de Formación Profesional Básica del Plan de Estudio para formar al Técnico Superior Universitario en Enfermería.

Se administra en el 1er. Semestre de la carrera, mediante la Modalidad Curricular Asignatura. Tiene una densidad horaria de dos (2) horas semanales (2 horas teórico-prácticas) y una densidad crediticia de una (1) Unidad Crédito.

El programa tiene carácter experimental y está estructurado en cuatro (4) Unidades y la Bibliografía correspondiente:

UNIDAD No. I	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
UNIDAD No. II	NECESIDADES BÁSICAS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES.
UNIDAD No. III	ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICA
UNIDAD No. IV	ENFERMEDADES NUTRICIONALES
UNIDAD No. V	CENTROS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICO
BIBLIOGRAFÍA	

UNIDAD I: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

OBJETIVO TERMINAL: Caracterizar los conceptos básicos de la alimentación y nutrición.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDO
<p>1.0. Definir conceptos básicos: alimento, nutriente.</p> <p>1.1. Clasificar alimentos</p> <p>1.2. Explicar las causas de la alteración de los alimentos.</p> <p>2.0. Clasificar los nutrientes</p> <p>2.1. Describir las proteínas, destacando sus funciones y las fuentes proteicas.</p> <p>2.2. Explicar la importancia de las proteínas en la nutrición.</p> <p>3.0. Describir los lípidos destacando sus características y funciones.</p> <p>3.1. Explicar la importancia de los lípidos en la nutrición.</p> <p>4.0. Describir las funciones de los carbohidratos en la nutrición.</p> <p>4.1. Explicar la importancia de los carbohidratos en la nutrición.</p> <p>5.0. Describir las vitaminas señalando sus funciones y las fuentes.</p> <p>5.1. Diferenciar vitaminas liposolubles de vitaminas hidrosolubles.</p> <p>5.2. Explicar la importancia de las vitaminas en la nutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none">* Alimentación y Nutrición* Alimentos<ul style="list-style-type: none">* Definición* Clasificación* Alteración de los alimentos:<ul style="list-style-type: none">* Causas biológicas* Causas químicasNutrientes<ul style="list-style-type: none">* Definición* Clasificación:<ul style="list-style-type: none">* Proteínas<ul style="list-style-type: none">* Definición* Clasificación* Ración necesaria de proteínas* Fuentes proteicas* Funciones* Importancia* Lípidos<ul style="list-style-type: none">* Definición* Características* Fuentes de lípidos* Tendencia de su consumo* Funciones* Importancia* Carbohidratos<ul style="list-style-type: none">* Definición* Azúcares sencillos* Azúcares complejos* Fuentes vegetales* Fuentes animales* Funciones* Importancia* Vitaminas<ul style="list-style-type: none">* Definición* Clasificación<ul style="list-style-type: none">* Vitaminas liposolubles* Vitaminas hidrosolubles* Fuentes de vitaminas* Funciones* Importancia

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDO
<p>6.0. Describir los minerales destacando sus funciones y las fuentes.</p> <p>6.1. Caracterizar los diferentes tipos de minerales.</p> <p>6.2. Explicar la importancia de los minerales en la nutrición.</p> <p>7.0. Definir alimentación</p> <p>7.1. Diferenciar los tipos de alimentos.</p> <p>8.0. Definir nutrición</p> <p>8.1. Definir los tipos de nutrición</p> <p>8.2. Establecer diferencias entre la alimentación y la nutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Minerales * Definición * Clasificación * Fuentes de Minerales * Funciones * Importancia * Alimentación * Definición * Tipos de alimentación * Nutrición * Definición * Tipos de nutrición <ul style="list-style-type: none"> * Oral * Enteral * Parenteral

UNIDAD II: NECESIDADES BÁSICAS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES

OBJETIVO TERMINAL: Identificar las necesidades básicas de energía calórica y de nutrientes en la alimentación durante el ciclo vital del individuo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDO
1.0. Describe los factores influyentes en las necesidades de calorías y nutrientes durante el embarazo y la lactancia.	* Necesidades Básicas de Energía Calórica y Nutrientes en las Fases del Ciclo Vital.
1.1. Calcular la cantidad de calorías y nutrientes en la alimentación durante el embarazo y la lactancia.	* Alimentación durante el embarazo y la lactancia.
2.0. Describir los factores que intervienen en las necesidades de calorías y nutrientes durante la primera infancia.	* Factores que intervienen en los requerimientos de energía calórica y nutrientes.
2.1. Calcular la cantidad de calorías y nutrientes en la alimentación durante la primera infancia.	* Cantidad de calorías y nutrientes. * Alimentación en la Primera Infancia. * Factores influyentes en los requerimientos de calorías y nutrientes.
3.0. Describir los factores que intervienen en las necesidades de calorías y nutrientes en el Escolar y el Adolescente.	* Alimentación en el Escolar y Adolescentes. * Factores que intervienen en los requerimientos de calorías y nutrientes.
3.1. Calcular la cantidad de calorías y nutrientes en la alimentación del escolar y el adolescente.	* Aportes de calorías y nutrientes.
4.0. Identificar las necesidades nutricionales del anciano.	* Alimentación en el anciano * Necesidades nutricionales * Menú tipo para ancianos
5.0. Identificar los componentes de un menú balanceado.	* Alimentación Balanceada
5.1. Planificar un menú.	* Componentes * Planeamiento del menú
6.0. Planificar un presupuesto familiar para la elaboración de un menú.	* Presupuesto Familiar * Costos en la planificación y elaboración del menú.

UNIDAD III: ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICA

OBJETIVO TERMINAL: Diferenciar los tipos de dietas en la alimentación terapéutica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDO
<p>1.0. Definir dieta terapéutica</p> <p>1.1. Caracterizar los diferentes tipos de dietas terapéuticas.</p> <p>2.0. Interpretar las prescripciones dietéticas contempladas en las Hojas destinadas para tal propósito, atendiendo a las recomendaciones.</p>	<ul style="list-style-type: none">* Alimentación terapéutica * Dietas terapéuticas:<ul style="list-style-type: none">* Definición* Tipos<ul style="list-style-type: none">* Hiposódica* Blanda* Para pacientes diabéticos* Protección gástrica* Líquida completa* Líquidos claros* Completa * Importancia de las dietas terapéuticas. * Prescripciones Dietéticas para Enfermería.<ul style="list-style-type: none">* Hojas de movimiento* Hojas de cambio de dieta * Recomendaciones

UNIDAD V: CENTROS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

OBJETIVO TERMINAL: Describir la estructura organizativa de Centros de Nutrición y Dietética.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDO
<p>1.0. Describir la organización del Instituto Nacional de Nutrición, destacando los programas que administra actualmente.</p> <p>2.0. Describir la organización de una Unidad de Nutrición y Dietética señalando las funciones y las relaciones con la Unidad de Enfermería.</p>	<ul style="list-style-type: none">* El Instituto Nacional de Nutrición<ul style="list-style-type: none">* Organización* Funciones* Programas actuales * Unidad de Nutrición y Dietética de Centros Asistenciales Públicos y Privados:<ul style="list-style-type: none">* Organización* Funciones* Relaciones con la Unidad de Enfermería.
ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	
<p>DEL FACILITADOR</p> <ul style="list-style-type: none">* Exposición de los tópicos previstos en el contenido* Recomendar lecturas básicas sobre el tema.* Conducir dinámica grupal* Dar orientaciones para el trabajo escrito.* Orientar Ejercicios* Demostraciones sobre prescripciones dietéticas.* Conducir dinámica grupal para conceptualizar las Enfermedades Nutricionales y los aspectos de la Evaluación Nutricional. <p>DEL PARTICIPANTE</p> <ul style="list-style-type: none">* Leer las lecturas básicas .* Participar en la Dinámica Grupal* Elaborar Trabajo Escrito* Resolver los ejercicios* Leer las lecturas básicas y extraer conclusiones de la dinámica grupal.* Participar en la Demostración	<p>-6-</p>

BIBLIOGRAFÍA

- CERVERA P. y Otros ALIMENTACIÓN Y DIETOTERAPIA. Editorial Interamericana.
- COOPER A. y Otros NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. Editorial Interamericana.
- STEWART, Truswel TRATADO DE NUTRICIÓN EN PEDIATRÍA. Editorial Salvat
- SUSKIND, R.M. A.B.C. DE LA NUTRICIÓN. Editorial Salvat, 1987