

Jueves, 06 de Marzo de 2008



E.U. de Enfermería, Fisioterapia y Podología

Nutrición Humana

[Menú principal](#)

[Noticias y Agenda](#) [Localización](#) [Directorio](#)

Buscar * en

[La Escuela Nuestra](#) [Escuela Organización](#) [Docencia](#) [Alumnos](#) [Investigación](#) [Servicios](#) [Enlaces de interés](#) [La Universidad Nuestra](#) [Universidad](#) [Centros y Departamentos](#) [Estudios y Acceso](#) [Investigación](#) [Programas Internacionales](#) [Políticas específicas](#) [Ayuda](#) [Mapa de la Web](#) [Accesibilidad](#)

Nutrición Humana

NUTRICIÓN HUMANA

PROFESORADO

D. A. Villarino Marín.
Prof Catedrático (grupo B).

D. I. Ortuño Soriano
Prof Colaborador (grupo B)

OBJETIVOS GENERALES

Integrar los conocimientos dietéticos y nutricionales en la realización y desarrollo de las actividades de enfermería.

Desarrollar la capacidad de utilización de la dieta como instrumento para mantener, fomentar o recuperar la salud de las personas.

PROGRAMA

Sección I. Generalidades

Tema 1.- Nutrición: Objetivos y finalidades

Conceptos generales. Nutriente. Funciones de los nutrientes en el organismo.

Tema 2. - Concepto de energía

Necesidades energéticas del organismo humano. Relación entre el consumo calórico y las necesidades energéticas.

AAD. Contenido energético de los alimentos. Consumo de energía por actividades.

Tema 3. - Nutrientes

Cinética de los compuestos nutricionales. Factores que afectan la biodisponibilidad y el metabolismo. Efecto de los nutrientes en el organismo. Deficiencia y toxicidad nutricional.

AAD. Clasificación, estructura química y fuentes alimentarias de los distintos nutrientes. Ingestas recomendadas.

Tema 4.- El agua, componente del organismo

El agua corporal: funciones, distribución y equilibrio. Los electrolitos, papel dentro del organismo. Equilibrio ácido-base.

AAD. Ingestas recomendadas. Contenido en agua de los alimentos

Tema 5.- Componentes alimentarios de la dieta

Sistemas de clasificación de alimentos: grupos, pirámides y rombos. Características de los distintos grupos.

AAD. Análisis alimentario, tablas de alimentos.

Tema 6.- Evaluación del estado nutricional

Indicadores nutricionales. Evaluación clínica. Características de la evaluación pediátrica. Evaluación geriátrica. Necesidades nutricionales. Intervención nutricional.

AAD. Sistemas de evaluación del estado nutricional. Determinación de la ingesta de nutrientes. Diseño de sistemas de intervención nutricional

Objetivos:

- Conocer y relacionar adecuadamente los conceptos nutricionales básicos.
- Manejar adecuadamente los instrumentos de valoración del estado nutricional.

Sección II. Nutrición a lo largo del ciclo vital

Tema 7.- Nutrición en el embarazo y la lactancia

Efecto del estado nutricional en el embarazo. Complicaciones del embarazo relacionadas con la dieta. Directrices para la alimentación durante el embarazo y la lactancia.

AAD. Requerimientos nutricionales en el embarazo y durante la lactancia.

Tema 8.- Nutrición en los lactantes

Necesidades de nutrientes en los lactantes. Las fórmulas adaptadas. Alimentación complementaria. Cuidados nutricionales del lactante de bajo peso al nacer.

AAD. Alimentación del lactante. Evaluación del crecimiento y de la nutrición.

Tema 9.- Nutrición en la infancia y la adolescencia

Nutrición y crecimiento. Diseño de una dieta adecuada a las distintas etapas del crecimiento. Prevención de problemas nutricionales.

AAD. Necesidades de nutrientes en situaciones normales y especiales. Evaluación del crecimiento y desarrollo.

Tema 10.- Nutrición y envejecimiento

Afectación nutricional y envejecimiento. Cuidados nutricionales y nivel nutricional. Atención nutricional durante enfermedades prolongadas.

AAD. Requerimientos nutricionales. Evaluación de la intervención nutricional.

Objetivos:

- Conocer las pautas dietéticas adecuadas para mantener el estado de salud en las diferentes etapas de la vida.
- Desarrollar programas nutricionales en embarazadas, lactantes, niños, jóvenes, y ancianos.

Sección III. Cuidados nutricionales y clínicos**Tema 11.- Proceso de atención nutricional**

Plan de atención nutricional: hospitalario, en atención primaria y a domicilio. Malnutrición. Malnutrición hospitalaria

Tema 12.- Métodos de sostén nutricional. Nutrición artificial

Respuesta orgánica a la agresión y utilización de sustratos nutricionales. Nutrición enteral. Nutrición parenteral. Nutrición artificial en la atención domiciliaria y a largo plazo. AAD. Indicaciones generales del soporte nutricional.

Tema 13.- Interacciones fármaco-nutriente

Nivel nutricional y adecuada respuesta farmacológica. Factores de riesgo en la aparición de interacciones. Principales interacciones en la cinética y dinámica de los fármacos y los nutrientes. AAD. Administración de fármacos en pacientes con nutrición artificial.

Tema 14.- La nutrición y el proceso inmunológico

Alteración de la respuesta inmune en situaciones de malnutrición. Papel de los alimentos funcionales en la respuesta inmunológica. AAD. Diseño de una intervención nutricional en pacientes inmunocomprometidos.

Tema 15.- Alergias e intolerancias alimentarias

Alergia alimentaria: concepto y agentes desencadenantes. Manifestaciones clínicas. Tratamiento dietético. Prevención.

Tema 16.- Enfermedades del sistema cardiovascular

Influencia de la dieta sobre los factores de riesgo aterogénico y trombótico. Hipertensión y factores dietéticos. Tratamiento dietético en las afecciones cardiovasculares. AAD. Recomendaciones dietéticas para prevenir la arterioesclerosis. Dietas hiposódicas. Dietas de protección cardiovascular. Aspectos culinarios y elaboración de guías dietéticas para la confección de menús.

Tema 17.- Dietas en las alteraciones del aparato digestivo

Tratamiento dietético de las alteraciones orofaríngeas. Terapéutica dietética en las afecciones gástricas. Tratamiento nutricional en las alteraciones intestinales. Dietas de protección hepática. AAD. Recomendaciones dietéticas. Aspectos culinarios y de elaboración de guías dietéticas para la confección de menús. Valoración y seguimiento del paciente con afecciones gastrointestinales.

Tema 18.- Atención nutricional del diabético

Características de la alimentación. Hábitos alimentarios inadecuados. Educación nutricional. Productos dietéticos y edulcorantes. AAD. Tablas de equivalencias. Dietas ajustadas al paciente diabético.

Tema 19.- Intervención nutricional en los trastornos de la ingesta

Detección y tratamiento de la malnutrición proteico-energética. Anorexia-bulimia: cuidados nutricionales. Sobrepeso y obesidad como trastorno alimentario. AAD. Intervención nutricional en los trastornos de la ingesta. Dietas para el control del peso.

Tema 20.- Nutrición, dieta y cáncer

Papel de los constituyentes de la dieta en la etiopatogénea del cáncer. Mecanismos nutricionales de la carcinogénesis. Efectos del cáncer y de la terapia antineoplásica sobre el estado nutricional.

AAD. Atención nutricional del paciente neoplásico. Recomendaciones dietéticas para la prevención del cáncer.

Tema 21.- Dietoterapia en afecciones renales y urológicas

Hábito dietético y su repercusión en la función renal. Tratamiento dietético en las hiperuricemias y las litiasis renales. Soporte nutricional en la insuficiencia renal crónica. Afecciones urológicas y recomendaciones dietéticas.

AAD. Valoración nutricional y seguimiento. Manejo dietético del paciente renal.

Tema 22.- Manejo nutricional del paciente con déficit neurológico

Apoyo alimentario y nutricional en pacientes con accidente cerebro vascular. Importancia de la formulación de la dieta en la Enfermedad de Parkinson. Aspectos nutricionales en el desarrollo y control de la Enfermedad de Alzheimer y otras demencias.

AAD. Valoración nutricional de pacientes con déficit neurológico.

Objetivos:

- Conocer el proceso de atención nutricional en las diferentes modalidades de atención sanitaria.
- Describir las alteraciones del estado nutricional que se pueden producir en las diferentes patologías y actuar sobre ellas.
- Conocer las vías de acceso de los distintos soportes nutricionales, con las características y complicaciones de cada uno.
- Diseñar los planes nutricionales que modifiquen las alteraciones funcionales de los pacientes.
- Conocer las modificaciones que puede sufrir el estado nutricional por los fármacos y distinguir las alteraciones en la cinética del fármaco a consecuencia de los alimentos.
- Transmitir las pautas dietéticas a los pacientes para un adecuado cumplimiento del plan nutricional diseñado.

Sección IV. Salud y nutrición en la comunidad

Tema 23.- Seguridad e higiene de los alimentos

La cadena alimentaria y los factores que la alteran. Contaminación abiótica y biótica.

AAD. Enfermedades transmitidas por los alimentos.

Tema 24.- Calidad alimentaria

Modificaciones de la calidad nutricional a consecuencia de los procesos culinarios. Antinutrientes. Nuevos alimentos.

AAD. Etiquetado nutricional.

Tema 25.- Alimentación y cultura

Historia de la alimentación. Mitos y realidades en alimentación. Manejo de pacientes de distinto grupo social.

Tema 26.- Planificación y programación en nutrición comunitaria

Identificación de los problemas y necesidades de salud con manejo dietético. Educación nutricional de la población.

AAD. Establecimiento de prioridades y determinación de los objetivos. Establecimiento y manejo de los recursos. Elaboración de guías dietéticas.

Objetivos:

- Manejar los instrumentos de nutrición comunitaria y de las nuevas tecnologías alimentarias.
- Educar a los diferentes grupos de población en una nutrición adecuada y un hábito dietético

saludable.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Evaluación continuada: Las actividades académicas dirigidas (AAD) se valorarán a lo largo del curso mediante la realización de trabajos sobre las diferentes secciones del programa y autoevaluaciones de las mismas.

Ejercicio final: constará de un ejercicio tipo test sobre los contenidos del programa de la asignatura, tanto presenciales como dirigidos.

La calificación final será la suma de la nota obtenida por el alumno en la evaluación continuada más la obtenida en el ejercicio final.

BIBLIOGRAFÍA

Aranceta Bartrina J. Nutrición comunitaria. 20 edición. Masson, S.A. Barcelona. 2.001.

Astiasarán I; Laceras B; Ariño A; Martínez JA. Alimentos y nutrición en la práctica clínica. Editorial Díaz De Santos. Madrid 2003.

Cao Torija MJ. Enfermería. Nutrición y Dietética. 20 edición. Series Manuales de Enfermería. Masson, S.A. Barcelona. 2.001.

Courtney Moore, M. Nutrición y Dietética. Guía Clínica de Enfermería. Editorial Mosby.1994.

Hernández Rodríguez M, Sastre Gallego A. Tratado de Nutrición. Ediciones Díaz de Santos, S.A. Madrid. 1.999.

Mahan KL, Escott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. Décima edición. McGraw-Hill Interamericana. Méjico. 2.000.

Martín Salinas C, Díaz Gómez J, Motilla Valeriano T, Martínez Montero P. Enfermería S. 21. Nutrición y Dietética. Difusión Avances de Enfermería (DAE, S.L.). Madrid. Octubre, 2.000.

Mataix Verdú J. Tabla de Composición de Alimentos Españoles. Editorial Ciencias de la Salud. Universidad de Granada.1993.

Mataix Verdú J. Nutrición y alimentación humana. Editorial Ergón. Madrid 2002

Muñoz M, Aranceta J, García-Jalón I. Nutrición Aplicada y Dietoterapia. Eunsa. 10 edición. Pamplona. Mayo, 1999.

Nelson J K, Moxness KE, Jensen MD, Gastineau CF. Dietética y Nutrición: Manual de la Clínica Mayo. 70 Edición. Mosby/Doyma Libros, S.A. Madrid. 1.996.

Requejo Marcos AM, Ortega Anta RM. Nutriguía: manual de nutrición clínica en atención primaria. Editorial Complutense. Madrid. 2.000.

Requejo Marcos AM, Ortega Anta RM. Nutrición en la adolescencia y la juventud. Editorial Complutense. Madrid 2002.

Salas-Salvadó J, Bonada A, Trallero R, Saló ME. Nutrición y Dietética Clínica. Masson, S.A.

Barcelona. 2.000.

Serra Majem L, Aranceta Bartrina J, Mataix Verdú, J. Nutrición y Salud Pública. Masson, S.A.1995.

TUTORÍAS.

Dr. Antonio Villarino Marín:

Lunes de 12 a 14 h y martes de 12 a 14 h.



E.U. de Enfermería, Fisioterapia y Podología

© Universidad Complutense de Madrid

Ciudad Universitaria, 28040 - Madrid

Tel. 913941536

webenf@enf.ucm.es

Sugerencias accesibilidad