



## I. IDENTIFICACIÓN

- |  |   |
|--|---|
| <b>1 MATERIA:</b>                          | <b>NUTRICIÓN</b>  |
| <b>2 CARRERA:</b>                          | <b>MEDICINA</b>   |
| <b>3 AÑO:</b>                              | <b>SEGUNDO</b>  |
| <b>4 PROFESOR:</b>                         |   |
| <b>5 HORAS SEMANALES:</b>                  | <b>5 HS</b>   |
| <b>6 TOTAL DE HS DE CLASE DISPONIBLES:</b> | <b>40 HS</b>  |
| <b>7 PRE-REQUISITO:</b>                    | <b>TEÓRICAS: PRACTICAS:</b>                                   |
| <b>8 AÑO DE ELABORACIÓN:</b>               | <b>TENER APROBADO EL 60% DE LAS MATERIAS DEL PRIMER CURSO</b> |
|  | <b>2006</b>   |

## II. FUNDAMENTACIÓN

Dentro de la formación médica de aporte nutricional es fundamental para la buena evolución del paciente.

## III. OBJETIVOS

Conocer los alimentos y los valores nutricionales. Es fundamental para el manejo de una buena indicación de la dieta de la embarazada y el niño.

## IV. CONTENIDOS

### A. UNIDADES TEMÁTICAS

#### Bloque 1. Generalidades

1. Introducción.
2. Bioenergética:
3. Nutrientes o principios alimenticios (I).
4. Nutrientes (II)
5. Asimilación de nutrientes.
6. Los alimentos.
7. Leche. Carnes. Huevo.
8. Vegetales y frutas. Cereales y derivados. Grasas y aceites. Especies y condimentos. Bebidas.
9. Alimentación normal.
10. Requerimientos
11. Nutrición en la infancia y adolescencia.
12. Nutrición en el embarazo y lactancia.
13. Nutrición en el adulto, en el geronte y en el deportista.

#### Bloque 2. Dietoterapia

1. Bases para la dietoterapia. Nutrición y Aparato Digestivo.

## **B. DESARROLLO DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS**

1. Unidad I: Introducción. Definición. Tiempos de la nutrición. Definición de la alimentación. Leyes de alimentación. Relación entre nutrición, salud y desarrollo.
2. Unidad II: Bioenergética: Introducción. Unidades de energía. Metabolismo basal. Acción dinámica específica de los alimentos. Consiente respiratorio. Valor clórico total.
3. Unidad III: Nutrientes o principios alimenticios (I). Hidrato de carbono: funciones. Proteínas: funciones. Grasas: funciones. Regulación del balance del agua.
4. Unidad IV: Nutrientes (II) Minerales. Macro elementos. Micro elementos. Vitaminas: concepto, clasificación.
5. Unidad V: Asimilación de nutrientes. Hidratos de carbono. Digestión. Absorción. Distribución. Proteínas. Digestión. Absorción. Distribución. Lípidos. Digestión. Absorción. Vitaminas. Agua. Minerales.
6. Unidad VI: Los alimentos. Introducción. Definición. Clasificación. Valor nutritivo de los alimentos.
7. Unidad VII: Leche. Definición. Características. Composición química. Valor nutritivo. Tipos de leche. Quesos. Carnes. Huevo.
8. Unidad VIII: Vegetales y frutas. Composición química. Clasificación. Cereales y derivados. Composición química. Pan. Fideos. Leguminosas. Azúcar y derivados. Grasas y aceites. Especias y condimentos. Bebidas.
9. Unidad IX: Alimentación normal.
10. Unidad X: Requerimientos y recomendaciones nutricionales.
11. Unidad XI: Nutrición en la infancia y adolescencia.
12. Unidad XII: Nutrición en el embarazo y lactancia.
13. Unidad XIII: Nutrición en el adulto, en el geronte y en el deportista.
14. Unidad XIV: Bases para la dieta terapia. Nutrición y Aparato Digestivo: Alimentación en las afecciones intestinales. Nutrición y alimentación en afecciones intestinales. Diarrea. Nutrición y alimentación en afecciones hepatológicas: Obesidad. Desnutrición. Diabetes sacarina. Complicaciones. Hiperlipidemias. Arteriosclerosis y alimentación. Nutrición y alimentación en afecciones renales. Gota. Nutrición y stress patológica. Nutrición y cirugía. Post operatorio. Nutrición enteral y parenteral. Nutrición y cáncer. Nutrición y salud pública. Estado nutricional en el Paraguay.

## **V. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE Y ACTIVIDADES DE LOS ALUMNOS**

Se utilizará como metodología para la enseñanza, clases teóricas dictadas por el profesor para todo el grupo de alumnos y trabajos prácticos sobre cada capítulo desarrollados en pequeños grupos y supervisado por el profesor.

## **VI. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN**

Para las evaluaciones se considerarán lo establecido en la reglamentación vigente de la Facultad de Ciencias de la Salud en el momento de su implementación (pruebas parciales, entregas y exámenes finales).

Los contenidos teóricos se evaluarán mediante la realización de pruebas parciales escritas, el mismo contará con preguntas cortas a desarrollar, ítems de opciones múltiples y otros.

El alumno estará habilitado para presentarse al examen final de acuerdo a la reglamentación vigente de la Facultad de Ciencias de la Salud, con respecto al porcentaje de calificaciones en exámenes parciales, teóricas y prácticas, además del porcentaje de asistencia a las clases.

## **VII. BIBLIOGRAFÍA**

FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN NORMAL, Laura López y Marta Suarez, El ateneo Editorial, año 2002

TRATADO DE NUTRICIÓN, composición y calidad nutritiva de los alimentos Vol. II, Ángel Gill Hernández, editorial Medica Panamericana, Año 2010

Materiales proveídos por el docente.