
PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. IDENTIFICACIÓN:

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Evaluación Nutricional
CURSO	: Primero
SEMESTRE	: Segundo
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU1210
ÁREA DE FORMACIÓN	: Profesional
TOTAL HTD	: 72 Horas
HTD TEÓRICA	: 36 Horas
HTD PRÁCTICA	: 36 Horas
HTI	: 54 Horas
CRÉDITOS	: 5
REQUISITOS PREVIOS	: Nutrición básica

II. FUNDAMENTACIÓN

Esta materia inserta al alumno en el área de nutrición, teniendo como base las materias curriculares del curso de nutrición proporcionando la comprensión de e importancia de las materias básicas y complementarias. La Valoración Nutricional puede ser definida como la interpretación de la información obtenida a partir de estudios antropométricos, alimentarios, bioquímicos y clínicos. Dicha información es utilizada para determinar el estado nutricional de individuos o grupos de población en la medida que son influenciados por el consumo y la utilización de nutrientes. La valoración puede responder a diversos objetivos: Valoración Nutricional en la Práctica Clínica (Internación, Ambulatorio), Detección de casos para su tratamiento en internación y Evaluación de la situación nutricional de una población.

III. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

3.1. GENÉRICAS

- Tener capacidad de adaptarse a situaciones nuevas y cambiantes.
- Manifestar y promover la actitud emprendedora, creativa e innovadora en las actividades inherentes a la profesión.

3.2. ESPECÍFICAS

- Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.

- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional para el reconocimiento de los factores de riesgo nutricional.
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan alimentario.
- Conocer los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones y las bases del equilibrio energético y nutricional.

IV. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES

UNIDAD I: ANÁLISIS DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL

CAPACIDAD: Conocer la importancia de la eficacia en la utilización del análisis de la composición corporal

Introducción

Concepto de análisis de composición corporal

Niveles y compartimentos corporales

Modelos matemáticos de composición corporal

UNIDAD II METODOLOGÍA PARA LA VALORACIÓN ANTROPOMÉTRICA

CAPACIDAD: Desarrolla habilidades en la elaboración del diagnóstico del estado nutricional de un individuo y/o población

Estado nutricional individual

Estado Nutricional Poblacional

Índices antropométricos

Clasificación o diagnóstico del Estado de Nutrición.

UNIDAD III MÉTODOS ANTROPOMÉTRICOS

CAPACIDAD: Desarrolla habilidades en la utilización de métodos, técnicas e instrumentos de medición para la obtención de datos antropométricos

Peso corporal

Análisis de la composición corporal

Índices ponderales

Pliegues cutáneos Circunferencias e índices corporales

Diámetro sagital

Consideraciones sobre los métodos antropométricos

UNIDAD III IMPEDANCIA BIOELÉCTRICA

CAPACIDAD: Analiza las características de los diferentes indicadores del estado de nutrición

Bases físicas

Clasificación de los métodos de impedancia bioeléctrica

Condiciones previas a la realización de estudios de impedancia bioeléctrica

Desarrollo de ecuaciones predictivas en la impedancia bioeléctrica

Consideraciones sobre el empleo de la impedancia bioeléctrica

UNIDAD IV INGESTA DE ALIMENTO

CAPACIDAD: Definir los procesos metabólicos y fisiológicos que condicionan la ingesta de alimentos

Bases fisiológicas de su regulación alimentaria

Sustancias involucradas en la regulación del apetito

Alteraciones genéticas relacionadas al apetito

Factores dietéticos que influyen en la ingesta alimentaria

UNIDAD V ANÁLISIS DE LA ALIMENTACIÓN

CAPACIDAD: Adquiere destrezas en la obtención de datos de consumo de alimentos a través de encuestas alimentarias

Recordatorio de 24 horas

Recordatorio de 48 horas

Recordatorio de 72 horas

Cuestionario de Frecuencia de Consumo de Alimentos.

Registro alimentario diario

UNIDAD VI REGULACIÓN DEL BALANCE ENERGÉTICO

CAPACIDAD: Conocer la importancia de la eficacia en la utilización de la energía contenida en los nutrientes en la regulación del peso corporal.

Gasto Energético

Componentes del gasto energético

Alteraciones genéticas relacionadas

Influencia del estilo de vida en el gasto energético

UNIDAD VII. LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

CAPACIDAD: Evaluar la seguridad alimentaria y el estado nutricional poblacional para promover la salud y prevenir la malnutrición.

Salud Pública y Políticas en Seguridad Alimentaria: <u>Desde estas líneas de Investigación se abordan:</u> Evaluación en Seguridad Alimentaria, Acceso a los alimentos, Evaluación nutricional, identificación de riesgos y/o problemas que afectan a las personas malnutridas, Inocuidad alimentaria, evaluación diagnóstica en la industria de alimentos y comunidades, Hábitos nutricionales poblacionales	<i>Promoción de la salud</i> <i>Práctica Profesional</i> <i>Área Salud Publica</i> <i>Higiene de los Alimentos</i> <i>Nutrición en Salud Publica</i> <i>Saneamiento y Legislación Alimentaria</i> <i>Nutrición Básica</i> <i>Evaluación Nutricional</i>
--	--

VIII. BIBLIOGRAFIA

Bibliografía Básica

- Suverza Haa (2010). El ABCD de la evaluación Nutricional. Editorial: McGraw – Hill. Edición 1.
- Hernandez A.G(2010). Tratado de Nutrición(tomo3). Medica Panamericana.
- Mataix Verdú J. Nutrición y Alimentación Humana. Barcelona, Editorial Océano: 2015.
- Mahan, K.; Escolt S, S. (2015), “Nutrición y Dieta de Krause” Edit. Mc Graw-Hill. Decima 5ta edición.

Bibliografía Complementaria.

- Manual Práctico De Nutrición y Dietoterapia. Eulalia Vidal García. Editorial Monsa Prayma. España 2009.
- Manual Básico de mediciones Antropométricas INAN PARAGUAY
- Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/V1490S/v1490s02.htm#TopOfPage>
- Lineamientos para el cuidado Nutricional. Maria Elena Torresani. Editorial Eudeba.
- Referencia: FAO. Guía para Proyectos Participativos de Nutrición.