

GULA DOCENTE DE NUTRICION Y DIETETICA

AREA DE CONOCIMIENTO : FARMACOLOGIA

contraindicaciones, posibles asociaciones y efectos indeseables

11. FARMACOLOGIA ANTINEOPLASICA

Objetivos: Conocer los principales antineoplásicos, su uso, contraindicaciones, efectos indeseables y sus posible prevención.

Se realizaran seminarios prácticos sobre la siguiente temática:

-Medicamentos en las edades extremas de la vida: medicamentos en el embarazo, medicamentos en el recién nacido y en los niños y medicamentos en la vejez.

-Aplicación local de medicamentos.

-Medicamentos en situaciones especiales.

Textos Recomendados: Trounce y Gould; Manual de Farmacología Clínica.
Enfermería; Administración de Medicamentos y Tratamiento Intravenoso

Asignatura de Nutrición y Dietética de la Diplomatura Universitaria de Enfermería

Este programa se ha realizado siguiendo las directrices del Plan de estudios conducente a la Diplomatura en Enfermería de la Universidad de Murcia.

La asignatura de Nutrición y Dietética se imparte en el segundo curso de la diplomatura y está dotada de 5 créditos (4T+1P). Los contenidos recomendados en el Plan de estudios son los siguientes:

Necesidades nutricionales alimentarias en los distintos ciclos vitales.

Los alimentos: manipulación y reglamentación.

Sustancias nutritivas y no nutritivas.

Dieta y equilibrio alimentario.

Dietètica terapèutica.

Profesor responsable de la asignatura: D. Arturo J. Brugger

El programa teòrico propuesto consta de **17** lecciones agrupadas en **tres** unidades temàtiques.

I-Energia y Nutricion.

II-Alimentaciòn y Equilibrio nutricional.

Manipulaciòn y Legislaciòn alimentaria.

III-Dietètica: Cuidados en Enfermeria.

Los objetivos generales de esta asignatura son:

- a) Conocimiento de las **bases científicas** en Nutriciòn y Terapeùtica.
- b) Adquisiciòn de **conocimientos y habilidades tècnicas** necesarias para el fomento de la salud mediante la alimentaciòn y nutriciòn, con el objeto de hacer posible una enfermeria integral.

Por lo tanto los conocimientos y habilidades generales que deben conseguir los alumnos durante el programa son:

- 1) Conocer los principios teòricos en los que se apoyan la nutriciòn y la alimentaciòn.
- 2) Identificar y clasificar los alimentos consumidos en nuestro medio, exponiendo sus características nutricionales, raciones recomendadas y las características de los mètodos de procesamiento.
- 3) Saber plantear una alimentaciòn equilibrada, conociendo las necesidades nutricionales bàsicas así como los factores que pueden modificarlas.
- 4) Conocer las bases preventivas de las enfermedades nutricionales que afectan nuestro medio.
- 5) Conocer y saber interpretar los distintos mètodos empleados para evaluar el estado nutricional del individuo.
- 6) Saber valorar las complicaciones mäs importantes derivadas del tratamiento dietético y definir los cuidados de enfermeria en este àrea.

PROGRAMA TEORICO

PARTE I

Introduccion y Conceptos en Nutriciòn y Dietètica

- Conocer la perspectiva històrica de la Nutriciòn: hitos e historia (pelagra, escorbuto, beri-beri,...)
- Describir el impacto de los hàbitos dietèticos en la salud
- Enumerar los problemas econòmicos, sociales,culturales y personales que inciden la salud (Malnutricion, herencia cultural, clases sociales/poder adquisitivo, deficiencias personales/malos hàbitos)
- Evidenciar la asociacion entre distintas patologias y el consumo de alimentos o sustancias (Obesidad, Hipertension, Diabetes, Enfermedad dental, Osteoporosis, Accidentes coronarios,...)
- Especificar los servicios y organizaciones involucrados en el control de la salud y conocer las recomendaciones de estos para la alimentacion de un adulto sano.

Energia y control de peso.

- Definir el concepto de energia
- Clasificar los principios inmediatos especificando su valor energètico (Carbohidratos y fibra, lipidos y àcidos grasos, proteinas y a.a.)
- Evaluar los requerimientos energèticos para las distintas poblaciones fisiològicas (lactantes, niños, adultos mujeres y hombres, embarazadas, ancianos)
- Conocer los índices y medidas que definen la evaluaciòn del estado nutricional de un individuo.

Principios energèticos: Carbohidratos.

- Enumerar las distintas clases de CH (Monosacàridos, di y polisacàridos)
- Conocer los principios del proceso metabòlico de los CH (absorciòn, digestiòn, almacenamiento)
- Identificar los alimentos que contienen CH y fibra
- Definir la patologia que conlleva una disfunciòn metabòlica de los CH.

Principios energèticos: Lipidos.

- Enumerar las distintas clases de lipidos (Triglicèridos, fosfolipidos, colesterol...)
- Conocer las bases del procesamiento metabòlico y las funciones de los lipidos

(digestión, almacenamiento, transporte)

- Identificar los alimentos que contienen lípidos
- Definir la patología que puede ocasionar una dieta excesiva en lípidos.

Principios energéticos: Proteínas y a.a..

- Enumerar los requerimientos esenciales de proteínas y/o a.a.
- Conocer la base del procesamiento metabólico y las funciones de las proteínas y distintos a.a. (digestión, integración)
- Identificar las fuentes y alimentos que contienen proteínas y/o a.a. esenciales
- Definir la patología que puede ocasionar una dieta defectuosa (por exceso u defecto) en proteínas o a.a. esenciales.

Minerales: Ca⁺⁺, P, Mg⁺⁺, Fe⁺⁺, I⁻.

- Definir las necesidades fisiológicas en el individuo sano
- Conocer las funciones bioquímicas y fisiológicas de los distintos minerales en el organismo humano
- Identificar la patología asociada a una dieta inapropiada en estos minerales y los requerimientos terapéuticos apropiados a las diferentes patologías
- Enumerar los alimentos que contienen los minerales en estudio.

Otros minerales: Se⁺⁺, Cr⁺⁺, Mn⁺⁺.

- Establecer las distintas propiedades fisiológicas de estos minerales y las necesidades específicas en Nutrición humana
- Conocer los alimentos que los contienen en las proporciones adecuadas.

Vitaminas: A, complejo B, C, D, E, K.

- Clasificar adecuadamente los distintos tipos de vitaminas
- Conocer sus propiedades nutritivas y su importancia en la fisiología humana.
- Establecer las consideraciones dietéticas que se derivan de una patología por deficiencia o exceso.
- Enumerar los alimentos que las contienen.

Pseudovitaminas: Colina, inositol, carnitina.

- Conocer el valor nutricional en la fisiología y patología humanas de estos compuestos.
- Enumerar los alimentos que las contienen.

PARTE II

Principios fisiológicos de la Nutrición.

- Conocer los procesos neuroreguladores y las estructuras centrales que intervienen en la alimentación
- Especificar los órganos del sistema gastrointestinal involucrados en la alimentación y su papel específico
- Establecer la secuencia general de los procesos neurológicos, hormonales, gastrointestinales y metabólicos que intervienen en la alimentación.

Alimentación y equilibrio nutricional en los distintos ciclos vitales.

- Establecer una alimentación equilibrada en el adulto y las normas de comportamiento alimentario.
- Comprender las necesidades alimentarias en el embarazo y durante el amamantamiento.
- Considerar las necesidades específicas para una alimentación equilibrada en la lactancia, niñez y adolescencia.
- Enumerar los principios de alimentación y nutrición en el anciano.
- Citar la alimentación específicas en situaciones especiales: ejercicio físico y deporte.

Efectos del procesamiento y la preparación sobre el valor nutritivo de los alimentos.

- Analizar la influencia de la tecnología alimentaria sobre el valor nutritivo de los alimentos
- Controlar la utilización terapéutica de esas modificaciones.

Aditivos, Conservantes y Contaminantes de los alimentos (3h)

- Conocer la existencia de toxinas naturales en algunos alimentos y sus efectos potenciales en el organismo.
- Entender los efectos beneficiosos de las sustancias aditivas en cuanto a la conservación de los alimentos.
- Enumerar las normas de uso especificadas en la legislación.

Interrelaciones fármaco-alimentarias.

- Citar el efecto de determinados fármacos sobre el apetito
- Analizar el efecto de fármacos coadyuvantes del metabolismo digestivo (fermentos digestivos, laxantes, protectores, coleréticos, colagogos)+
- Evaluar el efecto de determinados fármacos sobre vitaminas y minerales (anticonceptivos, anticonvulsivantes, diuréticos, antagonistas de la vit k, antibacterianos, quimioterápicos)
- Analizar la incompatibilidad de ciertos fármacos con algunos alimentos (IMAO, alcohol...).

-Evaluar el efecto farmacològico de algunos nutrientes (niacina, lecitina...)

PARTE III

Modificaciones terapèuticas de la dieta: dietas hipo e hiperenergètiques.

-Evaluar la necesidad de aplicar dietas modificadas en cuanto a su composiciòn en CH (sin gluten), lípidos o proteínas.

-Dietas en el adelgazamiento y en la anorexia nerviosa.

-Dietas en la obesidad

Modificaciones terapèuticas de la dieta: dietas extrahospitalarias.

-Especificar el comportamiento alimentario en un individuo con sensibilidad alimentaria.

-Entender los determinantes de una dieta equilibrada en pacientes renales y/o cardiovasculares (dieta en la hiperlipoproteinemia, control de sodio, control de proteínas)

-Evaluar los requerimientos dietéticos en un individuo con alteraciones gastrointestinales.

Modificaciones terapèuticas de la dieta: dietas hospitalarias.

-Evaluar las indicaciones de dietas específicas en pacientes hospitalizados.

-Conocer la dieta utilizada en pacientes pendientes de exploraciòn (colecistografías, urografía, gastroenterología)

-Conocer la indicaciòn de una dieta gástrica

-Analizar la indicaciòn de una dieta tolerancia

-Establecer la dieta a utilizar en pacientes críticos o crónicos (oncología, politraumatizados)

Nutriciòn enteral: Agua, electrolitos y balance acido-base.

-Conocer la composiciòn del cuerpo humano y especificar las necesidades en cuanto a toma y excreciòn de electrolitos.

-Enumerar los factores que modifican la concentraciòn normal de electrolitos: fiebre, sudor, pèrdida de peso, deshidrataciòn, sobrehidrataciòn.

-Determinar las consideraciones y tècnicas a la alimentaciòn por sonda, enteral y parenteral.

PROGRAMA PRACTICO

El programa consta de tres pràcticas, que se desarrollan bien de forma individualizada o por grupos de trabajo.

Uso y manejo de Tablas. Anàlisis de menus.

Averiguar el contenido de nutrientes y el valor calòrico en recetas de cocina, menus diarios de distintas regiones españolas o paises extranjeros.

Valoraciòn del estado nutricional.

Somatometria. Historia nutricional y valoraciòn clìnica.

Dietoterapia.

Adecuaciòn de una dieta ideal a un estado patològico o deficiencia fisiològica.

LIBROS Y MANUALES RECOMENDADOS

Textos

Dietètica: Principios y aplicaciones / E. Rojas Hidalgo.

(1989) Ed.Cea.

Alimentaciòn y Dietoterapia: Nutriciòn aplicada en la salud y en la enfermedad / P. Cervera... (1994) Ed.Interamericana.

Manuales

The Surgeon General's Report on Nutrition and Health. Public Health Service U.S. (1988)

Manual de Terapeutica Nutricional / D.H.Alpers...

(1990) Ed. Salvat.

Nutrition and Dietetics for Nurses / M.E.Beck.

(1985) Ed. Churchill Livingstone.

Nutriciòn y Dieta de Cooper / L. Anderson...

(1985) Ed. Interamericana.

Manual de dietetica de la clinica Mayo. (1988) Ed. Medici .

AREAS CONCURRENTES

Fisiologia **Principios inmediatos**

Biocatalizadores

Oligoelementos

Vitaminas y hormonas

Human nutrition and dietetics. Davidson and Passmore

Modern nutrition in health and disease. M.E. Shils & L.R. Young

Design concepts in nutritional epidemiology/B.M.Margetts & M.Nelson