



Universidad Nacional de Luján  
Departamento de  
Tecnología



DISPOSICION PRESIDENTE/A DEL CONSEJO DIRECTIVO DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA DISPPCD-T  
: 115 / 2025

LUJÁN, BUENOS AIRES

VISTO: La presentación del programa de la asignatura Nutrición y Dietoterapia (45203) correspondiente a la Carrera de Licenciatura en Enfermería efectuada por la Profesora Responsable; y

CONSIDERANDO:

Que el referido programa se presentó ante la Comisión Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Enfermería, la que aconseja su aprobación.

Que corresponde al Consejo Directivo la aprobación de los programas de las asignaturas de las distintas carreras a las que presta servicios académicos este Departamento, conforme el artículo 64, inciso d) del Estatuto de esta Universidad.

Que el Consejo Directivo Departamental, mediante Disposición DISPCD-TLUJ: 0000357/14, delegó en su Presidente la emisión de actos administrativos de aprobación de programas de asignaturas, que cuenten con el informe favorable de la Comisión Plan de Estudios correspondiente.

Por ello,

LA PRESIDENTA DEL CONSEJO DIRECTIVO  
DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA

D I S P O N E:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR el programa de la asignatura Nutrición y Dietoterapia (45203): 2025 - 2026 - Planes 52.01 y 52.02,



*Universidad Nacional de Luján*

Departamento de  
Tecnología



correspondiente a la Carrera de Licenciatura en Enfermería, que como Anexo forma parte de la presente Disposición.-

ARTÍCULO 2°.- Regístrese, comuníquese, remítase a la Dirección General de Asuntos Académicos. Cumplido, archívese.-

Mgter. Jimena O. MAZIERES - Presidenta Consejo Directivo - Departamento de Tecnología

PROGRAMA OFICIAL

1/5

**DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD:** 45203 – Nutrición y Dietoterapia  
**TIPO DE ACTIVIDAD ACADÉMICA:** Asignatura

**CARRERA:** Licenciatura en Enfermería  
**PLANES DE ESTUDIOS:** 52.01 y 52.02

---

**DOCENTE RESPONSABLE:**

Dra. DE LA PLAZA, Marcela María – Profesora Adjunta

**EQUIPO DOCENTE:**

Lic. TORRES, María Inés – Jefa de Trabajos Prácticos

Lic. PALLADINO, Ana Inés – Ayudante de Primera

---

**ACTIVIDADES CORRELATIVAS PRECEDENTES:**

PARA CURSAR: 15201 - Anatomía-Fisiología, 15202 - Física y Química Biológica en condición de Regulares

PARA APROBAR: 15201 - Anatomía-Fisiología, 15202 - Física y Química Biológica en condición de Aprobadas

**CARGA HORARIA TOTAL:**

HORAS SEMANALES: 3 (tres) - HORAS TOTALES 48

DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LA CARGA HORARIA:

TIPO DE ACTIVIDAD: 100% TEÓRICO PRÁCTICAS, 48 HORAS

**PERÍODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE PROGRAMA: 2025-2026**

Dra. Marcela de la Plaza



**CONTENIDOS MÍNIMOS O DESCRIPTORES**

Definición de alimentación y de nutrición. Concepto de alimento, principio alimenticio, y principio nutritivo. Pirámide de la alimentación normal. Funciones energéticas, reguladoras y plásticas de los principios nutritivos. Las leyes de la alimentación y variantes según sexo, talla, edad y actividad física. Grupos vulnerable y de riesgo. Característica de la alimentación en diferentes etapas de la vida (embarazo, lactancia, niñez, adolescencia y la senectud). Función del profesional como educador de una adecuada nutrición en la atención primaria de la salud. Epidemiología de las enfermedades crónicas prevalentes relacionadas con la alimentación. Campaña de educación y cambios de hábitos alimentarios. Definición de dietoterapia. Rol del profesional en las intervenciones nutricionales. Conocer las dietas adecuadas para pacientes hipertensos, diabéticos, cardíacos, insuficiencia renal aguda y crónica, encefalopatía y coma hepático, patología vesicular y pancreática, obesidad, anorexia y bulimia. Nutrición enteral y parenteral.

**FUNDAMENTACIÓN, OBJETIVOS, COMPETENCIAS**

El estado nutricional del individuo se relaciona directamente con mejores pronósticos en salud y enfermedad, estancias hospitalarias más cortas y menor mortalidad. El rol de la enfermera debe incluir una evaluación de la ingesta real de nutrientes, para poder promover acciones educativas y de soporte nutricional en los casos especiales que lo requieran. Nutrición y Dietoterapia en el segundo cuatrimestre del plan de estudios significa poder aplicar los conocimientos básicos adquiridos previamente en asignaturas como Anatómo-Fisiología y Física y Química Biológica, en la composición de alimentos y la función de los nutrientes; así como lo aprendido en Psicología General y Social, o en Salud Pública I les permitirá comprender el carácter individual del tratamiento nutricional a pesar de que muchas patologías tienen una causalidad en problemas de Salud Pública, que necesitan ser abordados desde una perspectiva educacional sobre la sociedad.

**CONTENIDOS**

**UNIDAD 1:**

**GENERALIDADES Y FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN.** Clasificación de los nutrientes por su función energética, plástica o reguladora. Tiempos de la nutrición: alimentación, metabolismo y excreción. Alimentación normal. Componentes del gasto energético. Leyes de la alimentación. Fórmula sintética, características físicas de la dieta. Guías Alimentarias para la Población Argentina (Min Salud, 2015) Grupos de Alimentos: Vegetales y Frutas/legumbres y cereales/ leche yogur y queso/carnes y huevo/ aceite, frutos secos y semillas. Nutrientes que aporta cada uno. Grupos de alimentos: Composición nutricional, clasificación, recomendaciones. Importancia dentro del plan de alimentación.

**UNIDAD 2:**

**ALIMENTACION EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA**

Niñez y adolescencia. Crecimiento y desarrollo. Características nutricionales en cada etapa y su relación con factores psicológicos, culturales y sociales.  
Embarazo y lactancia. Adaptaciones metabólicas. Modificación de los requerimientos nutricionales en función de los cambios fisiológicos. Lactancia materna y artificial. Ablactación.  
Recomendaciones nutricionales. Envejecimiento. Adaptaciones fisiológicas y su relación con los tiempos de la nutrición. Factores psicológicos, sociales y culturales. Sarcopenia. Recomendaciones nutricionales.

**UNIDAD 3:**

**ALIMENTACIÓN EN PATOLOGÍA DIGESTIVA CLÍNICA Y QUIRÚRGICA**

Repercusión nutricional de la patología bucal. Enfermedades esófago-gastroduodenales: adecuación de la alimentación- Apoyo nutricional en enfermedades biliares. Pancreatitis aguda y crónica. Apoyo nutricional en diarrea aguda y crónica. Celiaquía. Intestino grueso: Apoyo nutricional en patología clínica y quirúrgica

**UNIDAD 4:**

**ALIMENTACIÓN EN ENFERMEDADES METABÓLICAS: OBESIDAD, DIABETES.**

Alimentación en el paciente obeso: objetivos del tratamiento. Densidad calórica. Balance energético. Peligros de las dietas disarmónicas. Alimentación en el paciente con diabetes. Concepto de

Una Marnela en la Plaza



PROGRAMA OFICIAL

3/5

insulinorresistencia. Hidratos de carbono de bajo índice glucémico. Plan hipocalórico, fraccionado con selección de hidratos de carbono y grasas. Drogas hipoglucemiantes y su relación con la alimentación. Alimentación en el paciente con diabetes tipo 1 Tratamiento con insulina. Tipos, tiempo de acción y duración. Relación con los hidratos de carbono de la alimentación. Criterios actuales para la alimentación en diabetes. Hipoglucemia: causas, síntomas, tratamiento.

**UNIDAD 5:**

**ALIMENTACIÓN EN INSUFICIENCIA RENAL, HIPERTENSIÓN ARTERIAL. DESEQUILIBIOS HIDROELECTROLÍTICOS.**

Concepto de composición corporal. Pérdida de agua y electrolitos. Hidratación saludable. Alimentación en el paciente hipertenso: Ingesta de sodio. Cambios en el estilo de vida. Dieta DASH. Recomendaciones. Alimentación del paciente con insuficiencia renal recomendación de ingesta proteica. Selección de alimentos. Abordaje nutricional del paciente en hemodiálisis.

**UNIDAD 6:**

**DESNUTRICION. ALIMENTACION POR VÍAS DE EXCEPCIÓN: ENTERAL Y PARENTERAL**

Valoración del estado nutricional. Causas de desnutrición hospitalaria. Interacción medicamentos y alimentos. Alimentación enteral. Indicaciones. Vías de alimentación por sonda. Formulas. Complicaciones. Controles de enfermería. Alimentación parenteral. Indicaciones. Vías de acceso. Componentes de un plan nutricional por vía endovenosa. Cuidados de enfermería.

**UNIDAD 7:**

**LA ENFERMERA COMO EDUCADOR EN ATENCIÓN PRIMARIA.**

Consejo nutricional en prevención de enfermedades cardiovasculares y enfermedades crónicas no transmisibles. Detección precoz de trastornos de la conducta alimentaria (bulimia-anorexia)

---

**METODOLOGÍA**

La asignatura se dicta en un bloque semanal de 3 horas y está organizada en dos módulos, el primero de Nutrición Normal y un segundo de Dietoterapia.

La primer hora de clase es teórica con el apoyo didáctico de Power Point, cuyo material el estudiante pueden disponer previamente a través del aula virtual y/o adquirir el mismo en fotocopiadora de la institución.

En la segunda hora se propone una participación activa del estudiante. En el módulo de Nutrición Normal un recordatorio individual de 24 horas en el que detalla y describe los alimentos consumidos; material que deberá observar y analizar junto con el docente y sus compañeros, con el objetivo final de crear nuevas ideas para mejorar la calidad de la alimentación. Así como en el Módulo de Dietoterapia se plantean casos clínicos tanto de consulta ambulatoria y de internación para ser discutidos en pequeños grupos de alumnos.

La última hora de clase se destina a la puesta en común y discusión. Siempre tratando de valorar el rol de la profesión en el cuidado integral del paciente.

En el aula virtual, se comparten las clases teóricas, guía de actividades, videos de clases grabadas de años anteriores para consulta, links de acceso a la bibliografía, además de los apuntes elaborados por el equipo docente.

La estrategia de evaluación consiste en dos exámenes escritos que incluyen preguntas abiertas, cerradas y de opción múltiple que se realizan al finalizar cada uno de los 2 módulos. Criterio de aprobación (nota 4 (cuatro) corresponde al 60 % del puntaje máximo posible.

Profa. Marnela de la Plaza



---

**REQUISITOS DE APROBACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

CONDICIONES PARA PROMOVER (SIN EL REQUISITO DE EXAMEN FINAL) DE ACUERDO AL ART.23 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS 261-21 y su ANEXO PARA CARRERAS CON MODALIDAD PEDAGÓGICA A DISTANCIA

- Tener aprobadas las actividades correlativas al finalizar el turno de examen extraordinario de ese cuatrimestre.
- Cumplir con un mínimo del 80 % de asistencia para las actividades TEÓRICA
- Aprobar el 100% de las dos evaluaciones previstas con un promedio no inferior a seis (6) puntos sin recuperar ninguna.
- Aprobar una evaluación integradora de la asignatura con calificación no inferior a siete (7) puntos.

CONDICIONES PARA APROBAR COMO REGULAR (CON REQUISITO DE EXAMEN FINAL) DE ACUERDO AL ART.24 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS 261-21 y su ANEXO PARA CARRERAS CON MODALIDAD PEDAGÓGICA A DISTANCIA

- estar en condición de regular en las actividades correlativas al momento de su inscripción al cursado de la asignatura.
- Cumplir con un mínimo del 80 % de asistencia para las actividades teórica
- Aprobar el 100% de las dos evaluaciones previstas con calificación no inferior a cuatro (4) puntos, pudiendo recuperar el 50% de las mismas. Cada evaluación solo podrá recuperarse en una oportunidad.

**EXÁMENES PARA ESTUDIANTES EN CONDICIÓN DE LIBRES**

- Para aquellos estudiantes que, habiéndose inscriptos oportunamente en la presente actividad hayan quedado en condición de libres por aplicación de los artículos 22, 25, 27, 29 o 32 del Régimen General de Estudios, si podrán rendir en tal condición la presente actividad.
- Para aquellos estudiantes que no cursaron la asignatura y se presenten en condición de alumnos libres en la Carrera, por aplicación de los artículos 10 o 19 del Régimen General de Estudios, si podrán rendir en tal condición la presente actividad.
- Las características del examen libres son las siguientes: examen escrito, si es aprobado pasa a examen oral.  
(Es aconsejable que el estudiante se comunique con el equipo docente para recibir indicaciones)

---

**BIBLIOGRAFÍA**

- Apuntes elaborados por el equipo docente.
- CERVERA, P. 2004. Alimentación y dietoterapia: nutrición aplicada en la salud y la enfermedad. 4a ed. España: McGraw-Hill. Disponible en:
- DE GIROLAMI, Daniel. 2008. Clínica y Terapéutica en la Nutrición del adulto. 1a ed. Buenos Aires: El Ateneo.
- MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN ARGENTINA. Dirección de promoción de la salud y control de enfermedades no transmisibles. 2018. Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina. 1a edición. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Disponible en : [https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina\\_manual-de-aplicacion\\_0.pdf](https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf)
- MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN ARGENTINA. 2016. Guías Alimentarias para a Población Argentina. Documento Técnico Metodológico. Buenos Aires. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina.pdf>
- NAVARRO Elizabeth. 2019. Técnica Dietoterápica. 3a ed. Buenos Aires: El Ateneo.
- PLANAS, Mercé 2006. Fisiopatología aplicada a la nutrición. 1a ed. Barcelona: Ediciones Mayo. Disponible en: <https://elibro.net/es/ereader/unlu/60181?page=1>
- ROMO MEJÍAS, Juan Martín. 2016. Atención de enfermería en nutrición y dietética. 1a ed. España: ICB. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/unlu/titulos/111394>

Pro Marnela en la Plaza

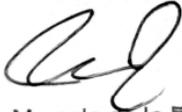


**BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA**

- *Apuntes elaborados por el equipo docente.*
- CERVERA, P. 2004. *Alimentación y dietoterapia: nutrición aplicada en la salud y la enfermedad. 4a ed. España: McGraw-Hill. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/unlu/titulos/50309>*
- MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN ARGENTINA. *Dirección de promoción de la salud y control de enfermedades no transmisibles. 2018. Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina. 1a edición. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Disponible en : [https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina\\_manual-de-aplicacion\\_0.pdf](https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf)*

---

DISPOSICIÓN DE APROBACIÓN: PCDD



Dra. Marcela de la Plaza  
Prof. Responsable

## Hoja de firmas