Universidad Nacional de Río Cuarto
Facultad de Ciencias
Escuela de Enfermería

Espacio curricular: ***NUTRICION Y DIETOTERAPIA.***

Código 106

Área: Biológica

Carga horaria Total de horas: 55 Hs.

Régimen de cursado: Cuatrimestral.

Docente responsable: Prof. Raquel Woods

Docente colaborador: Prof. María Inés Jaime

AÑO 2018

1.- INTRODUCCIÓN

En este espacio curricular los conocimientos de nutrición tienen como objetivo brindar formación básica proveniente del área biológica y de las ciencias médicas como constituyentes para fundamentar diversos temas de los espacios curriculares del área profesional y por lo tanto de las decisiones que tomará el futuro profesional para el cuidado enfermero.

Mediante su trayectoria el estudiante reconocerá conocimientos previos y abordará nuevos contenidos de nutrición y dietoterapia como fundamento para la valoración, diagnóstico, planificación, ejecución y evaluación de los cuidados enfermeros adecuados a las variaciones existentes según el ciclo vital de la comunidad y los grupos sociales. Contempla el aspecto nutritivo en lo que respecta a la identidad cultural de una sociedad y a la conformación de la persona como integrante de un grupo social determinado.

Asimismo, se introducirá al estudiante en conceptos básicos sobre los alimentos con fines terapéuticos y el arte de curar a través de los alimentos como concepción de la dietoterapia; todo ello enfocado desde el organismo humano hasta la prevención de enfermedades o sus complicaciones para la conservación y el mantenimiento de la salud.

Intención:

Desarrollar estrategias cognitivas basadas en un enfoque de aprendizaje investigativo para la comprensión, a fin de que el estudiante sea capaz cuidar nutricionalmente a las personas y comunidades desde la prevención primaria, secundaria y terciaria, teniendo en cuenta la importancia de las transformaciones en los hábitos alimentarios y la aplicación del Proceso de Atención de Enfermería, valorando las intervenciones con enfoque interdisciplinario y autonomía profesional.

Generar instancias de aprendizaje cooperativo y compartido entre estudiantes, docente y publicaciones, a fin de profundizar sobre las prácticas de enfermería relacionadas con nutrición del ser humano.

2.- OBJETIVOS

Metas de comprensión

Al finalizar el cursado de este espacio curricular se espera que los participantes sean capaces de:

- Entender la alimentación saludable como estrategia fundamental para la prevención de las enfermedades y a la dietoterapia como herramienta imprescindible como tratamiento y/ para la curación y prevención de complicaciones.
- Integrar conocimientos de Nutrición y de Enfermería para el análisis, la reflexión y la comprensión de la Dietoterapia en el ejercicio profesional.
- Comprender la implicancia de la Enfermería en la intervención nutricional en el sujeto de cuidado en la atención primaria orientada a la comunidad, nutrición familiar y hospitalizada.
- Proponer estrategias educativas para reforzar adecuadas prácticas alimentarias o para el afrontamiento de las transformaciones en los hábitos alimentarios

- Valorar la necesidad del trabajo en equipo mediante la participación activa y autónoma, como mecanismo para la solución de problemas de salud.

Submetas de comprensión

Que durante la trayectoria de este espacio de aprendizaje los participantes puedan:

- Reconocer el valor social y emocional de la alimentación en la vida de los sujetos, grupos sociales y comunidad.
- Conocer, comprender y analizar la situación alimentario – nutricional de América Latina y Argentina.
- Conocer los programas de Seguridad Alimentaria en nuestro país.
- Entender la constitución de la Canasta Familiar y Canasta Básica alimentaria
- Interpretar el valor nutritivo de los alimentos y la importancia para que tiene en las diversas etapas biológicas
- Entender la importancia una alimentación completa, suficiente, armónica y adecuada en el ciclo vital de las personas.
- Identificar mediante los diversos instrumentos de valoración nutricional una alimentación saludable y equilibrada o inadecuada y desequilibrada.
- Argumentar los cuidados de enfermería específicos relacionados con la alimentación por vías de excepción, a través del análisis bibliográfico de Dietoterapia y de Enfermería.
- Fundamentar planes alimentarios adecuados para lograr adherencia al tratamiento dietético
- Reconocer la relación alimentos - fármacos en la planificación de cuidados de enfermería.

3.- CONTENIDOS

Primer eje temático: EL ALIMENTO DESDE LA PERSPECTIVA SOCIAL Y EMOCIONAL.

Conceptos y definiciones básicas: Alimento. Alimentación. Nutrición. El alimento y sus significados – Alimentación y nutrición. Seguridad alimentaria. Sustentabilidad, disponibilidad, accesibilidad y utilización alimentaria. ¿Qué hacer? Planificación de Políticas y Programas de alimentación y nutrición - ¿Qué vigilar? Sistemas de Vigilancia alimentaria-nutricional. Canasta Familiar y Canasta Básica alimentaria.

Segundo eje temático: EL ALIMENTO VISTO COMO VEHÍCULO DE SUSTANCIAS NUTRITIVAS. MACRONUTRIENTES – AGUA – MINERALES Y VITAMINAS.

La utilización de los alimentos. Funciones. Calorías – kilocalorías tasa metabólica basal. Gasto energético en reposo y gasto energético total.- Leyes de la alimentación.- Hidratos de carbono: importancia nutricional. Clasificación. Fuentes alimentarias. Efecto ahorrador de proteínas. Fibra dietética. - Proteínas: importancia nutricional. Clasificación. Fuentes alimentarias.- Lípidos: importancia nutricional. Funciones. Ácidos grasos: clasificación y Fuentes alimentarias. Colesterol, otros esteroles y Lipoproteínas: LDL y HDL y sus implicancias en la salud.- Agua: funciones esenciales en el organismo. Consecuencias de sus carencias.- Micronutrientes: importancia nutricional. Funciones. Fuentes y Requerimientos. . Interacción alimentaria:

elementos nutritivos favorecedores e inhibidores de la absorción.- Grupos de alimentos básicos: Ovalo de nutrición saludable.

Tercer eje temático: NUTRICIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS BIOLÓGICAS

¿Cuál es la situación alimentario nutricional de las embarazadas y los niños en Latinoamérica, en Argentina y en la provincia de Córdoba? ¿Qué Programas de Asistencia Alimentaria están vigentes en nuestro País y en la provincia de Córdoba?

- **Embarazo:** Valoración nutricional de la embarazada. Ganancia ponderal – requerimientos nutricionales - ¿Para qué lo necesita? ¿Qué riesgos se corren ante su disminución y/o carencia? ¿Cuáles son sus principales fuentes alimentarias? Nutrición en situaciones especiales: diabetes gestacional – eclampsia y pre-eclampsia. Lactancia: producción láctea. Composición química de la leche materna. Ventajas del amamantamiento. Contraindicaciones de la lactancia.
- **Lactancia:** Necesidades energéticas / nutricionales de los lactantes y niños. ¿Cómo se dividen las necesidades nutricionales según la etapa? Valoración nutricional antropométrica - Ganancia y composición de peso según la edad – Porcentaje de ingesta energética destinada al crecimiento según la edad. Alimentación complementaria oportuna. Deshidratación: Uso de las sales de rehidratación oral. Consejería en enfermería.
- **Niñez y adolescencia:** Requerimientos nutricionales para un adecuado crecimiento y desarrollo en ambas etapas evolutivas. Historia alimentaria. La formación de hábitos alimentarios saludables desde los primeros años de vida - Consejería en enfermería. Hábitos alimentarios. Reconocer aquellos favorables y perjudiciales para la salud.
- **Adolescencia:** Hábitos alimentarios característicos del adolescente y su impacto en el estado nutricional. Alteraciones en la conducta alimentaria.
- **Adulto joven, medio y mayor:** Hábitos alimentarios y su impacto nutricional. Concepto de peso habitual, peso actual y su relación con la talla. Índice de masa corporal. Ganancia ponderal: índice cintura – cadera. Porcentaje de pérdida de peso y su significado nutricional. Nutrición en situaciones especiales: preoperatorio y post-operatorio.
- **Ancianidad:** cambios fisiológicos, químicos y socioemocionales. Alteraciones en los tiempos de la nutrición. Requerimientos nutricionales. Características de la alimentación.

Cuarto eje temático: INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA.

Dietoterapia: definición. Su impacto en el tratamiento de las enfermedades. Prescripción médica. Rol de la enfermera en el equipo de asistencia nutricional. Caracteres físicos y químicos de la alimentación en el aparato digestivo. Efecto particular de los alimentos en la digestión gástrica. El paciente hospitalizado según su situación especial: cirugías, capacidad digestiva y deglutoria: dietas progresivas hospitalarias.

Quinto eje temático: NUTRICIÓN POR VÍAS DE EXCEPCIÓN EN EL CICLO VITAL

Soporte nutricional Enteral y parenteral: definiciones. Características de los tipos de alimentación por sonda. Indicaciones, contraindicaciones y ventajas. Vías de acceso, pautas y métodos de administración. Nutrición Parenteral: vías de abordaje, soluciones y administración.

Trabajo Práctico: Cuidados enfermeros en nutrición enteral por sonda y Nutrición Parenteral

Sexto eje temático: PLANES ALIMENTARIOS EN ALTERACIONES DEL APARATO DIGESTIVO:

Acción de los alimentos en el aparato digestivo - Alteraciones gástricas: gastritis, cirugías gástricas. Plan alimentario. - Alteraciones Intestinales: enfermedad celíaca. Diarreas agudas y crónicas. Cirugías intestinales.- Planes alimentarios en enfermedades hepáticas, de las vías biliares y el páncreas clínicas y quirúrgicas.

Séptimo eje temático: PLANES ALIMENTARIOS EN ENFERMEDADES METABÓLICAS PREVALENTES

- **Diabetes Mellitus:** fisiopatología, etiopatogenia, clasificación y su tratamiento dietoterápico. Hipoglucemiantes orales e Insulinas y su relación con la dietoterapia. Alimentación y actividad física. Programas de Educación Diabetológica en las instituciones hospitalarias y en comunidad. La familia y el entorno del sujeto con Diabetes Mellitus.
- **Obesidad:** definición. Clasificación. Diagnóstico y su relación con la Diabetes Mellitus, hipertensión arterial e infarto agudo de miocardio. Obesidad y cirugía. Tratamiento dietoterápico.
- **Cardiopatías e hipertensión arterial.** Plan alimentario. Clasificación del plan hiposódico y sus alimentos.
- **Insuficiencia renal aguda:** plan alimentario hipoproteico. Insuficiencia renal crónica: Tratamiento dietoterápico.

Octavo eje temático: INTERACCIÓN ALIMENTOS MEDICAMENTOS.

Efecto de los alimentos en acción con las drogas. Drogas que inducen alteraciones en la ingesta de alimentos. Sugerencias dietéticas y otras que ayudan a aliviar los efectos colaterales desagradables de las drogas**.**

TRABAJOS PRÁCTICOS:

Trabajo Práctico 1: Cuestionario de hábitos alimentarios familiares. Consejería en enfermería. Estrategias multidisciplinarias – interdisciplinarias y disciplinarias. Cuidado Enfermero
Trabajo Práctico 2: Alimentación y nutrición del estudiante universitario. Hábitos Alimentarios. Consejería en enfermería.-
Estrategias pluridisciplinarias – interdisciplinarias y disciplinarias. Cuidado Enfermero.
Trabajo práctico integrador: Proyecto educativo. Consejería en enfermería.

4.- BIBLIOGRAFÍA

- Calvo, E., Longo, E., Aguirre, P., Britos, S.: (2002) MANUAL DEL PARTICIPANTE: PREVENCIÓN DE LA ANEMIA POR DEFICIENCIA DE HIERRO EN NIÑOS Y EMBARAZADAS – Edit. Ministerio de Salud de la Nación/UNICEF - Argentina –
- Berman, A. Snyder, S. Et All (2008) - Fundamentos de Enfermería. Conceptos, procesos y prácticas. Vol II. Cap. 47. Pág. 1231 - 8va. Edición. Editorial Pearson Educación. Madrid. España. (De consulta)
- Brunner, L. Suddat, D. (2007) "Manual de Enfermería Médico Quirúrgica" Vol I y II 6ta. Edición- Editorial Interamericana. México. Cap. 35 "Intubación gastrointestinal y asistencia nutricional especial" pág 869 a 892 (de consulta)
- Longo, E., Navarro, E – (2007) Técnica Dietoterápica. 2da edición. 5ta. Reimpresión. Edit. El Ateneo. Buenos Aires Año. (Lectura obligatoria)
- Longo, Elsa (2007) Guías Alimentarias para la Población Infantil 2da. Edición. Secretaría de Cultura de la Presidencia de la NACIÓN Argentina. Buenos Aires. Argentina.
- Schulte, E., Prince, D., Gwin, J. – (2002) "Enfermería Pediátrica de Thompson" –Octava edición – McGraw Hill Interamericana. Madrid – España. (De consulta)
- Torresani, M., Somoza, M., (2008)"Lineamientos para el cuidado nutricional". 2da. Edición. 4ta. Reimpresión. Editorial Eudeba – Buenos Aires – Argentina. (De consulta en biblioteca de la docente)
- Torresani, María Elena (2007) "Cuidado Nutricional Pediátrico"- Cuidado nutricional de adolescente. 2da. Edición - 1er. Reimpresión Editorial Eudeba. Buenos Aires – Argentina.
- Woods, Raquel (2018) Nutrición y dietoterapia para Enfermería. Material de Cátedra - Carrera de Licenciatura en Enfermería - Espacio curricular: Nutrición y dietoterapia. Escuela de Enfermería. Facultad de Ciencias Humanas. U.N.R.C.
- Woods, Raquel (2009) "El enfermero y el cuidado del paciente con enfermedad crónica". En Felizzia, E., Stroppa, H., (comp.) "Enfermería en Salud Mental perspectivas, cuidados y recomendaciones". Editorial Unirío. (Cap. 8.) De consulta

4.1. BIBLIOGRAFIA OBLIGATORIA

- Calvo, Elvira, et al. (2009) EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE NIÑAS Y NIÑOS Y EMBARAZADAS MEDIANTE ANTROPOMETRÍA. 1ª edición. Buenos Aires. Ministerio de Salud de la Nación. Argentina.
- Calvo, E., Longo, E., Aguirre, P., Britos, S.: (2002) MANUAL DEL PARTICIPANTE: PREVENCIÓN DE LA ANEMIA POR DEFICIENCIA DE HIERRO EN NIÑOS Y EMBARAZADAS – Edit. Ministerio de Salud de la Nación/UNICEF - Argentina –
- Longo, E., Navarro, E – (2007) TÉCNICA DIETOTERÁPICA. 2da edición. 5ta. Reimpresión. Edit. El Ateneo. Buenos Aires Año. Cap. 4 (81 a 103) - Cap. 5 (106 a 135)- Cap. 8 (183 a 197) –
- Torresani, M., Somoza, M., (2008) LINEAMIENTOS PARA EL CUIDADO NUTRICIONAL. 2da. Edición. 4ta. Reimpresión - Editorial Eudeba – Buenos Aires – Argentina. Cap. 6 (287 a 326) - Cap. 11 (501 a 506)
- Torresani, María Elena (2007) CUIDADO NUTRICIONAL PEDIÁTRICO - CUIDADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTE (pág. 197). 2da. Edición - 1er. Reimpresión Editorial Eudeba. Buenos Aires – Argentina.

- Longo, Elsa (2007) GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN INFANTIL - 2da. Edición. Secretaría de Cultura de la Presidencia de la Nación Argentina. Buenos Aires. Argentina.
- Longo, Elsa (coord.) (2009) MANUAL METODOLÓGICO PARA CAPACITACIÓN DEL EQUIPO DE SALUD EN CRECIMIENTO Y NUTRICIÓN DE MADRES Y NIÑOS – Dirección de Salud Materno Infantil de la Nación – Argentina.- (Lectura obligatoria Pág. 39 a 57 – 59 a 81 y Anexos)
- Woods, Raquel (2018) NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA PARA ENFERMERÍA. Material de Cátedra. El alimento desde la perspectiva social y emocional. El alimento visto como vehículo de sustancias nutritivas**.** Valoración Nutricional – Dietas Progresivas Hospitalarias. Rol de la enfermera en el equipo de asistencia nutricional.. Nutrición Enteral por Vías de Excepción: Alimentación por sonda. Diabetes Mellitus. Carrera de Licenciatura en Enfermería - Espacio curricular: Nutrición y dietoterapia. Escuela de Enfermería. Facultad de Ciencias Humanas. U.N.R.C.
- Acuña, Mariela. Woods, Raquel (2018). NUTRICIÓN ENTERAL POR VÍAS DE EXCEPCIÓN: ALIMENTACIÓN POR SONDA. Material de Cátedra. Carrera de Licenciatura en Enfermería - Espacio curricular: Nutrición y dietoterapia. Escuela de Enfermería. Facultad de Ciencias Humanas. U.N.R.C.

4.2. **BIBLIOGRAFIA DE CONSULTA**

- Berman, A. Snyder, S. Et All (2008) - FUNDAMENTOS DE ENFERMERÍA. CONCEPTOS, PROCESOS Y PRÁCTICAS. VOL II. CAP. 47. PÁG. 1231 - 8va. Edición. Editorial Pearson Educación. Madrid. España.
- Brunner, L. Suddat, D. (2007) "MANUAL DE ENFERMERÍA MÉDICO QUIRÚRGICA" Vol I y II 6ta. Edic. Ed. Interamericana. México - Cap 35 "Intubación gastrointestinal y asistencia nutricional especial" pág 869 a 892
- Torresani, M., Somoza, M., (2008) "LINEAMIENTOS PARA EL CUIDADO NUTRICIONAL". 2da. Edición. 4ta. Reimp. Editorial Eudeba – Buenos Aires – Argentina.
- Schulte, E., Prince, D., Gwin, J. – (2002) "ENFERMERÍA PEDIÁTRICA DE THOMPSON" – Octava edición – McGraw Hill Interamericana. Madrid – España.

E-boock:

- Sivori, Diego y Froz Campelo, Federico - NUTRICIÓN (DE) MENTE: NEURONUTRICIÓN: LA CIENCIA DE LA ALIMENTACIÓN INTELIGENTE.

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y DE APRENDIZAJE

5.- METODOLOGIA DE TRABAJO

La metodología privilegiará las técnicas de comprensión donde el alumno participe activamente e interactúe entre pares, docentes, texto, e-books u otras herramientas digitales y entorno basada en el análisis de situaciones problemáticas complejas con plenarios y discusión entre pares.

Investigación compartida alumnos – pares - docentes, estudio independiente integrando la Nutrición y dietoterapia en el PAE de Enfermería del Adulto y Anciano, Farmacología y prácticas

preprofesionales. Investigación bibliográfica relacionada al desarrollo del problema que investiga y busca respuestas –Generación de su material de aprendizaje en forma escrita y aprenda a trabajar cooperativamente en la construcción de conocimiento y en los Proyectos de educación alimentaria.

Clases explicativas con participación activa del estudiante a partir de preguntas disparadoras y generadoras de conflictos cognitivos. Como los desempeños para la comprensión se delinean en serie, es decir, la metodología será una sucesión coordinada de actividades que le brinde al estudiante una guía y ejercitación gradual y consistente en retos cognitivos cada vez más complejos. Por ello se evaluará de la siguiente manera:

5.1.- RESPECTO A LA EVALUACIÓN TIPOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Evaluación preliminar: actividades que se desarrollarán desde el inicio y en el transcurso de la asignatura y que permite al estudiante tomar contacto con el tópico generativo para comenzar a explorarlo. Le será de utilidad al docente para identificar y dimensionar los conocimientos y experiencias previas de los estudiantes.

Evaluación continua o de proceso:

Desempeños de investigación guiada: Serán actividades que se ejecutan al promediar la unidad, luego de haber concluido la etapa de exploración y tienen por objeto el desarrollo de la comprensión de problemas o aspectos concretos del tópico generativo. Se incluyen en esta etapa el material generado por el estudiante y pueden incluirse los trabajos prácticos sobre situaciones problemáticas y el ejercicio disciplinar.

Desempeños finales de síntesis: serán un conjunto de actividades más complejas tendientes a posibilitar que los estudiantes sinteticen y demuestren la comprensión lograda a través de los desempeños anteriores. Actividades que requieran del alumno la síntesis e integración de los saberes que se han comprendido en cada unidad integrando las unidades anteriores.

Evaluación para la comprensión

El marco conceptual de la enseñanza para la comprensión hace evidente la necesidad de que la **Evaluación final**

La evaluación se realizará a través de la evaluación de desempeños para la comprensión donde se tendrá en cuenta:

5. EVALUACION La evaluación se hará por desempeño:

Desempeño / **Criterios**	**1**	**2**	**3**	**4**
Organización	Sin principio, medio y fin	Un elemento fuerte en el principio, medio y fin	Dos elementos fuertes principio, medio y fin	Principio, medio y fin fuertes
Presentación	No se identifican las ideas principales	Algunas ideas principales se identifican de manera clara	Algunas ideas principales se identifican de manera clara	Todas las ideas principales están claramente identificadas

Transiciones (*)	No hay transiciones	Hay algunas transiciones pero no son claras	Algunas transiciones son claras y lógicas	Todas las transiciones son claras y lógicas
Comprensión	las ideas no son tan claras y no están relacionadas entre sí	Algunas ideas son claras, pero no se las relaciona entre sí	Algunas ideas son claras y están relacionadas entre sí	Todas las ideas son claras y se relacionan entre sí de manera lógica
Ponderación cuantitativa	1 a 4	5 a 6	7 a 8	9 a 10

(*)Transición: Su ponderación dependerá de aspectos cualitativos como: el uso del lenguaje, la esencia del mensaje principal, la integración oportuna de otros conocimientos disciplinares y el poder de síntesis. Además de considerar aspectos cuantitativos traducidos en el tiempo invertido para transmitirlos.

Autoevaluación: La realizará el estudiante utilizando los mismos criterios de desempeño.

Co-evaluación: La realizará los estudiantes utilizando los mismos criterios de desempeño en el Proyecto de educación alimentaria y en actividades de cierre.

Actitudinal: la participación del alumno en los debates y plenarias en el aula, el compromiso de trabajo con sus pares y la cooperación.

Evaluación sumativa: teniendo en cuenta los criterios de desempeño: tres parciales de continuidad con las situaciones problemáticas que se van desarrollando. Se consensuará con los estudiantes la forma de cierre final, con plenarios, sketch, pequeñas obras de teatro, presentación de casos mediante PAE que seleccionen de sus prácticas pre- profesionales u otras y se realizarán las últimas dos semanas del cuatrimestre o cuando el tópico generador se adapte a cualquiera de ellas.

6.- RESPECTO A LAS NORMAS DEL PLAN DE ESTUDIOS:

Para cursar la asignatura el alumno deberá tener regularizadas las asignaturas según el régimen de correlatividades.

Para cursar la asignatura el alumno deberá tener regularizadas las asignaturas según el régimen de correlatividades.

De los requisitos para regularizar la materia: Asistir al 70 % de las presentaciones teórico – prácticas, aprobar los tres parciales con ponderación de 5 a 6 puntos

De los requisitos para promocionar la materia: Asistir al 80 % de las presentaciones teórico – prácticas, participar activamente en la construcción colectiva del conocimiento. Aprobar los parciales con ponderación mayor de 7 puntos, promediándose sólo un parcial de más de 6 puntos.

De los requisitos para rendir en condición de libre: tener aprobadas las materias según el régimen de correlatividades. El estudiante en esta condición deberá aprobar un examen escrito para acceder a una instancia oral.

Esp. Raquel Woods

Profesor responsable

Universidad Nacional de Río Cuarto
Facultad de Ciencias
Escuela de Enfermería

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN[1] PARA IMPLEMENTAR

LA CONDICIÓN DE ESTUDIANTE PROMOCIONAL

EN LAS ASIGNATURAS[2]

Sr. Docente Responsable de la Asignatura: si desea solicitar la autorización para implementar el sistema de promoción en la/s asignatura/s a su cargo, complete la siguiente planilla y previa firma, preséntela anexa al programa de la/s misma/s. Después de vencido el plazo para la presentación, según cronograma académico, se publicará la Resolución con las autorizaciones correspondientes. Muchas gracias.

Código/s de la Asignatura	**Nombre completo y régimen de la asignatura,** según el plan de Estudios	**Carrera a la que pertenece la asignatura**	**Condiciones para obtener la promoción** (copiar lo declarado en el programa)
106	NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA	LICENCIATURA EN ENFERMERIA	Asistir al 80 % de las clases teórico explicativas y al 80% de las teórico prácticas y plenarios. Participar activamente en la construcción colectiva del conocimiento, escuchar, preguntar e intervenir aportando dudas y conocimiento en debates y presentación de casos. Aprobar los parciales con ponderación mayor de 7 puntos, promediándose sólo un parcial de más de 6 puntos y aprobar el cierre integrador
Observaciones:			

Firma del Profesor Responsable: ……..

Aclaración de la firma: **Raquel Beatriz Woods**
Lugar y fecha: **Río Cuarto, 4 de abril de 2018**

[1] Esta planilla reemplaza la nota que debía presentar cada docente para solicitar la autorización para implementar el sistema de promoción en las asignaturas. Se presenta junto con el programa de la asignatura.
[2] Cada profesor podrá presentar sólo una planilla conteniendo todas las asignaturas a su cargo para las que solicita la condición de promoción para los estudiantes cursantes.