

TEMARIO DE NUTRICIÓN CLÍNICA

INSTITUTO AUTÓNOMO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LOS ANDES



UNIDAD I. METABOLISMO ENERGÉTICO.

TEMA 1. ENERGÍA.

- 1.- Definición y formas de energía.
- 2.- Medición de la energía en el hombre.
- 3.- Transformaciones energéticas química, trabajo y térmica.
- 3.- Medición de la energía en los alimentos.
- 4.- Valor energético de los alimentos.

TEMA 2. MEDICIÓN DEL GASTO DE ENERGÍA DEL HOMBRE.

- 1.- Definición de calorimetría.
- 2.- Tipos de calorimetría.
- 3.- Determinación de calorimetría directa e indirecta
- 4.- Ventajas y desventajas de la calorimetría directa.
- 5.- Ventajas y desventajas de calorimetría indirecta.

TEMA 3. COCIENTE RESPIRATORIO (CR)

- 1.- Definición de CR.
- 2.- Determinación del CR en las proteínas.
- 3.- Determinación del CR en las grasas.
- 4.- Determinación del CR en los carbohidratos.
- 5.- Determinación del CR en una dieta mixta.

UNIDAD II. MACRONUTRIENTES.

TEMA 4. PROTEÍNAS.

- 1.- Definición y clasificación de las proteínas.
- 2.- Características de las proteínas.
- 3.- Funciones de las proteínas.
- 4.- Definición y clasificación de aminoácidos.
- 5.- Computo de aminoácidos (SCORE AMINOACIDICO)
- 6.- Metabolismo de las proteínas y aminoácidos.
- 7.- Requerimientos y recomendaciones de proteínas en las diferentes edades y estados fisiológicos.
- 8.- Fuentes de proteínas.
- 9.- Ingestión, absorción y digestión de proteínas
- 10.- Definición y métodos para la determinación de la calidad proteica.
- 11.- Factores que condicionan la calidad proteica.

TEMARIO DE NUTRICIÓN CLÍNICA

INSTITUTO AUTÓNOMO HOSPITAL

UNIVERSITARIO DE LOS ANDES



TEMA 5. CARBOHIDRATOS.

- 1.- Definición y clasificación de los carbohidratos.
- 2.- Características de los carbohidratos.
- 3.- Funciones de los carbohidratos.
- 4.- Requerimientos y recomendaciones de los carbohidratos en las diferentes edades y estados fisiológicos.
- 5.- Fuentes de carbohidratos.
- 6.- Ingestión, absorción y digestión de los carbohidratos.
- 7.- Metabolismo de los carbohidratos
- 8.- Definición y composición de la fibra dietética.
- 9.- Características y propiedades de la fibra dietética.
- 10.- Clasificación de la fibra dietética.
- 11.- Contenido en el alimento y requerimiento de fibra en diferentes edades y estados fisiológicos.

TEMA 6. LÍPIDOS.

- 1.- Definición y clasificación de los lípidos.
- 2.- Características de los lípidos.
- 3.- Funciones de los lípidos.
- 4.- Definición e importancia de los ácidos grasos en la nutrición.
- 5.- Definición e importancia de los ácidos grasos saturados (AGS).
- 6.- Definición e importancia de los ácidos grasos polinsaturados (AGP).
- 7.- Definición e importancia de los ácidos grasos monoinsaturados. (AGM).
- 8.- Definición e importancia de los ácidos grasos esenciales, W-3 y W-6.
- 9.- Definición e importancia de los ácidos grasos tran-cis.
- 10.- Fuentes alimentarias de los ácidos grasos.
- 11.- Requerimientos y recomendaciones de los ácidos grasos en las diferentes edades y estados fisiológicos.
- 12.- Fuentes de los lípidos.
- 13.- Ingestión, absorción y digestión de los lípidos.
- 14.- Metabolismo de los lípidos
- 15.- Definición y clasificación de las lipoproteínas
- 16.- Importancia de las lipoproteínas.
- 17.- Deficiencia y exceso de lípidos.

UNIDAD III. MICRONUTRIENTES.

TEMA 7. VITAMINAS.

- 1.- Definición, clasificación y características de las vitaminas.
- 2.- Funciones de las vitaminas.
- 3.- Fuentes y forma activa de las vitaminas.
- 4.- ingestión y digestión de vitaminas.
- 5.- Factores que regulan las vitaminas.
- 6.- Absorción de las vitaminas y factores reguladores.
- 7.- Metabolismo de las vitaminas y factores reguladores.

TEMARIO DE NUTRICIÓN CLÍNICA

INSTITUTO AUTÓNOMO HOSPITAL

UNIVERSITARIO DE LOS ANDES



- 8.- Almacenamiento de las vitaminas y factores reguladores.
- 9.- Excreción de metabolitos de las vitaminas y factores reguladores.
- 10.- Necesidad, requerimiento y recomendaciones en diferentes edades y estados fisiológicos de las vitaminas.
- 11.- Sistemas de unidades y factores de conversión de las vitaminas.
- 12.- Importancia de las vitaminas.
- 13.- Deficiencia y excreción de las vitaminas.

TEMA 8. MINERALES.

- 1.- Definición, clasificación y características de los minerales.
- 2.- Funciones de los minerales.
- 3.- Fuentes y forma activa de los minerales.
- 4.- ingestión y digestión de los minerales.
- 5.- Factores que regulan los minerales.
- 6.- Absorción de los minerales y factores reguladores.
- 7.- Metabolismo de los minerales y factores reguladores.
- 8.- Almacenamiento de los minerales y factores reguladores.
- 9.- Excreción de metabolitos de los minerales y factores reguladores.
- 10.- Necesidad, requerimiento y recomendaciones en diferentes edades y estados fisiológicos de los minerales.
- 11.- Sistemas de unidades y factores de conversión de los minerales.
- 12.- Importancia de los minerales.
- 13.- Deficiencia y excreción de los minerales.

UNIDAD IV. EVALUACIÓN NUTRICIONAL INDIVIDUAL.

TEMA 9. EVALUACIÓN NUTRICIONAL INDIVIDUAL.

- 1.- Definición de evaluación nutricional.
- 2.- Definición y métodos para la evaluación Física
- 3.- Definición y métodos para la evaluación antropométrica.
- 4.- Evaluación y métodos para la evaluación dietética.
- 5.- Evaluación bioquímica.
- 6.- Evaluación socioeconómica.
- 7.- Determinación de la evaluación nutricional integral del adulto joven sano.

UNIDAD V. PLANIFICACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN.

TEMA 10. GASTO ENERGÉTICO TOTAL (GET).

- 1.- Definición del GET.
- 2.- Métodos para la estimación del GET.
- 3.- Estimación del GET.

TEMA 11. FÓRMULA DIETÉTICA (FD).

- 1.- Definición de la FD.

TEMARIO DE NUTRICIÓN CLÍNICA

INSTITUTO AUTÓNOMO HOSPITAL

UNIVERSITARIO DE LOS ANDES



- 2.- Tipos de FD.
- 3.- Métodos para la estimación de la FD.
- 4.- Estimación de la FD simple y especial.

TEMA 12. DIETA.

- 1.- Definición de la dieta.
- 2.- Tipos de dieta.
- 3.- Estructura de una Dieta.
- 4.- Factores a considerar para establecer una dieta.
- 5.- Factores a considerar para ajustar la dieta.
- 6.- Ajuste de la dieta a la FD.

TEMA 13. PLAN DE ALIMENTACIÓN (PA).

- 1.- Definición del plan de alimentación.
- 2.- Factores a considerar para la elaboración de un PA.
- 3.- Esquema general para la elaboración de un PA individual.
- 4.- Elaboración de un PA.

TEMA 14. SUSTITUTOS AL PLAN DE ALIMENTACIÓN (SPA).

- 1.- Definición de los SPA.
- 2.- Factores a considerar para la elaboración de SPA.
- 3.- Esquema general para la elaboración de un SPA.
- 4.- Elaboración de un SPA.

TEMA 15 SISTEMA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS (SIA).

- 1.- Definición del SIA.
- 2.- Grupos básicos de intercambio de alimentos.
- 3.- Características de cada grupo del SIA.
- 4.- Elaboración y ajuste del SIA.
- 5.- Elaborar los SPA individual del SIA.
- 6.- Elaborar las RPA del SIA.
- 7.- Forma de presentación de la dieta por SIA.

BIBLIOGRAFÍA.

- Escote-Stump Syvia. Nutrición Diagnóstico y Tratamiento 5ª Ed. México McGraw Hill. 2005.

TEMARIO DE NUTRICIÓN CLÍNICA

INSTITUTO AUTÓNOMO HOSPITAL

UNIVERSITARIO DE LOS ANDES



- Frisancho R. Anthropometric standarts for the assessment of growth and nutritional status. Ann Arbor. The University Press, 1989.
- Gordon M. Wardlaw, Jeffreyb S. HAMPL, Robert A. DiSilvestro. Perspectivas en Nutrición (6º ed) México McGraw Hill. 2004.
- Human energy requirements Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation, FAO Food and Nutrition Technical Paper Series, No. 1. 2004.
- Mahan LK, Scott-Stump S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. 10ª Ed. Editorial McGraw-Hill Interamericana. México, 2004.
- Maurice E. Shils. Nutrición en Salud y Enfermedad. 9ª Edición. Volúmenes I y II. Editorial McGraw-Hill Interamericana, México, 2006.
- Shils, M., Olson, J., Modern Nutrition in Health and Disease. 8º Ed. Editorial Lea and Febiger, 1994.