

**TEMARIO PARA EL CONCURSO DE ASISTENTE NUTRICIONISTA PARA EL DEPTO. DE
NUTRICION BASICA DE LA ESCUELA DE NUTRICION Y DIETETICA**

PRUEBA ESCRITA

1. Requerimientos y Recomendaciones Nutricionales.
2. Requerimientos de Energía.
3. Proteínas en la Nutrición Humana.
4. Grasas y calidad de la dieta.
5. Glucidos en la Nutrición Humana.
6. Hierro en la Nutrición Humana.
7. Nutrición alimentación en el embarazo y en el puerperio. Fisiología del embarazo, evaluación nutricional, necesidades nutricionales.
8. Alimentación y nutrición en el primer año de vida.
 - a) Lactancia materna
Anatomía y fisiología de la mama. Composición de la leche materna, diferencias con leches de vaca modificada o no modificada. Cualidades inmunológicas, contraindicaciones. Legislación de alimentos infantiles.
 - b) Incorporación de alimentos. Bases científicas en la incorporación
- 9) Crecimiento y desarrollo. Crecimiento fetal, del recién nacido (PEG, AEG, GEG, Pretérmino RCIU) y del niño. Indicadores antropométricos, importancia de la velocidad de crecimiento del peso y de la talla. Evaluación antropométrica: ubicación percentilar, puntaje z. Patrones de referencia.
- 10) Nutrición, alimentación y crecimiento y desarrollo en la adolescencia. Evaluación del estado nutricional. Concepto de edad biológica. Requerimientos Nutricionales.
- 11) Nutrición y alimentos en el adulto mayor. Fisiología del adulto mayor. Evaluación nutricional.
- 12) Nutrición y alimentos en el deportista.

PRUEBA PRACTICA:

Se presentará una situación problema a resolver:

1. Evaluación nutricional y plan de alimentación para un niño/ a lactante o preescolar o escolar.
2. Análisis de una historia clínica sobre embarazo y recién nacido.
3. Demostración de la técnica de medición de pliegues subcutáneos y realización de la evaluación correspondiente en un adulto.
4. Evaluación nutricional de un adolescente.
5. Análisis de casos de problemas de lactancia en forma escrita.
6. Evaluación Nutricional y realización de la dieta normal de un adulto sano. Se le presentarán por escrito los datos necesarios para realizar la evaluación y la dieta:medidas antropométricas, ingesta, actividad física, etc.
7. Evaluación de la ingesta alimentaria del punto de vista de su calidad proteica.
8. Análisis de la biodisponibilidad del hierro.

APROBADO POR EL CONSEJO DE FACULTAD DE MEDICINA DE FECHA 5 DE ABRIL DE 2006.-