TRABAJO PRÁCTICO INTEGRADOR EVALUABLE N° 2

OBJETIVOS:

- Evaluar el estado nutricional del lactante considerando su valoración antropométrica y alimentaria-nutricional.
- Diseñar un informe alimentario y nutricional, incorporando elementos claves de la comunicación en salud dentro del equipo interdisciplinario.
- Formular un plan alimentario-nutricional completo considerando las características de crecimiento, desarrollo y maduración, de la conducta alimentaria individual y familiar, socioeconómicas y culturales del lactante.
- Elaborar indicaciones alimentarias contemplando los factores fisiológicos, socioeconómicos, psicoemocionales y culturales característicos en esta etapa.

Modalidad: actividad teórico-práctica de resolución grupal que deberá ser entregada a través del buzón de entrega del aula virtual. **Fecha límite de entrega: 19 de octubre de 2026 hasta las 23:59 hs.**

ACTIVIDADES

Retomen la lectura del caso presentado en el TP 2A, y luego respondan de manera conjunta las consignas que se formulan a continuación:

CONSIGNAS

1. Realicen la evaluación alimentario-nutricional del lactante, incluyendo datos socioambientales, antropométricos, bioquímicos y alimentarios.

2. Elaboren un plan de alimentación completo para Esteban, respetando los siguientes pasos:

a. Determinen y justifiquen el valor energético total (VET), su requerimiento hídrico y de proteínas.

b. Realicen la fórmula sintética con distribución de macronutrientes y justifiquen su formulación considerando el porcentaje cubierto por la lactancia.

c. Elaboren la fórmula desarrollada considerando además de la selección alimentaria adecuada, el tipo de alimentación láctea que recibe Esteban.

d. Propongan una distribución diaria de alimentos a modo de ejemplo contemplando la capacidad gástrica de Esteban en dicha planificación.

3. Realicen un listado de al menos 5 indicaciones alimentario-nutricionales destinadas a orientar a Paula y demás cuidadores de Esteban para mejorar y/o continuar con la progresión de su alimentación. Tengan en cuenta la selección de alimentos, la textura o consistencia, las pautas higiénicas y otras cuestiones relacionadas al vínculo del niño con los alimentos, así como con los/as responsables de la misma.

Ejemplo de planilla para el cálculo del requerimiento hídrico, de energía y proteínas:

Procedimiento para el cálculo del requerimiento hídrico: Procedimiento para el cálculo del requerimiento de energía: Procedimiento para el cálculo del requerimiento de proteínas: Justificación del requerimiento de energía y del aporte de proteínas:. **Tablas utilizadas como referencia:** Requerimiento hídrico: Requerimiento de energía: Requerimiento de proteínas:

Ejemplo de tabla para la fórmula calórico-plástica:

Nutriente	% del VET	Kcal	gramos	g/kg/día
Hidratos de carbono (HC)				
Proteínas (PR)				
Grasas (GR)				
Justificación				

Ejemplo de tabla para la fórmula desarrollada:

Alimentos	Cantidad (g/cc)	VET (kcal)	HC (g)	PR (g)	GR (g)
TOTAL APORTADO					
RECOMENDADO					
% DE ADECUACIÓN					

Sugerencia: para la realización de la fórmula desarrollada deberán utilizar la planilla para el cálculo nutricional compartida en el aula virtual.