

Índice de materias

Acerca de la enseñanza	1
Nutrición y plan educacional de enfermería	15
Lineamientos de enseñanza	21

PRIMERA PARTE

<i>Principios de nutrición</i>	25
Nutrición para la salud y el crecimiento	27
Carbohidratos	28
Grasas	29
Proteínas	31
Metabolismo energético	32
Metabolismo de agua y minerales	33
Vitaminas	35

SEGUNDA PARTE

<i>Aplicación de los principios de nutrición</i>	39
Planeamiento de la alimentación para cubrir las raciones dietarias aconsejadas	41
Normas alimentarias regionales, nacionales y culturales	43
Nutrición en el embarazo y la lactancia	46
Fórmulas para el lactante	47
Nutrición de lactantes y niños	48
Nutrición en la senectud	50
Alimentos y salud pública	50

TERCERA PARTE

<i>Dieta en la enfermedad</i>	51
El paciente y sus problemas nutricionales	53

Dietas hospitalarias: dietas en enfermedades infecciosas y febriles	54
Deficiencias nutricionales; marginales y clínicas	55
Sobrepeso y falta de peso	56
Dieta en la diabetes sacarina	59
Dieta en la aterosclerosis	62
Dieta en las cardiopatías	64
Cálculo de los cuatro grupos de alimentos respecto a la concentra- ción de sodio	65
Dieta en la nefritis	66
Dieta en enfermedades del estómago y esófago	67
Dieta en enfermedades intestinales	69
Dieta en enfermedades del hígado, vesícula y páncreas	70
Nutrición en el paciente quirúrgico: quemaduras	71
Enfermedades en que interviene la dieta	72
Complicaciones del embarazo en las cuales interviene la dieta	74
Requerimientos nutricionales en enfermedades de lactantes y niños . . .	75

CUARTA PARTE

<i>Selección y preparación de alimentos para dietas normales y terapéuticas</i>	79
Introducción	81
Ensayo previo	82
Introducción al laboratorio de nutriología; bebidas	83
Tareas de la economía	86
Cereales, frutas, huevos	86
Carnes de res, aves de corral y pescados; recetas para toda la fami- lia; costo de alimentos	88
Verduras y ensaladas; sopas cremosas	89
Alimentos para dietas hiperproteínicas e hipercalóricas	91
Alimentos para dietas hipocalóricas	92
Alimentos para la dieta del diabético	93
Alimentos para dietas con restricción de grasas y con control de grasas	95
Alimentos para dietas con restricción de sodio	96
Alimentos para dietas sin gluten y para pacientes de alergia	97
Normas alimentarias culturales y nacionales	97

CUADROS

Estudio del ingreso alimentario de un paciente	11
Estudio de cuidado nutricional	12
Esquema de vitaminas	37
Estudio del ingreso alimentario acerca de proteínas, grasas, carbohidratos y calorías	42
Entrevista nutricional con la paciente embarazada	45
Estudio de ingreso alimentario respecto a minerales y vitaminas	57
Cálculo de los cuatro grupos de alimentos respecto a la concentración de sodio	65
Ecónomas (Personas designadas para la limpieza y mantenimiento)	85