Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ciencias de la Salud
Departamento: Ciencias de la Nutrición
Area: Area 3 Formación Básica

(Programa del año 2012)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 05/07/2013 11:10:09)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
TÉCNICA DIETOTERÁPICA	LIC. EN NUTRICIÓN	11/09	2012	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
LORENZO, GRACIELA ANGELICA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Responsable de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
4 Hs	1 Hs	1 Hs	2 Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
B - Teoria con prácticas de aula y laboratorio	2º Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
08/08/2012	16/11/2012	15	60

IV - Fundamentación

Técnica Dietoterápica es la materia que tiene sus fundamentos en el conocimiento de numerosas asignaturas, como son: Química Biológica, Anatomía y Fisiología, Nutrición Normal, Bromatología, Fisiopatología del Niño y del Adulto y Técnica Dietética y compete exclusivamente al campo profesional del Licenciado en Nutrición.

Técnica Dietoterápica es una disciplina alimentaria fundamental como complemento de procesos patológicos que requieren la modificación de la alimentación normal del paciente, a los fines de lograr una alimentación apropiada para obtener efectos positivos en el mantenimiento del estado nutricional normal y recuperación del enfermo.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General:

- Que el alumno sea capaz de realizar una selección adecuada tanto de alimentos como productos nutracéuticos; realizando las modificaciones físico – químicas para lograr una alimentación adaptada a situaciones de fisiopatología, con criterio científico que fundamenten la selección y modificaciones correspondientes.

Objetivos Específicos: al finalizar el curso el alumno deberá:

- Realizar adecuadamente la selección tanto de los alimentos y productos para cumplir con los objetivos propuestos para cada situación particular.
- Conocer y manejar las características físicas y químicas de los alimentos y productos alimenticios.
- Promover la investigación, teniendo en cuenta los conocimientos sobre asignaturas como: Física, Química, Técnica

Dietética y Bromatología para obtener nuevas técnicas y conocimientos.
- Elaborar sistemas alimentarios adecuados a las necesidades y conociendo las modificaciones cuali - cuantitativas y traducirlas a preparaciones aceptables e inocuas.
- Adquirir lenguaje técnico.

VI - Contenidos

Unidad 1: Introducción a la Técnica Dietoterápica. Conceptos de dieta terapéutica. Rol del Licenciado en Nutrición en la terapéutica alimentaria. Instrumentos de la Técnica Dietoterápica: tablas de composición química de los alimentos. Cálculo de la densidad energética. Unidades de medidas.
Control de la consistencia de los alimentos y preparaciones. Concepto de consistencia. Elaboración de sistemas de consistencia líquida, semilíquida y semisólida, con características nutricionales específicas. Sistemas dispersos (homogéneos, heterogéneos, coloides).

Unidad 2: Soporte nutricional. Nutroterápicos y fórmulas destinadas a alimentación enteral y parenteral. Comportamiento de sus componentes: sistemas formados por ellos. Cálculo de densidad energética. Técnicas de preparación, administración y aplicaciones. Normas de higiene y bioseguridad.

Unidad 3: Plan alimentario en patologías por déficit. Selección alimentaria en: Desnutrición y bajo peso. Desnutrición calórica – proteica: marasmo y Kwashiorkor. Anemias y otros déficit de vitaminas: vitamina D, A, C, E y K). Selección y combinación de alimentos controlado en proteínas, aminoácidos, minerales. Operaciones y confección de técnicas para obtener productos que posean concentraciones de vitaminas y minerales. Planificación de menúes hipercalóricos y aplicaciones. Particularidades a tener en cuenta en niños.

Unidad 4: Plan alimentario en patologías por exceso. Sobrepeso y Obesidad. Alimentación en las dislipemias, hipercolesterolemia, cardiopatías e hipertensión. Selección de alimentos. Recomendaciones dietéticas. Elaboración de sistemas alimentarios controlados en hidratos de carbono complejos y ácidos grasos mono y poliinsaturados. Confección de menús. Edulcorantes: tipos, selección según composición química, utilización en distintos sistemas alimentarios. Elaboración de sistemas alimentarios controlados en lípidos. Selección alimentaria hiposódica. Particularidades de los menues en los distintos momentos biológicos.

Unidad 5: Plan alimentario en Diabetes tipo I (DMID) y tipo II (DMNID). Selección alimentaria. Índice glucémico de los alimentos. Elaboración de sistemas y planificación de menús según el porcentaje de hidratos de carbono de cada comida. Plan alimentario en patologías del esófago y estómago. Caracteres físico – químicos del plan alimentario. Selección de alimentos. Modificaciones y estrategias para facilitar la función gástrica. Elaboración de sistemas con particularidades dietéticas gastroprotectoras.
Técnica dietoterápica de las enfermedades intestinales. Intestino grueso e Intestino delgado. Resecciones intestinales. Diarrea, constipación, colostomía, diverticulosis y diverticulitis. Fibra dietética. Alergias alimentarias: celiaquía. Selección de alimentos y medidas higiénico - dietéticas para sistemas alimentarios aptos para celíacos . Elaboración de sistemas alimentarios según el funcionamiento intestinal en cada patología. Planificación de menues.

Unidad 6: Plan alimentario y en enfermedades del hígado,vías biliares y páncreas. Selección de alimentos. Elaboración de sistemas alimentarios de protección hepática: hipolipídicos y apurínicos. Planificación de menús según el estadío de cada patología.

Unidad 7: Técnica Dietoterápica de las enfermedades renales. Insuficiencia renal crónica y aguda. Síndrome nefrótico y nefrítico. Síndrome urémico hemolítico. Diálisis. Selección de alimentos. Sistemas dietéticos y sus modificaciones.
Técnica dietoterápica en las enfermedades neurológicas: accidente cerebro vascular. Trastornos alimentarios: anorexia y bulimia nerviosas.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo práctico 1: Control de la densidad calórica. Elaboración de sistemas con control de energía. Cálculo calórico y costo.
Trabajo práctico 2: Control de la consistencia. Elaboración de sistemas alimentarios blandos y semisólidos. Cálculo del costo.
Trabajo práctico 3: Alimentación enteral. Actualización de listado de productos en el mercado. Técnicas de preparación y administración de preparados enterales.
Trabajo práctico 4: Elaboración de sistemas alimentarios para niños con patologías por déficit. Cálculo de calorías, densidad y micronutrientes específicos. Cálculo de costo por porción.
Trabajo práctico 5: patologías por exceso. Elaboración de sistemas alimentarios con calorías controladas y alto poder de saciedad. Opciones de menues para los distintos grupos biológicos.
Trabajo práctico 6: Sistemas alimentarios aptos para personas con diabetes. Elaboración y transformación de sistemas convencionales. Uso de edulcorantes. Costo.
Trabajo práctico 7: Elaboración de sistemas alimentarios para patologías hepáticas, biliares y pancreáticas. Selección de los medios de elaboración. Costo.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen Promocional: para promocionar el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:
-Asistencia al 80% de las clases teóricas y teóricas prácticas.
-Aprobar 2 parciales con una nota igual o mayores a 7 puntos.
-Presentación y aprobación del 100% de los trabajos prácticos propuestos por el curso.
-Aprobar una evaluación integradora con una nota mayor o igual a 7 sin derecho a recuperación.
-Sólo podrán acceder a un Recuperatorio (1) los alumnos que presenten justificación de inasistencia por: maternidad, enfermedad, trabajo (dentro de las 24hs posteriores a la evaluación)

Régimen Regular: para regularizar el curso el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:
-Asistencia al 60% de clases teóricas y teórico - prácticas.
-Aprobación del 80% de los trabajos prácticos.
-Aprobar 2 parciales con una nota igual o mayor a 4 (que equivale al 60% de la evaluación parcial), con derecho a un recuperatorio (1) por cada parcial, 2 recuperatorios en total, con una nota mayor o igual a 4 (que equivale al 60% de la evaluación parcial).
-Rendir un examen final.
- Sólo se podrá acceder a 1 recuperatorio más con la debida justificación según Ord. 13.

Esta asignatura no podrá ser rendida en calidad de alumno libre debido la realización de prácticos de laboratorio que componen 40 horas de las 60 horas totales de la materia.

IX - Bibliografía Básica

[1] Manual de Dietoterapia del Adulto, Espejo Solá, Jaime. 1968
[2] Técnica Dietoterápica, Longo – Navarro. 2da edición, 2011. Editorial El Ateneo.
[3] Cuidado nutricional pediátrico, Torresani, María Elena

X - Bibliografia Complementaria

[1] Manual de la Clínica mayo.
[2] Tratado de Nutrición.
[3] Nutrición y Dietoterapia, Cervera

XI - Resumen de Objetivos

Que el alumno adquiera los conocimientos para elaborar planes alimentarios con selección alimentaria adecuada y proponiendo las modificaciones específicas para cada patología teniendo en cuenta el estadío de la/las patologías y adecuando a las necesidades del paciente.

XII - Resumen del Programa

XIII - Imprevistos

Cualquier imprevisto que se presente se evaluará y decidirá pasos a seguir.

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	