Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2023)**
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ciencias de la Salud
Departamento: Ciencias de la Nutrición
Area: Area 4 Formación Profesional

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
TÉCNICA DIETOTERÁPICA	LIC. EN NUTRICIÓN	11/2009 C.D	2023	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
ALBISU, ANA CECILIA DEL CARM	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
CHACON, INALEN DEL VALLE	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 Hs
ALGARBE MARTINO, FERNANDA AYLE	Auxiliar de Práctico	A.2da Simp	10 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Auxiliar de Práctico	SEC F EX	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	**Teóricas**	**Prácticas de Aula**	**Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.**	**Total**
Hs	2 Hs	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**
07/08/2023	17/08/2023	15	60

IV - Fundamentación

Éste curso se basa en las modificaciones de la alimentación normal para el tratamiento y prevención de distintas enfermedades. Con el propósito de adentrarnos en la concepción técnica de la elaboración del plan alimentario adaptado a ciertas situaciones patológicas, este curso pretende ahondar en los conocimientos previos de los alumnos incorporados por las llamadas “ciencias duras” para aplicarlos en manejo técnico de los alimentos, en laboratorio de cocina, trabajando específicamente en diseño, reformulación o modificación de sistemas alimentarios, considerando el valor nutricional de los mismos, entendiendo las modificaciones que se producen en los mismos al someterlos a procesos físicos, químicos y biológicos, que impactan positiva o negativamente en la enfermedad de base, para así poder pensar en las posibles transformaciones, ponerlas en práctica y registrar la técnica. El curso, tiene la particularidad de considerar como objeto de estudio a los sistemas alimentarios con su respectiva reformulación.
Para la elaboración de una comida, se necesita de numerosos pasos, a saber: la incorporación de ingredientes, la realización de operaciones intermedias (cocción, homogeneización, mezclado entre otras). Generalmente, es necesario hacer repeticiones y realizar algunos cambios. Luego, y en el momento en que se obtienen los resultados esperados, se registra como técnica, siempre que cada una de las acciones esté fundada científicamente. La complejidad de todo esto muchas veces no es valorada como tal, dado que las preparaciones pertenecen a la cultura de lo cotidiano y suelen incorporarse a las habilidades de las

personas en forma de relato y observación.
A la hora de utilizar los alimentos, tanto en terapia nutricional como en intervenciones de índole preventiva o en desarrollo o reformulación de productos con fines especiales o simplemente para consumo masivo, todos los pasos son de suma importancia, ya que influyen en el impacto de los componentes de dichos sistemas en el organismo y sin duda, en la aceptabilidad.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General:
Que el alumno sepa seleccionar los alimentos o productos alimenticios adecuados y/o realice las modificaciones físico-químicas pertinentes para poder cumplir con el objetivo de lograr una alimentación adecuada en situaciones que no respondan a la fisiología normal, interpretando y fundamentando, con conocimiento científico, dichas selecciones y modificaciones y analizando los posibles efectos en el organismo.

VI - Contenidos

UNIDAD I: Técnica dietoterapica: concepto. Adecuación de la alimentación. Instrumentos de la técnica dietoterápica. Desarrollo de la técnica: Diseño, modificación y reformulación de sistemas alimentarios para la elaboración de planes alimentarios. Creación de recetas saludables.

UNIDAD II: Energía, cálculo, control y modificación de la densidad energética de los sistemas alimentarios. plan hipercalórico y plan hipocalórico: Selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias para modificar densidad calórica y volumen, ejemplos de menú. Objetivos y aplicaciones: Obesidad.

UNIDAD III: Control y reformulación de sistemas alimentarios modificados en hidratos de carbono, fibra y prebióticos. Aplicaciones. Selección de alimentos, formas de preparación, ejemplos de menú para un plan alimentario para Diabetes. Modificación del índice glucémico de los alimentos mediante técnicas culinarias. Retrogradación del almidón. Conteo de hidratos de carbono

UNIDAD IV: Control y reformulación de sistemas alimentarios modificados en proteínas. Aplicaciones. Plan alimentario para alergias e intolerancias: objetivos y aplicaciones. Selección de alimentos, formas de preparación, técnicas de complementación proteica vegetal. Enriquecimiento de harinas con y sin gluten .Enfermedad celíaca: reformulación de sistemas alimentarios, manejo de pre mezclas sin gluten y elaboración de planes alimentarios para celiaquía.

a) Control y reformulación de sistemas alimentarios modificados en lípidos. Planes alimentarios para dislipidemias y hepatopatías: Selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias, manejo de lípidos y uso de alimentos funcionales, caracteres, ejemplos de menú y reemplazos.

b) Plan alimentario para alteraciones en el metabolismo de las purinas- Hiperuricemia y gota: selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias, caracteres, ejemplos de menú y reemplazos para la reformulación de sistemas alimentarios

UNIDAD VI: Control y reformulación de sistemas alimentarios modificados de micronutrientes. Objetivos y aplicaciones.
Plan de alimentación para enfermedades renales: Selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias para modificar la concentración de potasio y sodio en los sistemas alimentarios, caracteres, ejemplos de menú y reemplazos.
Plan de alimentación hipo sódico: Selección de alimentos, formas de preparación, control de sodio en los sistemas alimentarios y técnicas culinarias para modificar dichos parámetros. Uso de hierbas y especias
Plan de alimentación para anemias nutricionales: Selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias para

mejorar la biodisponibilidad del hierro en los sistemas alimentarios.

UNIDAD VII: Plan alimentario adecuado gástrico y adecuado intestinal: Selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias favorecedoras de la digestibilidad, absorción y excreción intestinal, caracteres, ejemplos de menú y reemplazos para la reformulación de sistemas alimentarios. Aplicaciones y objetivos en patologías del intestino delgado y patologías del colon.

UNIDAD VIII: Manipulación técnica en fórmulas enterales artesanales. Fórmulas comerciales (nutriterápicos). Indicaciones, complicaciones y normas de seguridad. Técnica dietoterápica y gastronomía hospitalaria. Dieta líquida: vía oral y vías de excepción

VII - Plan de Trabajos Prácticos

TRABAJO PRÀCTICO Nº1: introductorio y generalidades.

TRABAJO PRÀCTICO Nº 2: Actividad áulica de reformulación de recetas para crear la secuencia de operaciones y modificar la densidad energética.

TRABAJO PRÁCTICO Nº 3: Sistemas alimentarios con modificación de cantidad y calidad de hidratos de carbono. Modificación del índice glucémico. Control de carga glucémica

TRABAJO PRÁCTICO Nº 4: Sistemas alimentarios con modificación de cantidad y calidad de proteinas

TRABAJO PRÁCTICO Nº 5: Sistemas alimentarios con modificación de cantidad y calidad de grasas

TRABAJO PRÀCTICO Nº 6: Reformulación de sistemas alimentarios con control de minerales:
a. purinas
b. sodio, potasio, fósforo, fibras y proteinas

TRABAJO PRÀCTICO Nº 5: Sistemas alimentarios para plan adecuado gástrico - intestinal

TRABAJO PRÁCTICO Nº 6: Soporte nutrcional. Formulas artesanales. Dietas hospitalarias

VIII - Regimen de Aprobación

Para Regularizar el Curso:
Registrar asistencia del 60% en la instancia práctica.
Se debe cumplir con la elaboración, y aprobación del 100% de los trabajos prácticos, con la posibilidad de rehacer cada uno de ellos cuando sea necesario. Cada trabajo práctico deberá ser presentado por escrito, con fotografías de los sistemas alimentarios elaborados.
Aprobar 2 exámenes (con dos recuperatorios para cada parcial) con una nota igual o mayor a 4 (que será equivalente al 60%de los contenidos evaluados).

Para aprobar el Curso:
Aprobar un examen final a programa abierto escrito u oral, al cual podrá acceder únicamente el estudiante en condición de “alumno regular”, requiriendo al menos la calificación de 4 puntos para su aprobación (que será equivalente al 60% de los contenidos evaluados).
Ésta materia no acepta la condición de “libre”.

Para promocionar el curso:
Registrar asistencia del 80% de las clases prácticas.
Se debe cumplir con la elaboración, y aprobación del 100% de los trabajos prácticos, con la posibilidad de rehacer cada uno

de ellos cuando sea necesario. Entregar una carpeta con la totalidad de los trabajos prácticos impresos, aprobados.
Aprobar 2 exámenes (con un recuperatorio para un parcial en primera instancia) con una nota igual o mayor a 8 (que será equivalente al 80% de los contenidos evaluados), y un examen integrador con una nota igual o mayor a 8.

IX - Bibliografía Básica

[1] Gonzalez, A; Longo E; Navarro E. Técnica Dietoterápica. 3a ed. Editorial el ateneo., Buenos Aires 2019.
[2] Kabbache D; Técnica dietoterápica avanzada. Librería Akadia editorial. 1ª ed. Buenos Aires 2019.
[3] Torresani, M. E; Somoza M.I; Lineamientos para el cuidado nutricional 3a ed. Editorial Eudeba. Buenos Aires, 2009.
[4] Carbajal Azcona, A; Manual de Nutrición y Dietética, Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. España 2013.
[5] Garda, M. Rita, Técnicas del manejo de los alimentos, Edit. Eudeba, ed. 2009.
[6] Cervera P; Clapes J; Rigoflas R. Alimentación y Dietoterapia. 3ra ed. 1999
[7] Mataix Verdú, J. Tratado de alimentación y nutrición. Editorial OCÉANO. Barcelona, 201

X - Bibliografia Complementaria

XI - Resumen de Objetivos

Reformular o diseñar sistemas alimentarios para diferentes situaciones patológicas, considerando las modificaciones físico químicas que suceden y el impacto que tendrán las preparaciones en el proceso de salud-enfermedad

XII - Resumen del Programa

Contenidos mínimos:
Dieta líquida: vía oral y vías de excepción. Manipulación técnica en fórmulas enterales. Plan hipercalórico. Dieta blanda de adecuación gástrica. Dieta blanda de adecuación intestinal. Plan Alimentario para: constipación espástica y atónica. Obesidad. Diabetes. Hiperuricemia. Alergia alimentaria. Enfermedades con compromiso hepático. Anemias nutricionales. Intolerancias alimentarias. Diseños de planes alimentarios, menús y colaciones, que se utilizan en la dietoterapia.

XIII - Imprevistos

- La Cátedra realizará las modificaciones pertinentes de fechas y modalidad de dictado de clases teóricas y practicas, según necesidades académicas.
- en el caso de imposibilidad institucional para que los alumnos no puedan llevar a cabo los trabajos prácticos en las instalaciones de la Universidad, dichas actividades serán adaptadas para llevarse a cabo en los domicilios, considerando la disponibilidad de insumos y utensilios de cocina.

XIV - Otros