



Ministerio de Cultura y Educación  
 Universidad Nacional de San Luis  
 Facultad de Ciencias de la Salud  
 Departamento: Ciencias de la Nutrición  
 Area: Area 4 Formación Profesional

(Programa del año 2013)  
 (Programa en trámite de aprobación)  
 (Presentado el 19/12/2013 19:36:15)

### I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
TÉCNICA DIETOTERÁPICA	LIC. EN NUTRICIÓN	11/09	2013	2° cuatrimestre

### II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Prof. Responsable	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
E - Teoria con prácticas de aula, laboratorio y campo	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
18/08/2013	14/11/2013	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, productos alimenticios como productos nutroterápicos; 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. Concepto. Rol del Licenciado en Nutrición en la terapéutica alimentaria. Instrumentos de la Técnica Dietoterápica: tablas de composición química de los alimentos, atlas de alimentos, réplicas de alimentos. Dieta terapéutica. Control de la consistencia y la textura alimentos y preparaciones. Denominación de la Dieta Hospitalaria: características, alimentos y preparaciones que la componen. Sistemas alimentarios de consistencia líquida, semilíquida, blanda.**

**Unidad 2: Alimentación enteral y parenteral. Dieta líquida: concepto, dieta líquida vía oral. Dieta líquida por sonda. Componentes de la dieta polimérica. Comportamiento de sus componentes: sistemas formados por ellos. Soporte nutricional en adultos. Nutroterápicos y fórmulas destinadas a alimentación enteral y parenteral. Soporte nutricional en pediatría. Normas de higiene y bio-seguridad. Alimentación de transición.**

**Unidad 3: Selección alimentaria en situaciones especiales: hiperemesis gravídica, síndromes febriles, trauma, sepsis, paciente quemado, inmunosuprimidos (VIH y Cáncer), EPOC, intestino corto. Alergias alimentarias. Selección de alimentos, caracteres físico – químicos del plan alimentario. Normas higiénico – dietéticas.**

**Unidad 4: 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 A, D, 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 menús hipercalóricos y aplicaciones. Particularidades a tener en cuenta en niños.

**Unidad 5: Plan alimentario en patologías por exceso. Sobrepeso y Obesidad. Alimentación en las dislipemias, hipercolesterolemia, cardiopatías e hipertensión. Selección de alimentos. Recomendaciones dietéticas. Plan alimentario en Diabetes tipo I (DMID) y tipo II (DMNID). Selección alimentaria. Índice glucémico de los alimentos. 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 y planificación de menús según el porcentaje de hidratos de carbono de cada comida. Elaboración de sistemas alimentarios controlados en lípidos. Selección alimentaria hiposódica. Particularidades de los menús en los distintos momentos biológicos.

**Unidad 6: Plan alimentario en patologías del esófago, estómago, intestino delgado e intestino grueso. Caracteres físico – químicos del plan alimentario. Selección de alimentos. Modificaciones y estrategias para facilitar la función gástrica. Sistemas con particularidades dietéticas gastroprotectoras.**

Técnica dietoterápica de las enfermedades intestinales. Selección alimentaria en: diarrea, constipación, colostomía, diverticulosis y diverticulitis. Fibra dietética. Celiaquía. Selección de alimentos y medidas higiénico - dietéticas para elaborar sistemas alimentarios aptos para celíacos. Planificación de menús. Particularidades en los distintos momentos biológicos.

**Unidad 7: Plan alimentario en enfermedades hepáticas, patologías biliares y pancreáticas. Selección de alimentos. Sistemas alimentarios de protección hepática: hipolipídicos y apurínicos. Planificación de menús según el estadio de cada patología. 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.**

## VII - Plan de Trabajos Prácticos

La modalidad utilizada para los prácticos será:

Práctico en laboratorio de elaboración de alimentos, práctico de campo y aula.

Cada práctico deberá ser presentado en fecha a convenir por el Equipo Docente.

Los prácticos de laboratorio deberán contener los siguientes datos: cálculo calórico total y por ración, cálculo de costo total y por ración, cálculo de nutrientes específicos si así lo requiere, operaciones fundamentales observadas durante el proceso, forma de preparación y descripción de los cambios observados en los diversos alimentos durante la preparación. Al finalizar cada práctico deberá realizarse una devolución oral de estos datos junto con la presentación de lo elaborado.

Trabajo práctico 1: elaboración de listado de alimentos: características, costo, VCT por porción.

Trabajo práctico 2: Control de la densidad calórica. Elaboración de sistemas con control de energía. Cálculo calórico y costo.

Pesado de diversos alimentos: Estandarización de porciones y medidas. POES (Procedimientos estandarizados de sanitización).

Trabajo práctico 3: Control de la consistencia. Elaboración de sistemas alimentarios líquidos, blandos y semisólidos. Cálculo calórico y costo por ración.

Trabajo práctico 4: Alimentación enteral. Actualización del listado de productos en el mercado. Técnicas de preparación y administración de preparados enterales artesanales.

Trabajo práctico 5: elaboración de sistemas alimentarios para pacientes inmunosuprimidos y alergias alimentarias.

Trabajo práctico 6: Elaboración de sistemas alimentarios para niños con patologías por déficit: desnutrición, anemias, hipovitaminosis.

Trabajo práctico 7: Elaboración de sistemas alimentarios con calorías controladas y alto poder de saciedad e hiposódicos.

Sistemas alimentarios aptos para personas con diabetes. Elaboración y transformación de sistemas convencionales: uso de edulcorantes.

Trabajo práctico 8: Elaboración de sistemas alimentarios para patologías gástricas, hepáticas, biliares y pancreáticas.

Selección de los medios de elaboración. Selección alimentaria para IRC e IRA.

Trabajo Práctico 9: Elaboración de sistemas alimentarios que sean aptos para dos o más patologías.

## VIII - Regimen de Aprobación

Régimen Regular: para regularizar el curso el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:

-Asistencia al 60% de clases teóricas y 80% de asistencia a los prácticos de laboratorio.

-Aprobación del 100% de los trabajos prácticos de laboratorio.

-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 oral.

-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), según Ord. 13

Régimen Promocional: para promocionar el alumno deberá cumplir con los siguientes requisitos:

-Asistencia al 80% de las clases teóricas y 100% de las clases teóricas prácticas.

-Aprobar 2 parciales con una nota igual o mayor 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), según Ord. 13

## IX - Bibliografía Básica

[1] Manual de Dietoterapia del Adulto, Espejo Solá, Jaime. 1968

[2] Técnica Dietotérapica, Longo – Navarro. 2da edición, 2011. Editorial El Ateneo.

[3] Cuidado nutricional pediátrico, Torresani, María Elena

[4] Lineamientos para el cuidado nutricional – María Elena Torresani, María Inés Somoza, Ed. Eudeba, 1ra edición, 2000.

## X - Bibliografía Complementaria

[1] Manual de la Clínica mayo.

[2] Tratado de Nutrición y Alimentación, Ed. Océano, 2010.

[3] Nutrición y Dietoterapia, Cervera

[4] Tratado de Nutrición y gastroenterología, hepatología y Nutrición pediátrica, Ed. Océano, 2010.

### **XI - Resumen de Objetivos**

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

### **XII - Resumen del Programa**

- Técnica Dietoterápica: concepto.
- Vías alternativas de Alimentación: vía enteral y parenteral.
- Selección alimentaria y sistemas alimentarios en selecciones especiales.
- Selección alimentaria y sistemas en patologías por déficit.
- Selección alimentaria y sistemas alimentarios en patologías por exceso.
- Selección alimentaria y sistemas alimentarios en patologías gástricas e intestinales
- Selección alimentaria y sistemas alimentarios en patologías hepáticas, pancreáticas, biliares y renales.

### **XIII - Imprevistos**

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

### **XIV - Otros**

<b>ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA</b>	
	<b>Profesor Responsable</b>
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	