



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 2016)
 (Programa en trámite de aprobación)
 (Presentado el 22/09/2016 12:59:54)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
TÉCNICA DIETOTERÁPICA	LIC. EN NUTRICIÓN	11/09	2016	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
BESSEGA CUADROS, MARIA VIRGINI	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Responsable de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs
MARIA SILVINA CALCAGNI	Auxiliar de Práctico	JTP Exc	40 Hs
AGUILERA MATURANO, ELIZABETH L	Auxiliar de Laboratorio	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
60 Hs	2 Hs	2 Hs	2 Hs	4 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
10/08/2016	28/11/2016	4	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, preeclampsia y eclampsia, síndromes febriles, trauma, sepsis, paciente quemado, inmunosuprimidos (VIH y Cáncer), EPOC. 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 calórica – proteica: Marasmo y Kwashiorkor. Anemias y otros déficit de vitaminas.

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. Sistemas alimentarios con alta densidad calórica. 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

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 menú 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, intestino corto, 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

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 de cada práctico deberá realizarse una devolución oral de estos datos junto con la presentación del sistema alimentario

elaborado.

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

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

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

Trabajo práctico 4: Alimentación enteral. Técnicas de preparación y administración de dieta líquida por sonda.

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

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

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

Trabajo Práctico 8: Elaboración de Sistemas alimentarios aptos para personas con diabetes e HTA. Elaboración y transformación de sistemas convencionales: uso de edulcorantes.

Trabajo práctico 9 : Elaboración de sistemas alimentarios para patologías gástricas. Elaboración de sistemas alimentarios para patologías intestinales. Selección de fibra alimentaria.

Trabajo Práctico 10: Elaboración de sistemas alimentarios para patologías hepáticas, biliares y pancreáticas.

Trabajo Práctico 11: elaboración de sistemas alimentarios para patologías renales: IRA, IRC, litiasis biliar, síndrome nefrótico y nefrítico. Propuesta de menus para pacientes en tratamiento con Diálisis.

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.
- Asistencia al 80% de los prácticos de laboratorios, con derecho a recuperar 2 laboratorios con modalidad teórico práctica.
- 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.
- Presentar una carpeta con el 100% de los prácticos a probados, recuperados y corregidos por el equipo docente al momento del examen.
- 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 dos recuperatorios (2) por cada parcial, con una nota mayor o igual a 4 (que equivale al 60% de la evaluación parcial).
- Rendir un examen final.
- Presentar una carpeta con el 100% de los prácticos a probados, recuperados y corregidos por el equipo docente al momento del examen.

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

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

[3] [3] Cuidado nutricional pediátrico, Torresani, María Elena

X - Bibliografía Complementaria

[1] [1] Manual de la Clínica mayo.

[2] [2] Tratado de Nutrición.

[3] [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 estadio de la/las patologías y adecuando a las necesidades del paciente.

XII - Resumen del Programa

Técnica Dietoterápica. Vías de alimentación enteral y parenteral. Modificación de la consistencia. Progresión de la alimentación. Particularidades en situaciones especiales. Sistemas alimentarios en patologías por déficit, patologías por exceso, dislipidemias, patologías gastro - intestinales, hepatopatías y enfermedades renales. Realización de cálculos calóricos, de nutrientes específicos según la patología y de costos actualizados al año en curso.

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:	