



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 2018)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
TÉCNICA DIETOTERÁPICA	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20	09 2018	2° cuatrimestre
		C.D		

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
MARIA SILVINA CALCAGNI	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
BESSEGA CUADROS, MARIA VIRGINI	Prof. Colaborador	P.Adj Semi	20 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Responsable de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs
LIZZI, ROCIO JIMENA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs
SCATENA, SILVANA CECILIA	Auxiliar de Práctico	JTP Exc	40 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 - Teoría con prácticas de aula y laboratorio	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
06/08/2018	16/11/2018	15	60

IV - Fundamentación

La técnica dietoterápica es una disciplina alimentaria fundamental orientada a la modificación de la alimentación con fines terapéuticos. Su objetivo es preservar o recuperar el estado nutricional y la Salud de las personas que cursan una situación patológica. Es competente exclusivamente del Licenciado en Nutrición.

Tiene sus fundamentos en el conocimiento de la Técnica dietética, Alimentación y Nutrición Humana, Anatomía y Fisiología, Fisiopatología, Bromatología y Química biológica.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo general:

Comprender y aplicar planes alimentarios adecuados a las diferentes situaciones patológicas, realizando una adecuada selección de alimentos y de sus correspondientes modificaciones físico-químicas para cada situación.

Objetivos específicos

Realizar adecuadamente la selección de alimentos y productos alimentarios para cada situación particular.

Conocer y manejar las características físicas y químicas de los alimentos y de los planes alimentarios.

Planificar y elaborar preparaciones y menues adecuados a las diferentes situaciones patológicas.
Adquirir lenguaje técnico

VI - Contenidos

UNIDAD I: Introducción a la Técnica Dietoterápica. Concepto. Rol del Lic. en Nutrición. Instrumentos de la técnica dietoterápica: tablas de composición química de los alimentos, atlas d alimentos, réplicas de alimentos. Dieta terapéutica, Control de consistencia y la textura de alimentos y preparaciones. Dieta Hospitalaria. Características, alimentos y preparaciones que la componen. Dieta líquida, semilíquida, blanda y general. Transición alimentaria aplicación a diferentes situaciones. Clasificación de alimentos según diferentes características.

UNIDAD II. Alimentación enteral y parenteral. Dieta líquida por sonda. Componentes de dieta polimérica. Comportamiento de sus componentes: sistemas formados por ellos. Soporte nutricional en adultos. Nutraterápicos y formulas destinadas a alimentación enteral y parenteral. Normas de higiene y bio-seguridad

UNIDAD III: Plan alimentario con aporte calórico modificado: a- Plan alimentario hipercalórico- hiperproteico. Caracteres físicos y químicos. Selección alimentaria y de sistemas alimentario con alta densidad calórica. Planificación y elaboración de menues. Su aplicación en las diferentes patologías y/o situaciones de déficit: Marasmo- Kwashiorkor- Desnutrición calórico-proteica. Paciente crítico- trauma, sepsis, quemado. Paciente con Cáncer B- Plan alimentario hipocalórico. Caracteres físicos y químicos. Selección alimentaria y de sistemas alimentarios. Su aplicación en las diferentes patologías y/o situaciones de malnutrición por exceso Sobre peso y Obesidad, otras.

Unidad IV: - Plan alimentario con modificación cuantitativa de nutrientes. A-Plan alimentario Hipolipemiente. Caracteres físicos y químicos. Selección de ácidos grasos, alimentaria y de sistemas alimentarios. Planificación y elaboración de menues. Su aplicación en las diferentes situaciones patológicas: Hipercolesterolemia, Hipertrigliceridemia, Dislipemia, Aterosclerosis, otras. B- Plan alimentario hiposodico. Caracteres químicos. Selección alimentaria. Planificación y elaboración de menues. Su aplicación en las diferentes situaciones patológicas: Hipertensión arterial, Cardiopatías, Preclampsia- Eclampsia otras. C- Plan alimentario hipopurínico. Selección de alimentaria. Aplicación a situación de hiperuricemia y gota. D – Plan Alimentario hipoglucemiante. Índice glucémico de los alimentos. Edulcorantes: tipos, selección según composición química y utilización en distintos sistemas alimentarios. Aplicación a Diabetes tipo I y Diabetes tipo II- Selección alimentaria. Planificación y elaboración de menues- E Plan alimentario enriquecido en Fe y/o vitaminas. Selección alimentaria y de sistemas alimentarios. Operaciones y técnicas para obtener productos que posean concentraciones de vitaminas y minerales. Planificación y elaboración de menues. Su aplicación a situaciones de déficit nutricional: Anemias e hipo- avitaminosis. F- Plan alimentario libre de gluten. Selección de alimentaria. Medidas higienica-dietaria para elaborar sistemas alimentarios aptos para celíacos e intolerantes al gluten. Planificación de menues. G- Plan alimentario libre de alérgenos. Alérgenos alimentarios más prevalentes, selección alimentaria. H -Plan Alimentario de bajo cociente respiratorio. Caracteres físicos y químicos. Selección alimentaria y de sistemas alimentarios. Planificación y elaboración de menues aplicados a patologías pulmonares EPOC.

Unidad V: Plan Gastroprotector: adecuado gástrico. Caracteres físicos y químicos. Selección alimentaria y de sistemas alimentarios. Planificación y elaboración de menues. Su aplicación en las diferentes patológicas y/o situaciones que lo requieren: Patologías esofágicas, gástricas.

Unidad VI: Plan Protector intestinal: adecuado intestinal. Caracteres físicos y químicos. Selección alimentaria y de sistemas alimentarios. Planificación y elaboración de menues adecuados a diarrea y a las diferentes situaciones patológicas que puedan generarla como intolerancias alimentarias (déficit de disacaridasas). Planificación y elaboración de menues adecuados y aplicado a las diferentes a situaciones patológicas del intestino grueso: colon irritable, colitis ulcerosa, enfermedad diverticular, fistulas. Plan estimulante intestinal. Caracteres físicos y químicos. Fibra alimentaria. Selección alimentaria y de sistemas alimentarios. Planificación y elaboración de menues aplicados a constipación atónica y espástica.

UNIDAD VII. Plan Hepatoprotector- Caracteres físicos y químicos. Selección alimentaria y de sistemas alimentarios. Planificación y elaboración de menues aplicados enfermedades hepáticas. Plan hepatoprotector libre de estímulos biliares. Caracteres físicos y químicos. Selección alimentaria y de sistemas alimentarios. Planificación y elaboración de menues aplicados a enfermedades biliares.

UNIDAD VIII: Plan Pancreático protector. Caracteres físicos y químicos. Selección alimentaria y de sistemas alimentarios. Planificación y elaboración de menues aplicados pancreatitis aguda y crónica.

UNIDAD IX: Plan Nefroprotector .Caracteres físicos y químicos. Selección alimentaria y de sistemas alimentarios. Planificación y elaboración de menues aplicados insuficiencia renal aguda y crónica, síndrome nefrótico y nefrítico, síndrome urémico hemolítico, diálisis, litiasis renal.

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: 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 líquidos, blandos, semisólidos, dieta general. Cálculo calórico y costo por ración.

Trabajo práctico 3: 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: Plan alimentario hipercalórico – hiperproteico. Elaboración de preparaciones y menús de alta Densidad energética y poder de saciedad. Cálculo calórico y costo. Aplicación en la resolución de casos clínicos de desnutrición.

Trabajo práctico 6: Plan alimentario hipocalórico – hipolipemiante, hiposódico, hipopurínico. Elaboración de preparaciones y menús de baja densidad calórica. Cálculo calórico. Aplicación en la resolución de casos clínicos de Obesidad, HTA, DISLIPÉMIA, SM.

Trabajo práctico 7: Plan alimentario hipoglucemiante –Elaboración de preparaciones y menús aptos para personas con diabetes. Elaboración y transformación de sistemas convencionales: uso de edulcorantes.

Trabajo práctico 6: Plan alimentario rico en Fe y/o vitaminas: Elaboración de preparaciones y menús ricos en Fe de alta disponibilidad y en vitaminas para situaciones de anemia.

Trabajo práctico 7: Plan alimentario libre de gluten. Elaboración de preparaciones y menús libres de gluten.

Trabajo Práctico 8: Plan alimentario Gastroprotector y Plan protector intestinal Elaboración de preparaciones y menús adecuados a las diferentes situaciones gástricas e intestinales – Plan alimentario estimulante intestinal. Elaboración de preparaciones y menús. Selección de fibras.

Trabajo Práctico 10: Plan alimentario Hepatoprotector. Elaboración de preparaciones y menús adecuados a las diferentes situaciones hepáticas y biliares. Plan alimentario pancreático protector.

Trabajo Práctico 11: Plan alimentario Nefroprotector . Elaboración de sistemas alimentarios para situaciones renales: IRA, IRC, litiasis renal, síndrome nefrótico y nefrítico. Propuesta de menús para pacientes en tratamiento con Diálisis.

VIII - Regimen de Aprobación

Para Regularizar el Curso:

Correlativas regularizadas.

- Cumplir con el 80% de la asistencia.

- Presentación y aprobación del 100% de los trabajos prácticos (con un instancia de recuperación de los mismos)

- Aprobar 2 exámenes (con dos recuperatorios para cada parcial) con una nota igual o mayor a 6 (que será equivalente al 60% de los contenidos evaluados).

Para aprobar el Curso:

- Aprobar un examen Final a Programa abierto: al cual podrá acceder únicamente el estudiante en condición de “alumno regular”, requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos para su aprobación (que será equivalente al 60% de los contenidos evaluados).

-La materia no acepta la condición de libre ni Promoción.

IX - Bibliografía Básica

- [1] NELSON J, MOXNESS K, JENSEN M y GASTINEAU C. Dietética y Nutrición. Manual de la Clínica Mayo.
- [2] LONGO, E y NAVARRO E. (2011) Técnica Dietoterápica., 2da edición Editorial El Ateneo
- [3] TORRESANI, M. E. 2007. Cuidado Nutricional Pediátrico. Editorial Eudeba. 2º Edición.
- [4] TORRESANI, M. E. Lineamientos para el cuidado nutricional. Editorial Eudeba. 2º Edición. 2003.
- [5] NAVARRO, A; CRISTALDO, P; et al. Atlas de alimentos. Ed.UNC. Córdoba 2007.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] Dafne Rael, F. (2018) Nutrición holística. Edit Planeta
- [2] Palmetti, N. (2010) Nutrición Vitalizante. 1er ed. Córdoba: el autor.

XI - Resumen de Objetivos

Comprender y aplicar planes alimentarios adecuados a las diferentes situaciones patológicas, realizando una adecuada selección de alimentos y de sus correspondientes modificaciones físico-químicas para cada situación.

XII - Resumen del Programa

Introducción a la Técnica Dietoterápica.
Dieta terapéutica y Dieta Hospitalaria.
Alimentación enteral y parenteral
Plan alimentario con aporte calórico modificado:
Plan alimentario con modificación cuantitativa de nutrientes.
Plan Gastroprotector: adecuado gástrico
Plan Protector intestinal: adecuado intestinal
Plan estimulante intestinal
Plan Hepatoprotector
Plan Pancreático protector
Plan Nefroprotector

XIII - Imprevistos

Se resolverán en forma individual con cada situación que sea planteada por los alumnos.

XIV - Otros