



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 2020)
 (Programa en trámite de aprobación)
 (Presentado el 27/10/2020 14:31:47)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
TÉCNICA DIETOTERÁPICA	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2020	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
GOMEZ, MARIANA VIRGINIA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
BESSEGA CUADROS, MARIA VIRGINI	Prof. Co-Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
MUGNANI, ANA VICTORIA	Auxiliar de Práctico	A.2da Simp	10 Hs
PAEZ, GABRIELA INES	Auxiliar 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
Hs	2 Hs	Hs	3 Hs	5 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
22/09/2020	18/12/2020	13	60

IV - Fundamentación

Este 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 (coccción, 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

Unidades:

1) 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.

Estandarización de medidas. Cálculos de variación de la masa.

2) Energía, cálculo, control y modificación de la densidad energética de los sistemas alimentarios. Plan hipercalórico y plan hipocalórico: objetivos y aplicaciones.

3) Control y reformulación de sistemas alimentarios modificados en, hidratos de carbono, fibra y prebióticos, proteínas y lípidos. Plan alimentario para alergias e intolerancias: objetivos y aplicaciones. Plan alimentario para diabetes y para enfermedades con compromiso renal.

4) Selección de alimentos, formas de preparación, caracteres, ejemplos de menú y reemplazos para la reformulación de sistemas alimentarios y elaboración de planes alimentarios de tipo: adecuado gástrico y adecuado intestinal. Aplicaciones en patologías del intestino delgado y patologías del colon.

3

5) Selección de alimentos, formas de preparación, caracteres, ejemplos de menú para la reformulación de sistemas alimentarios y elaboración de planes alimentarios para enfermedades con compromiso hepático.

6) Selección de alimentos, formas de preparación, caracteres, ejemplos de menú para la reformulación de sistemas alimentarios y elaboración de planes alimentarios para celiaquía y para anemias nutricionales

7) Selección de alimentos, formas de preparación, caracteres, ejemplos de menú y reemplazos para la reformulación de sistemas alimentarios y elaboración de planes alimentarios para enfermedades cardiovasculares y para alteraciones en el metabolismo de las purinas.

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

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos prácticos:

Elementos mínimos necesarios que el alumno debe presentar:

- Ropa de cocina reglamentaria (ver reglamento de uso de laboratorio cocina de FCS –UNSL)
- Borrador de ficha de entrega de trabajos prácticos. Un cuaderno y lapicera para ir registrando la técnica
- Tabla de composición química de los alimentos de la Universidad de Luján.
- Tablas de factores de corrección de los alimentos
- Ingredientes necesarios por grupo para la preparación. (Se procurará la distribución de diferentes recetas por grupo)
- A finalizar la actividad el grupo de exponer el trabajo realizado y presentar en el siguiente encuentro el detalle por escrito del trabajo realizado con fotografías.

Tp 1: Partiendo de una receta casera y sencilla (salsa, crema, ensalada) reformulación en secuencia de operaciones realizando la prueba piloto.

Tp 2: Realización el cálculo de FIM y FRM de 100g de diferentes alimentos. Luego elección de 5 alimentos para hacer el experimento en laboratorio comparar los valores y registrar

Tp 3: Reformulación de un sistema alimentario (salsa blanca, postre de maicena, flan casero, licuado de banana con leche,

masa de tarta, panqueques con dulce de leche) modificando la densidad energética (DE). Registro de todos los pasos. Comparación de densidad energética resultante. Aplicaciones posibles.

Realizar mermeladas con distintas cantidades de azúcar y con edulcorante. Analizar el resultado final (DE, características físicas, aplicaciones, costo)

Tp 4: Reformulación de homólogos de flanes (sin sacarosa y/o sin lactosa). Registro de la técnica y comparación de valor final. Aplicaciones posibles de cada uno.

5

Tp 5: Control de aminoácidos del sistema “hamburguesa” y registro de datos. Elaboración de una variante con complementación proteica vegetal, control resultante de aminoácidos, registro de la técnica y comparación con sistema original. Posibles aplicaciones. Control de contenido y tipos de fibra de las dos versiones. Determinación de aplicaciones.

TP 6: Revisión de etiquetas de alimentos para control de alimentos contienen de proteínas de leche de vaca (PLV) y preparación recetas para niños sin PLV, al finalizar, realizar control y registro de la técnica.

Tp 7: Realizar el sistema alimentario: milanesa frita y calcular porcentaje de grasa luego crear homóloga al horno con rocío, controlar los lípidos y registrar la técnica. Aplicaciones. Análisis de etiquetas para observar qué sustitutos de lípidos se utilizan en la industria alimentaria

Tp 8: Reformular bizcochuelo elaborado con grasa de origen animal mediante la elaboración de homólogo con grasas vegetales. Control de lípidos en calidad y cantidad. Aplicaciones

Tp 9: Reformulación de homólogo de pan versión: sin sal, bajo en sodio, sin grasa, con fibra y variantes. Aplicaciones de cada uno.

Tp 10: Elaboración de comidas sin gluten. Determinación de aplicaciones.

Tp 11: Trabajo práctico final integrador:

a) Diseñar y elaborar un sistema alimentario que cumpla con características determinadas aplicables a diferentes patologías. En cada caso describir: objetivos, estrategias, efectos, ingredientes, secuencia de operaciones y aplicaciones.

b) Mediante la selección de dos situaciones patológicas, elabore una situación hipotética de una persona que transita las enfermedades y requiere que la alimentación de su familia pueda adaptarse a la de él/ella. Elabore: plan alimentario semanal para toda la familia, adaptación del mismo a la persona enferma, comparación de costo de un día tipo de las dos variantes. Selección de un sistema alimentario del segundo menú, descripción de la secuencia de operaciones, elaboración en laboratorio, registro de la técnica y control final de los nutrientes que resultaron modificados

VIII - Regimen de Aprobación

Para Regularizar el Curso:

Registrar asistencia del 60% de las clases entre teoría y 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 entre teoría y 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. Entregar una carpeta con la totalidad de los trabajos prácticos impresos, aprobados.

Aprobar 2 exámenes (con un recuperatorio para un parcial) con una nota igual o mayor a 7 (que será equivalente al 70% de los contenidos evaluados), y un examen integrador con una nota igual o mayor a 7.

IX - Bibliografía Básica

[1] 1. Gonzalez, A; Longo E; Navarro E. Técnica Dietoterápica. 3a ed. Editorial el ateneo., Buenos Aires 2019.

[2] 2. Kabbache D; Técnica dietoterápica avanzada. Librería Akadia editorial. 1ª ed. Buenos Aires 2019.

- [3] 3. Torresani, M. E; Somoza M.I; Lineamientos para el cuidado nutricional 3a ed. Editorial Eudeba. Buenos Aires, 2009.
- [4] 4. Carbajal Azcona, A; Manual de Nutrición y Dietética, Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. España 2013.
- [5] 5. Garda, M. Rita, Técnicas del manejo de los alimentos, Edit. Eudeba, ed. 2009.
- [6] 6. Cervera P; Clapes J; Rigoflas R. Alimentación y Dietoterapia. 3ra ed. 1999
- [7] 7. Mataix Verdú, J. Tratado de alimentación y nutrición. Editorial OCEÁNO. Barcelona, 2011

X - Bibliografía 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

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