



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 2024)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 24/09/2024 09:09:15)

I - Oferta Académica

| Materia | Carrera | Plan | Año | Período |
|-----------------------|-------------------|-------------|------|------------------------|
| TÉCNICA DIETOTERÁPICA | LIC. EN NUTRICIÓN | 11/20 09 | 2024 | 2° cuatrimestre C.D |

II - Equipo Docente

| Docente | Función | Cargo | Dedicación |
|--------------------------------|-------------------------|------------|------------|
| ALBISU, ANA CECILIA DEL CARM | Prof. Responsable | P.Adj Exc | 40 Hs |
| RODRIGUEZ SALAMA, SILVIA IVANA | Prof. Co-Responsable | P.Adj Semi | 20 Hs |
| CHACON, INALEN DEL VALLE | Responsable de Práctico | JTP Semi | 20 Hs |
| ALGARBE MARTINO, FERNANDA AYLE | Auxiliar de Práctico | A.2da Simp | 10 Hs |
| LIZZI, ROCIO JIMENA | Auxiliar de Práctico | A.1ra Exc | 40 Hs |
| ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA | Auxiliar de Práctico | SEC F EX | 10 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 | 2° Cuatrimestre |

| Duración | | | |
|------------|------------|---------------------|-------------------|
| Desde | Hasta | Cantidad de Semanas | Cantidad de Horas |
| 05/08/2024 | 15/11/2024 | 15 | 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 (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 dietoterápica

-Módulo I: Técnica dietoterápica, 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. Importancia de la anamnesis alimentaria en la elaboración del plan alimentario.

-Módulo II: Dietas de diferentes consistencias. Dieta sólida, dieta blanda, dieta semisólida y dieta líquida. Consideraciones generales. Tipos. Composición química. Características fisicoquímicas y organolépticas. Técnicas específicas (clasificación según iddsi)

Unidad II: Alimentación Enfermedades Gástricas

-Módulo I: Gastritis aguda y crónica. úlcera. Régimen blando Gástrico: consideraciones. Características. Selección alimentaria. Formas de preparación. Ejemplos de menús, reemplazos, preparaciones básicas. Técnicas para modificación de sistemas alimentarios.

Unidad III: Alimentación y enfermedades intestinales.

-Módulo I: Generalidades de las enfermedades del intestino delgado: diarrea aguda y crónica. Dieta astringente: objetivos, caracteres fisicoquímicos y selección de alimentos. Plan de alimentación adecuado intestinal: objetivos, caracteres fisicoquímicos y selección de alimentos. Sistemas alimentarios con características astringentes: características, estrategias y aplicaciones. Diseño y reformulación de sistemas alimentarios de adecuación intestinal: estrategias para el diseño y reformulación. Objetivos, aplicaciones, selección de alimentos y formas de preparación. Recomendaciones.

-Módulo II: Síndrome de malabsorción y Enfermedad Celíaca: generalidades y prescripción dietética. Plan de alimentación libre de prolaminas tóxicas: generalidades y adaptaciones. Caracteres fisicoquímicos y selección de alimentos. Contaminación cruzada y buenas prácticas de manufactura. Sistemas alimentarios libres de prolaminas tóxicas: características y aplicaciones. Diseño y reformulación de sistemas alimentarios libre de prolaminas tóxicas: estrategias para el diseño y reformulación. Objetivos, aplicaciones, selección de alimentos y formas de preparación. Reemplazos y técnicas dietoterápicas específicas. Rotulación

-Módulo III: Generalidades de las enfermedades del intestino grueso: constipación, diverticulosis y síndrome de intestino irritable. Plan de alimentación rico en fibra alimentaria: generalidades y adaptaciones. Caracteres fisicoquímicos y selección de alimentos. Fibra alimentaria: definición y clasificación. Sistemas alimentarios ricos en fibra alimentaria: características y aplicaciones. Diseño y reformulación de sistemas alimentarios ricos en fibra: estrategias para el diseño y reformulación. Objetivos, aplicaciones, selección de alimentos y formas de preparación. Dieta baja en FODMAP: generalidades, características y selección de alimentos

Unidad IV: Alimentación enfermedades Hepáticas - Pancreáticas -

-Módulo I: Cirrosis hepática: generalidades y prescripción dietética. Plan de alimentación hepatoprotector: objetivos, composición química, caracteres fisicoquímicos y selección de alimentos. Importancia de macronutrientes y del fraccionamiento. Complicaciones: hipertensión portal, hemorragia digestiva alta, síndrome ascítico edematoso y encefalopatía hepática: generalidades y prescripción dietética. Adaptaciones del plan de alimentación. Diseño y

reformulación de sistemas alimentarios hepatoprotectores: estrategias, objetivos, aplicaciones, selección de alimentos y formas de preparación.

-Módulo II: Litiasis biliar: generalidades, complicaciones y prescripción dietética. Plan de alimentación adecuado vesicular: generalidades, objetivos, composición química, caracteres fisicoquímicos y selección de alimentos. Sistemas alimentarios en el plan de alimentación: diseño y reformulación, estrategias, objetivos, aplicaciones, selección de alimentos y formas de preparación. Cirugía de vesícula: generalidades y progresión alimentaria según tipo de intervención. Selección de alimentos y recomendaciones.

-Módulo III: Pancreatitis aguda y crónica: generalidades y diferencias en el tratamiento dietoterápico. Plan de alimentación adecuado a pancreatitis aguda y crónica: objetivos, composición química, caracteres fisicoquímicos y selección de alimentos. Sistemas alimentarios adecuados a diferentes situaciones patológicas: diseño y reformulación, estrategias, objetivos, aplicaciones, selección de alimentos y formas de preparación.

Unidad V: Alimentación enfermedades por malnutrición

-Módulo I: delgadez, desnutrición, anorexia y bulimia. Régimen hipercalórico, hiperproteico. consideraciones, caracteres físico químicos, organolépticos. Selección alimentaria, Formas de preparación. Ejemplos de menús reemplazos y preparaciones de sistemas alimentarios básicos

-Módulo II: nutrición enteral y parenteral. 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

-Módulo III: Obesidad. Regímenes hipocalóricos, consideraciones generales. Caracteres físico químicos, organolépticos. Selección alimentaria. formas de preparación. ejemplos de menu, técnicas para modificación de sistemas alimentarios

Unidad VI: Alimentación en enfermedades metabólicas

-Módulo I: Alteración en HDC. Diabetes e hipoglucemias. régimen dietoterápico, consideraciones, caracteres físico químicos, organolépticos. Selección alimentaria, Formas de preparación. Ejemplos de menús reemplazos y reparaciones de sistemas alimentarios básicos

-Módulo II: Alteración en proteínas. Gota. régimen dieto consideraciones, caracteres físico químicos, organolépticos. Selección alimentaria, Formas de preparación. Ejemplos de menús reemplazos y preparaciones de sistemas alimentarios básicos

-Módulo III: alteración en grasas. Dislipemias. consideraciones, caracteres físico químicos, organolépticos. Selección alimentaria, Formas de preparación. Ejemplos de menús reemplazos y preparaciones de sistemas alimentarios básicos

UNIDAD VII: Alimentación enfermedades cardiovasculares

-Módulo I: Insuficiencia cardiaca, HTA, aterosclerosis. Régimen dieto consideraciones, caracteres físico químicos, organolépticos. Selección alimentaria, Formas de preparación. Ejemplos de menús reemplazos y preparaciones de sistemas alimentarios basicos . Sales dietéticas y caseras. reemplazos.

Unidad VIII: alimentación enfermedades renales

-Módulo I: insuficiencia renal aguda y crónica. régimen dietoterápico. consideraciones, caracteres físico químicos, organolépticos. Selección alimentaria, Formas de preparación. Ejemplos de menús reemplazos y preparaciones de sistemas alimentarios básicos

VII - Plan de Trabajos Prácticos

TRABAJO PRÁCTICO N°1: introductorio y generalidades. (Áulico)

TRABAJO PRÁCTICO N° 2: Alimentación: Enfermedades Gástricas (laboratorio)

TRABAJO PRÁCTICO N° 3: Diarreas (Áulico)

TRABAJO PRÁCTICO N° 4: Demo: Alimentación Sin Tacc

TRABAJO PRÁCTICO N° 5: Constipación (Áulico)

TRABAJO PRÁCTICO N° 6: Hepatoprotector (Áulico)

TRABAJO PRÁCTICO N° 7: Alimentación: Enfermedades hepáticas y pancreáticas (laboratorio)

TRABAJO PRÁCTICO N° 8: Alimentación: Por mal nutrición (laboratorio)

TRABAJO PRACTICO N°9: Diabetes (áulico)

TRABAJO PRACTICO N°10: Renal – Planes Hiposódicos (Áulico)
TRABAJO PRACTICO N°11: Alimentación: Enfermedades metabólicas (laboratorio)
TRABAJO PRACTICO N°12: Alimentación: Enfermedades cardiovasculares (laboratorio)

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.

La materia no acepta la condición de "libre"

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 OCEANO. Barcelona, 201

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 prácticas, 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: