



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 2025)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
TÉCNICA DIETOTERÁPICA	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2025	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
ALBISU, ANA CECILIA DEL CARM	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
GOMEZ, MARIANA VIRGINIA	Prof. Co-Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 Hs
TEJADA, GABRIELA PAOLA	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 Hs
LIZZI, ROCIO JIMENA	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	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
04/08/2025	14/11/2025	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

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.

UNIDAD II

Módulo I: Energía, cálculo, control y modificación de la densidad energética de los sistemas alimentarios. Plan hipercalórico y plan hipocalórico: características físicas, químicas y organolépticas, selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias para modificar densidad calórica y volumen, ejemplos de menú. Reemplazos. Objetivos y aplicaciones. y preparaciones de sistemas alimentarios básicos

UNIDAD III

Calculo, control y reformulación de sistemas alimentarios modificados en hidratos de carbono, fibra y prebióticos. características físicas, químicas y organolépticas, selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias para modificar índice y carga glucémica. Conteo de carbohidratos, ejemplos de menú. Reemplazos. Objetivos y aplicaciones. Preparaciones de sistemas alimentarios básicos.

UNIDAD IV

Cálculo, control y reformulación de sistemas alimentarios modificados en proteínas. características físicas, químicas y organolépticas, selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias para alergias e intolerancias, complementación proteica vegetal. Purinas e hiperuricemia, ejemplos de menú. Reemplazos. Objetivos y aplicaciones. Preparaciones de sistemas alimentarios básicos.

UNIDAD V

Calculo, control y reformulación de sistemas alimentarios modificados en lípidos. Características físicas, químicas y organolépticas, selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias para modificar o reemplazar el perfil graso, ejemplos de menú. Reemplazos. Objetivos y aplicaciones. Preparaciones de sistemas alimentarios básicos.

UNIDAD VI

Calculo, control y reformulación de sistemas alimentarios modificados de micronutrientes. Características físicas, químicas y organolépticas, selección de alimentos, formas de preparación, técnicas culinarias para modificar la biodisponibilidad de micronutrientes., ejemplos de menú. Reemplazos. Objetivos y aplicaciones. Preparaciones de sistemas alimentarios básicos.

UNIDAD VII

Manipulación técnica en fórmulas enterales artesanales. Fórmulas comerciales (nutritivos). Indicaciones, complicaciones y normas de seguridad. Tipificación de dieta hospitalaria. Prescripción medica. Técnicas específicas según la clasificación IDDSI (escala estandarizada para clasificar la textura de los alimentos y la viscosidad de los líquidos) y sus aplicaciones para los distintos niveles de textura establecidos por esta escala.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo Práctico N°1: introductorio y generalidades.

Trabajo Práctico N.º 2: Reformulación de recetas para crear la secuencia de operaciones y modificar la densidad energética.

Trabajo Práctico N.º 3: Sistemas alimentarios con modificación de cantidad y calidad de hidratos de carbono. Modificación del índice glucémico. Control de carga glucémica

Trabajo Práctico N.º 4: Sistemas alimentarios con modificación de cantidad y calidad de proteínas

Trabajo Práctico N.º 5: Sistemas alimentarios con modificación de cantidad y calidad de grasas

Trabajo Práctico N.º 6: Reformulación de sistemas alimentarios con control de minerales:

Trabajo Práctico N.º 7: Soporte nutricional. Formulas artesanales. IDDSI (escala estandarizada para clasificar la textura de los alimentos y la viscosidad de los líquidos)

Trabajo práctico N.º 10: Renal – Planes Hiposódicos (Áulico)

Trabajo práctico N.º 11: Alimentación: Enfermedades metabólicas (laboratorio)

Trabajo práctico N.º 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).

Esta 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] I Gonzalez, A; Longo E; Navarro E. Técnica Dietoterápica. 3a ed. Editorial el ateneo., Buenos Aires 2019.
- [2] II Kabbache D; Técnica dietoterápica avanzada. Librería Akadia editorial. 1ª ed. Buenos Aires 2019.
- [3] III Torresani, M. E; Somoza M.I; Lineamientos para el cuidado nutricional 3a ed. Editorial Eudeba. Buenos Aires, 2009.
- [4] IV Carbajal Azcona, A; Manual de Nutrición y Dietética, Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. España 2013.
- [5] V Garda, M. Rita, Técnicas del manejo de los alimentos, Edit. Eudeba, ed. 2009.
- [6] VI Cervera P; Clapes J; Rigoflas R. Alimentación y Dietoterapia. 3ra ed. 1999

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