



### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA</b>	Técnica Dietoterápica
<b>CARRERA</b>	Lic en Nutrición - Ciclo Complementario
<b>AÑO</b>	2023
<b>PLAN</b>	1031/17

<b>DEPARTAMENTO</b>	Clínico
<b>ÁREA</b>	Medicina Interna y Especialidades Clínicas
<b>ORIENTACIÓN</b>	Especialidades Clínicas
<b>CARÁCTER</b>	Obligatorio

### 2. EQUIPO DOCENTE

<b>Docente</b>	<b>Función</b>	<b>Cargo</b>	<b>Dedicación</b>
Mendez, Maria Ayelen	Profesora	PAD 3	Simple

### 3. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

#### Carga horaria semanal

	<b>Horas</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Teórico/Práctico</b>	8	100%
<b>Teórica</b>		
<b>Prácticas de Aula</b>		
<b>Prácticas de Lab/Hosp./Centro de Salud</b>		
<b>Total</b>	8	100%



<b>Tipificación</b>	<b>Período</b>
Desarrollo teórico con actividades prácticas áulicas	Anual

#### **Duración del dictado**

<b>Desde</b>	<b>Hasta</b>	<b>Cantidad de Semanas</b>	<b>Cantidad de horas</b>
marzo	noviembre	32	128

#### **4. FUNDAMENTACIÓN**

Técnica dietoterápica conjuga los aportes de otras materias de la carrera que la anteceden, tales como química biológica, nutrición normal, fisiopatología y técnica dietética.

El objetivo principal, lograr el conocimiento fundamentado de la selección y del manejo de los alimentos y la preparación de estos, que exige el tratamiento de distintas enfermedades, procura recuperar y preservar la salud de las personas.

#### **5. OBJETIVOS**

##### **Objetivo General:**

Que el estudiante de la Licenciatura en nutrición sea capaz de realizar planes alimentarios adecuados a cada patología, aplicando todos los conocimientos adquiridos durante el cursado de la carrera, teniendo en cuenta el contexto cultural, que incluye lo social, lo económico, las costumbres, hábitos, prácticas y educación.

##### **Objetivos Específicos:**

- 1) Conocer los alimentos, los productos alimenticios y los nutroterapicos, su selección, sus preparaciones y la distribución diaria adecuada a cada patología
- 2) Reconocer las distintas técnicas y modificaciones químicas a las que deben ser sometidos los alimentos para adecuarlos a las distintas patologías.
- 3) Desarrollar planes alimentarios adecuados a cada situación patológica.
- 4) Lograr destreza en los estudiantes para lograr preparaciones a cada situación.
- 5) Desarrollar la habilidad de elaborar los menús para diferentes dietas de una



institución.

## 6. CONTENIDOS MÍNIMOS

Principios generales de la dietoterapia. Preparación de alimentos con funciones dietoterápicas. Introducción a las técnicas dietéticas. Evaluación sensorial de los alimentos. Operaciones funcionales y modificaciones que sufren los alimentos: mecánicas, físicas, químicas y biológicas. Modificaciones de los nutrientes. Técnicas dietéticas. Adaptaciones de recetas individuales para uso institucional. Preparación de dietas adecuadas para personas con diferentes patologías alimentarias y no alimentarias. Interpretación de prescripción médica. Realización de menús dietoterápicos. Diferentes vías de administración. Prácticas culinarias dietoterápicas

### 6.1 CONTENIDOS

#### **Unidad 1: Introducción a la técnica dietoterápica**

Adecuación de la alimentación- realización de un plan de Alimentación- instrumentos de la técnica dietoterápica- valoración de las necesidades de un individuo enfermo- anamnesis alimentaria.

#### **Unidad 2: Alimentos**

Operaciones fundamentales: Mecánicas, físicas, químicas, y biológicas en el manejo de los alimentos -Modificación de los nutrientes. - Evaluación sensorial de los Alimentos.

Alimentos de origen Vegetal: cereales, legumbres, hortalizas, frutas, semillas y su importancia en la alimentación:

Definición, composición nutricional, aplicaciones alimentarias y derivados. Valor nutritivo en relación con la cocción.

Alimentos de origen Animal: definición, clasificación, composición, derivados cárnicos. Digestibilidad, mecanismo de pérdida de nutrientes- modificaciones según método de cocción.

Edulcorantes naturales y derivados-

Aporte calórico, definición, tipos de edulcorantes.



### **Unidad 3:**

Manejo de la prescripción dietoterápica ante situaciones clínicas

Plan alimentario: caracteres físicos-caracteres químicos

Interpretación de la prescripción médica ¿Quién realiza la prescripción dietética?

Objetivos del servicio de nutrición- funciones del servicio- Manual de dietas del servicio.

### **Unidad 4: Situaciones de malnutrición**

Cuidado nutricional en anemia – funciones del hierro en el organismo- hierro en los alimentos- biodisponibilidad del hierro- factores inhibidores y factores facilitadores.

Preparaciones culinarias que favorezcan la biodisponibilidad del hierro.

Cuidado Nutricional en osteoporosis- factores nutricionales involucrados en cada fase de la densidad mineral ósea. - calcio en los alimentos- biodisponibilidad del calcio consumido- factores que favorecen la absorción – factores que inhiben la absorción.

Cuidado nutricional en pacientes desnutridos. Densidad calórica – determinación de las necesidades nutricionales: calorías, hidratos de carbono, proteínas y grasas- caracteres físicos y químicos del régimen- densidad calórica. Preparaciones hipercalóricas- suplementos alimentarios. Alimentación enteral y parenteral.

Cuidado nutricional en paciente obeso-enfoque conceptual del plan de alimentación- características físico- químicas de las comidas y su relación con la saciedad- densidad calórica. preparaciones de baja densidad calórica. Productos dietéticos – productos light- lectura de rótulos – sellos – edulcorantes.

Dietas de moda.

### **Unidad 5: Patologías de riesgo metabólico.**

Cuidado nutricional en dislipemias- efectos de los diferentes tipos de grasas sobre el perfil lipídico- elección de un buen aceite- consumo de frutos secos y semillas- clasificación de alimentos según contenido de colesterol- fibra fermentable o soluble- prebióticos- esteroides vegetales- isoflavonas- información del aporte de grasas en el etiquetado nutricional.

Recomendaciones prácticas para cumplir las premisas del plan de alimentación.

Cuidado nutricional en hipertensión: factores interactuantes sobre la presión arterial (factores directos e indirectos)- prescripción dietoterápica- caracteres del régimen- ingesta de sodio según el tipo de alimentación- posibilidades de ingreso de sodio al organismo- clasificación de alimentos según contenido de sodio - compuestos sódicos en



los productos industrializados- información del aporte de sodio en el etiquetado nutricional- sales disponibles en el mercado.

Plan de alimentación hiposódico.

Cuidado nutricional en Diabetes: determinación de las necesidades nutricionales – manejo de alcohol- calidad de los carbohidratos en la alimentación- selección de alimentos- formas de preparación- índice glucémico- procedimiento en la elaboración del alimento-clasificación de los alimentos según el contenido de azúcar- Índice glucémico. diabetes y embarazo.

Cuidado nutricional en patología renal: insuficiencia renal aguda—insuficiencia renal crónica- dietoterapia en hemodiálisis- dietoterapia en hemodiálisis. Manejo de proteínas- potasio – sodio- calcio-.

Nutrición y climaterio: fitoestrógenos- isoflavonas- Fitoesteroles -probióticos y prebióticos-Antioxidantes.

#### **Unidad 6: Aparato Digestivo.**

Cuidado nutricional del aparato digestivo: estímulos del aparato digestivo- fibra alimentaria- efectos de la fibra en los diferentes tramos del aparato digestivo.

Cuidado nutricional en trastornos de la deglución.

Cuidado nutricional en patologías esofágicas.

Cuidado nutricional en enfermedades gástricas: Plan de alimentación adecuado gástrico- selección de alimentos y formas de preparación-.

Cuidado nutricional en enfermedades Intestinales:

Intestino delgado- Diarrea: selección de alimentos y preparación. Microbiota intestinal.

Plan alimentario adecuado intestinal- selección de alimentos y formas de preparación.

Enfermedad inflamatoria Intestinal.

Enfermedades del colon: Constipación- síndrome de intestino Irritable – enfermedad diverticular- Fibra dietética.

Cuidado nutricional en patologías hepáticas: hígado graso no alcohólico- cirrosis hepática-

Cuidado nutricional en patologías biliares y pancreáticas.

#### **Unidad 7: Cuidado nutricional en enfermedades celíacas y trastornos asociados con el gluten/ trigo.**

Enfermedad celíaca. Alergia al gluten. Sensibilidad al gluten no celíaca.



### **Trabajos prácticos:**

TP 1: Grupos de alimentos.

TP 2: Entrevista y Anamnesis nutricional.

TP 3: Diseño de planes alimentarios para cada patología.

TP 4: Trabajo integrador con resolución de casos.

Los TP 1 y 2 se desarrollarán en el primer cuatrimestre y el TP 3 y 4 se desarrollarán en el segundo cuatrimestre.

## **6.3 PROPUESTA METODOLÓGICA**

### **Metodología:**

El tratamiento de los temas planteados se realizará a través de exposiciones dialogadas sobre las diferentes temáticas planteadas por parte de la docente titular.

Consisten en clases teórico-prácticas en las cuales se presentarán los contenidos de la unidad que serán luego trabajadas con actividades prácticas de modalidad individual y/o grupal.

Se solicitarán producciones escritas individuales y grupales en torno a núcleos temáticos seleccionados

Se busca la participación comprometida que favorezca la apropiación de contenidos de modo reflexivo.

## **6.4 EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE APROBACIÓN DEL CURSADO Y ACREDITACIÓN**

### **6.4.1 EVALUACIÓN**

Aprobación del 80% de los trabajos prácticos.

**Exámenes parciales:** Se tomarán 3 (tres) exámenes parciales, que se aprueban con una calificación igual o superior a 4 (cuatro), que corresponde al 60% de lo evaluado

**Exámenes recuperatorios:** Hay una instancia de recuperación por cada examen parcial, que se aprueba con una calificación igual o superior a 4 (cuatro), que corresponde al 60% de lo evaluado



#### 6.4.2 APROBACIÓN DEL CURSADO

Para aprobar el cursado, el estudiante deberá obtener una calificación igual o superior a 4 (cuatro) 60% de lo evaluado, en cada instancia de Evaluación Parcial y/o en sus recuperatorios, más la aprobación del 80% de los trabajos prácticos.

#### 6.4.3 ACREDITACIÓN DE LA ASIGNATURA

**Examen final regular:** Consiste en examen oral y/o escrito, donde el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 4 (cuatro) que corresponde 60% de lo evaluado

**Examen libre:** Consiste en 2 (dos) instancias de evaluación escrita a desarrollar y/u oral, debiéndose aprobar cada una de las mismas con el 60% de lo evaluado

#### 7. BIBLIOGRAFÍA

-Picallo, Alejandra. (marzo 2009). Análisis sensorial de los alimentos: El imperio de los sentidos. En: Encrucijadas, no. 46. Universidad de Buenos Aires.

Disponible en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad de Buenos Aires: <<http://repositorioubi.sisbi.uba.ar>>Análisis sensorial

-Evaluación Sensorial. Dr. C. Julia Espinosa Manfugás. Ministerio de Educación Superior, Editorial Universitaria, 2007

-Maria Elena Torresani-Maria Ines Somoza; "lineamientos para el cuidado nutricional". edición 2016.

-Elizabeth Navarro – Elsa longo- Andrea Gonzales "técnica dietoterapica "Ed Ateneo 2020.

Maria Rita Garda M- "Técnica del Manejo de los Alimentos" Ed Eudeba.



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

	Docente responsable
Firma	
Aclaración	Mendez Maria Ayelen
Fecha	5 de abril 2023-.