



### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>ASIGNATURA</b> | Técnica Dietoterápica                   |
| <b>CARRERA</b>    | Lic en Nutrición - Ciclo Complementario |
| <b>AÑO</b>        | 2024                                    |
| <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>                       | 4            | 100%              |
| <b>Teórica</b>                                |              |                   |
| <b>Prácticas de Aula</b>                      |              |                   |
| <b>Prácticas de Lab/Hosp./Centro de Salud</b> |              |                   |
| <b>Total</b>                                  | 4            | 100%              |

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



### Duración del dictado

| Desde | Hasta     | Cantidad de Semanas | Cantidad de horas |
|-------|-----------|---------------------|-------------------|
| 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:**

Entrevista y Anamnesis nutricional.

Grupos de alimentos.

Diseño de planes alimentarios para cada patología.

Trabajo integrador con resolución de casos.



### 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

**Exámenes parciales:** Obtener calificación igual o superior a 4 (60/100) en los 3 exámenes parciales y/o sus recuperatorios. Aprobación del 80% de los trabajos prácticos.

**Exámenes recuperatorios:** Obtener calificación igual o superior a 4 (60/100) en los recuperatorios

#### 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 en forma de coloquio, 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.

|            |                     |
|------------|---------------------|
|            | Docente responsable |
| Firma      |                     |
| Aclaración | Mendez Maria Ayelen |
| Fecha      | marzo 2024          |