



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA	Técnica Dietoterápica
CARRERA	Lic en Nutrición - Ciclo Complementario
AÑO	2025
PLAN	1031/17

DEPARTAMENTO	Clínico
ÁREA	Medicina Interna y Especialidades Clínicas
ORIENTACIÓN	Especialidades Clínicas
CARÁCTER	Obligatorio

2. EQUIPO DOCENTE

Docente	Función	Cargo	Dedicación
Mendez, Maria Ayelen	Profesora	PAD 3	Simple

3. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Carga horaria semanal

	Horas	Porcentaje
Teórico/Práctico	4	100%
Teórica		
Prácticas de Aula		
Prácticas de Lab/Hosp./Centro de Salud		
Total	4	100%

Tipificación	Período
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 2025