

Presidencia Roque Sáenz Peña, de mayo de 2017

RESOLUCIÓN N° 18/17 - C.D.C.B. y A.

VISTO:

El Expediente **01-2017-00594**, iniciado por la Lic. HERRERA, Silvana, medio por el cual eleva el Programa de la asignatura **“Técnica Dietoterápica”** correspondiente a la carrera de **Licenciatura en Nutrición** de la Universidad Nacional del Chaco Austral, para su aprobación; y

CONSIDERANDO:

Que el mencionado programa se ajusta a los contenidos mínimos y carga horaria de la citada carrera;

Que se consideran adecuados los objetivos, métodos pedagógicos, métodos de evaluación, programa analítico y bibliografía que forman parte de la propuesta;

Que analizadas las actuaciones, el Consejo Departamental opina que lo solicitado se encuadra con lo establecido por el Reglamento Académico de Alumnos;

Lo aprobado en sesión de la fecha;


POR ELLO:


**EL CONSEJO DEPARTAMENTAL
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS Y APLICADAS
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL**

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°: Aprobar el Programa de la asignatura **“Técnica Dietoterápica”** correspondiente a la carrera de **Licenciatura en Nutrición** del Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional del Chaco Austral, y que como Anexo Único forma parte de la presente resolución.

ARTICULO 2°: Regístrese, comuníquese a la Lic. HERRERA, Silvana y a las Áreas correspondientes. Cumplido, archívese.-


Mg. Ing. Enzo Gabriel JUDIS
Director de Departamento
Ciencias Básicas y Aplicadas

 <p>UNCAUS UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL</p>		TECNICA DIETOTERAPICA	
Carga Horaria: 180 horas		Programa vigente desde: 2017	
Carrera		Año	Cuatrimestre
Licenciatura en Nutrición		3 año	Primer cuatrimestre y Segundo cuatrimestre
CORRELATIVA PRECEDENTE			CORRELATIVA SUBSIGUIENTE
Asignaturas			Asignaturas
Para cursar		Para rendir	- Evaluación nutricional.
Regularizada	Aprobada	Aprobada	
- Técnica dietética.	- Anatomía y fisiología. - Química biológica.	- Técnica dietética.	
DOCENTES:		Adjunto: Prof. Adjunta Lic. Silvana I. Herrera (teoría) Prof. JTP Lic. Nidia Sivori (práctica) Prof. Patricia Protasovski (laboratorio)	
OBJETIVOS:		<ol style="list-style-type: none"> 1 Valorar la alimentación no sólo como un instrumento terapéutico, sino también como un medio para mantener la salud y evitar las enfermedades. 2 Conocer las distintas técnicas y modificaciones químicas a que deben ser sometidos los alimentos, para adecuarlos a las distintas patologías. 3 Analizar los alimentos, alteraciones que sufren a partir de su manipuleo, agentes microbianos, métodos de cocción, industriales, etc. 4 Elaborar un plan de alimentación conforme a las necesidades de los pacientes considerando las condiciones fisiopatológicas, culturales, sociales, económicas de este. 5 Desarrollar las progresiones alimentarias correspondientes a cada caso según la evolución del paciente. 	
CONTENIDOS MÍNIMOS:		Selección y elaboración de preparaciones (sistemas alimentarios), adecuadas a las diferentes situaciones fisiopatológicas. Principios básicos para la utilización y adecuación de productos nutroterápicos: alimentación por vía convencional y no convencional. Modificación del alimento en su composición.	
MÉTODOS PEDAGÓGICOS:		Clases Teóricas: <ol style="list-style-type: none"> 1. Exposición con uso de métodos audiovisuales, power point, pizarrón. 2. Charla de interacción entre docentes y alumnos. 3. Invitados. 	


Mg. Ing. Enzo Gabriel JUDI
 Director de Departamento
 Ciencias Básicas y Aplicadas

	<p>Clases Prácticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en laboratorio de cocina. • Resolución de problemas teóricos y prácticos. • Aplicación de distintas técnicas para observar las modificaciones producidas en los alimentos. • Realización de informe de lo observado. • Utilización y elaboración de recetas dietoterápicas. • Resolución de problemas reales. • Investigación y análisis de alimentos dietéticos que vayan surgiendo en el mercado. • Exposición en grupos. • Charla debate. <p>• Al finalizar cada Práctico los grupos plantearán y discutirán sus experiencias.</p>
<p>MÉTODOS DE EVALUACIÓN:</p>	<p>Técnica Dietoterápica es una asignatura de promoción indirecta. Se realizarán 4 parciales. Dos en el primer cuatrimestre y dos en el segundo cuatrimestre. Los mismos estarán compuestos de una parte práctica 50% y teórica un 50%. Se obtendrá un promedio para la nota correspondiente a dicho parcial.</p> <p>Trabajos Prácticos: Calificación Los trabajos prácticos se evaluarán de la siguiente manera: Todos los trabajos prácticos asignados se deberán entregar en tiempo y forma (de acuerdo a lo pactado en clases), los cuáles serán evaluados con Aprobado / Desaprobado. La orientación para cada trabajo práctico se dará en clase. Deberán tener entregados el 100 % de los trabajos prácticos y aprobados el 80% de los mismos, con una asistencia a las clases prácticas del 75%.</p> <p>Los prácticos cuantitativos y cualitativos deberán cumplir con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☉ Deberán ser entregados en forma GRUPAL (entre 2 a 3 integrantes). ☉ Estar engrapados o foliados. ☉ Con el nombre de los alumnos. ☉ Con el resultado RESALTADO de alguna manera: subrayado, recuadro, color. ☉ Presentado en forma prolija, legible y en computadora. ☉ Se deberán entregar en los primeros 15 minutos de la clase PRÁCTICA de esa semana. ☉ Seguir un orden lógico de las consignas. <p>NO SE ACEPTARÁN PRÁCTICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊗ Realizados de forma individual. ⊗ Con hojas sueltas. ⊗ Sin nombres que lo identifiquen. ⊗ En letra manuscrita. ⊗ Fuera del período establecido para entrega. ⊗ Con los ejercicios no enumerados correctamente. <p>Evaluaciones Parciales Las <u>evaluaciones parciales</u> serán escritas y de la modalidad múltiple opción con la posibilidad de incorporar preguntas que requiera justificación de la respuesta y resolución de casos con ejercicios prácticos.</p> <p>Calificación de Cursado o Regularización</p>

	<p>Deben estar aprobados con 60% o más los 4 parciales. También deberán cumplir con el requisito de los trabajos prácticos: 100% entregados y 80% aprobados. El alumno tiene derecho a rendir hasta 4 recuperatorios en total para poder regularizar la materia.</p> <p>Asistencia La asistencia total a clases prácticas no puede ser inferior al 75%.</p> <p>Examen final para alumnos regulares: escrito u oral (modalidad teórico-práctico).</p> <p>Examen final para alumnos libres: escrito (teórico/práctico) y aprobado éste pasara al oral con exposición de una preparación de laboratorio (a coordinar con docente)</p>
<p>PROGRAMA ANALÍTICO:</p>	<p>UNIDAD 1: Técnica dietoterápica. Definición de dietoterapia. Importancia del tratamiento dietoterápico. Diferencias entre Técnica Dietética y Técnica Dietoterápica. Rol del Licenciado en Nutrición. Servicio de nutrición y alimentación. Importancia de la anamnesis alimentaria. Prescripción dietética. Requerimientos de nutrientes, composición química, selección y preparación de alimentos para pacientes que requieren dietoterapia. Plan de alimentación adaptado y modificado de acuerdo a la patología.</p> <p>UNIDAD 2: Plan de alimentación con modificación de la textura y consistencia. Dieta de textura líquida: objetivo, indicaciones, características, realización de la dieta. Dieta de textura semisólida: objetivo, indicaciones, características y realización de la dieta. Dieta de fácil masticación: objetivos, indicaciones, características, realización de la dieta. Alimentos aconsejados y desaconsejados. Implementación de técnicas para lograr la consistencia deseada. Enriquecimiento de las dietas. Dietas progresivas.</p> <p>UNIDAD 3: Plan de alimentación en la nutrición enteral. Alimentación enteral: objetivos, características, tipos de sonda y ubicación, características especiales de los alimentos que deben administrarse, bases y agregados. Tipos de dietas: Elementales, Poliméricas, Modulares. Alimentos que las integran. Selección de alimentos según su composición química. Preparaciones adecuadas. Cuidados e higiene de las preparaciones y de las sondas. Productos nutroterápicos. Utilización de formulas listas para usar y elaboración de alimentación enteral artesanal. Comparación nutritiva y económica entre alimentación por vía oral y vía innatural. Transición de la nutrición enteral a la dieta oral. Alimentación parenteral : clasificación .asistencia nutricional</p> <p>UNIDAD 4: Plan de alimentación hipercalórico e hiperproteico. Definición. Factores indirectos relacionados con la pérdida de peso. Plan de alimentación hipercalórico. Selección de alimentos y manejo de los mismos para elaborar el plan dietoterápico. Densidad calórica. Alimentos enriquecidos y fortificados. Productos nutroterápicos.</p> <p>UNIDAD 5: Plan de alimentación en patologías de la sangre y otras. Anemias nutricionales. Enfermedades artríticas. Artritis.</p>

reumatoide. Osteoartritis. Osteoporosis. Gota. Dieta controlada en hierro. Dieta controlada en calcio. Dieta restringida en purinas. Alimentos fuentes, composición química, selección y preparación, alimentos enriquecidos y fortificados. Aplicación de estrategias.

UNIDAD 6: Plan de alimentación en alergias e intolerancias alimentarias.

Características del régimen. Alimentos alérgenos. Prueba de tolerancia oral. Dieta controlada en lactosa.

UNIDAD 7: Plan de alimentación vegetariano y sus repercusiones en la salud

Clasificación, selección alimentaria. Combinación proteica. Composición química de nutrientes con mayor riesgo (proteínas/hierro/calcio/vit B12). Beneficios de la alimentación vegetariana sobre otras enfermedades. Elaboración del plan de alimentación y recetas aptas.

UNIDAD 8: Plan de alimentación en patologías digestivas

1-Boca: problemas deglutorios en distintas patologías: cáncer, SIDA, candidiasis. distorsión en el sentido del gusto, problemas dentales, secreción saliva alterada, mucositis

Disfagia: características del régimen, selección de alimentos y confección de menú.

2-Patologías esofágicas y gástricas: plan de alimentación e identificación de alimentos adecuados para cada patología. Indicaciones dietéticas. Acción nociva de los alimentos. Precauciones en las formas de preparación. Alimentos que disminuyen o aumentan el trabajo digestivo. Análisis y selección de alimentos según su composición química. Planificación del tratamiento dietoterápico y menús adecuados. Dietas en cirugías gástricas.

3-en patologías intestinales.

Síndrome diarreico. Síndrome de malabsorción. Insuficiencia de disacáridos. Enfermedad celíaca.

Constipación. Colon irritable. Colitis ulcerosa. Enfermedad de Crohn. Enfermedad diverticular.

Plan de alimentación, identificación de los alimentos adecuados para las diferentes patologías. Alimentos formadores de meteorismo: gases. Dieta controlada en fibra. Efectos del salvado. Clasificación de alimentos según su efecto estimulante. Alimentos prebióticos y probióticos. Dieta libre de gluten. Menús aptos. Dieta en la resección intestinal.

4-Plan de alimentación en patologías hepáticas y biliares.

Plan de alimentación, identificación de los alimentos adecuados para: Hepatitis. Cirrosis. Insuficiencia hepática. Encefalopatía hepática. Colecistitis y coledocistitis. Modificaciones nutricionales y dietéticas en distintas situaciones.

5- Plan de alimentación en patologías pancreáticas.

Plan de alimentación, identificación y características físico-químicas de los alimentos que deben ser prescritos para pancreatitis aguda y crónica.

Unidad 9: Plan de alimentación en Síndrome metabólico

1- Dislipemia : Tipos de hiperlipoproteinemias y tratamientos. Dietas controladas en grasas. Selección y composición química de los alimentos. Contenido de ácidos grasos saturados, insaturados, omega 3, omega 6 y omega 9. Triglicéridos.

	<p>Alimentos fuentes de colesterol. Esteroles y estanoles vegetales. Productos alimenticios. Usos de las frutas secas y semillas (estudio de su composición química). Confección de menús aptos.</p> <p>2- obesidad : Plan de alimentación, identificación y características físico-químicas de los alimentos, selección de alimentos y preparaciones adecuadas para sobrepeso y obesidad. Dietas hipocalóricas. Dietas de moda. Dieta poscirugía bariátrica.</p> <p>3- diabetes : Diabetes tipo 1. Diabetes tipo 2. Otros tipos de Diabetes. Plan de alimentación. Selección adecuada de alimentos y composición química. Índice glucémico y carga glucémica de los alimentos. Acción de fibras sobre la absorción de los hidratos de carbono. Preparaciones adecuadas. Alimentos y bebidas "diet". Edulcorantes. Preparaciones dulces y saladas de bajo contenido glucídico. Impacto de los alimentos y/o métodos de preparaciones.</p> <p>4- Hipertensión arterial : contenido de sodio y cloruro de sodio en los alimentos. Clasificación de dietas según porcentaje de sodio. Estudio de bicarbonato de sodio, glutamato monosódico, efectos sobre la tensión arterial. Desventajas de sales dietéticas, análisis de sales de ajo, de apio, sal marina composición química.</p> <p>Unidad 10: Plan de alimentación en patologías cardiovascular. Factores de riesgo. Infarto Agudo de Miocardio. Insuficiencia cardiaca congestiva. Selección adecuada de alimentos, confección del plan alimentario y menús según etapas.</p> <p>Unidad N° 11: Plan de alimentación en patología renal. Insuficiencia renal aguda. Insuficiencia renal crónica. Tratamiento conservador. Dietoterapia en hemodiálisis. Diálisis peritoneal. Nefrolitiasis. Selección de alimentos. Dieta controlada en proteínas. Cantidad y calidad de alimentos proteicos. Alimentos con proteínas de alto valor biológico. Sodio, potasio, calcio y fósforo. Selección y análisis de alimentos en relación al contenido de minerales. Confección de menús. Higiene alimentaria nutricional.</p>
<p>BIBLIOGRAFÍA:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1- Longo – Navarro. Técnica Dietoterápica. Editorial El Ateneo 2004. 2- Jordi Salas Salvadó. Nutrición y Dietética Clínica. Editorial Elsevier Masson 3 edición 2014. 3- Rosón Ma. Isabel. Conteo de Hidratos de carbono. Editorial Akadia 2ª edición actualizada. 2010. 4- Rosón Ma. Isabel/Presner Natalia. Educación para el Conteo de Hidratos de Carbono. Editoria Akadia. 5- Lando. Nutrición y diabetes "De la teoría a la práctica". Editorial Akadia 2011. 6- Handbook de Nutricion Clínica. Editorial Akadia 2013. 7- Rodota-Castro. Nutricion clínica y Dietoterapia. Editorial Panamericana 2012. 8- Mahan-Escott. Nutrición y Dietoterapia de Krause. Editorial Mc Graw Hill décima edición. 9- Tablas de composición química de alimentos http://www.argenfood.unlu.edu.ar/tablas