



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

REOLUCION -CD N°

376/04

Salta, 22 OCT 2004
Expediente N° 12.151/04

ANEXO I

PROGRAMA ANALITICO

ASIGNATURA: TECNICA DIETOTERAPICA

CARRERA: NUTRICION

PLAN DE ESTUDIOS : 2004

UBICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS: TERCER AÑO

REGIMEN DE CURSADO: ANUAL

CARGA HORARIA SEMANAL: 4 HORAS (2 hs. teóricas y 2 hs. de práctica de laboratorio)

OBJETIVO GENERAL

* Lograr que el alumno adquiera destreza y capacidad de adecuación para realizar la alimentación del enfermo, respondiendo a los caracteres del Régimen Dietoterápico prescripto.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Aplicar correctamente la técnica de preparación de alimentos, adecuando éstas a las necesidades del individuo enfermo.
- Adquirir habilidad en la elaboración dietoterápica para obtener productos aceptables organolépticamente y factibles con relación a su costo.
- Detectar y controlar los factores intervinientes en los procedimientos empleados para la realización dietoterápica.
- Conocer, la disponibilidad de alimentos y productos de uso dietoterápico en el mercado local y regional.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

REOLUCION -CD N°

376/04

02 OCT 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

METODOLOGIA

El criterio pedagógico, intenta generar una conceptualización global y significativa de la Dietoterapia. De este modo, y desde una postura crítica, brindar los elementos para que los alumnos analicen y reflexionen sobre las particularidades de cada tratamiento, para cumplir con la finalidad terapéutica de la alimentación.

Clases Teóricas: Los contenidos programáticos, se desarrollan mediante exposiciones dialogadas y análisis de material bibliográfico, lo que en combinación con interrogatorio y debates, permite arribar a conclusiones conjuntas, partiendo siempre de conocimientos previos.

Con la finalidad de facilitar la misma, se emplean soportes audiovisuales.

El abordaje de algunos temas del programa, se realiza a través de metodología de teórico- Prácticos, donde se utilizan además, diferentes técnicas grupales, logrando la activa participación de los alumnos. Los mismos trabajan en grupos adaptando recetas culinarias a la/s patología/s en cuestión, a los hábitos y condiciones económicas, para obtener preparaciones modificadas en cuanto a alimentos y técnicas de preparación.

En los diferentes temas específicos, se solicita a los alumnos, realizar visitas a lugares de expendio de alimentos para mantener información actualizada de los nuevos productos disponibles en el mercado local.

Clases Prácticas:

Tienen por Objetivo:

- Experimentar en la práctica la importancia de una adecuada selección de técnicas e ingredientes para la realización dietoterápica.
- Promover en los alumnos el espíritu solidario, responsabilidad personal y participación en el trabajo en equipo con aplicación de técnicas para el trabajo experimental de laboratorio.
- Brindar espacios para que el alumno en la teoría y práctica desarrolle el sentido crítico, el razonamiento objetivo, entrenamiento dialéctico y la capacidad expositiva.

El docente, desempeña el rol de moderador y facilitador.

Una vez analizadas las formulaciones teóricas, se intenta compatibilizar la teoría con la práctica, probando experimentalmente la propuesta teórica a través de técnicas grupales, que permiten la discusión y establecer relaciones con otros contenidos, arribando a conclusiones.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

REOLUCION -CD N°

376 / 04

22 de Oct 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

Las conclusiones parciales de cada grupo, se presentan en un plenario generando un espacio para el enriquecimiento de los grupos.

CONTENIDOS

UNIDAD I. INFORMACION GENERAL

TEMA I : Técnica Dietoterápica. Definición. Régimen Dietoterápico. Caracteres del régimen. Realización del Régimen Dietoterápico. Selección de alimentos (en cuanto a cantidad y calidad). Formas de Preparación. Distribución de las comidas.

TEMA II : Dieta Líquida: consideraciones generales. Tipos de Dieta Líquida. Utilización en diferentes patologías. Composición Química. Estado Físico. Caracteres Físico- Químicos y organolépticos. Bases y agregados. Realización de fórmulas líquidas. Técnicas Específicas.

UNIDAD II. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES GASTRICAS

TEMA I: Gastritis Aguda y crónica. Úlcera Péptica. Régimen Blando Gástrico: consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplo de menú. Reemplazos. Preparaciones básicas para las patologías en estudio. Técnicas Específicas.

TEMA II: Gastrectomizado. Realización de la alimentación. Consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Manejo de volúmenes. Progresión y consistencia.

UNIDAD III. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES INTESTINALES

TEMA I: Diarrea Aguda y Crónica Régimen Blando Intestinal: consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplo de menú. Reemplazos. Preparaciones básicas para Diarreas. Alimentos Funcionales: prebióticos y probióticos en dietoterapia.

TEMA II: Síndrome de Mala Absorción y Enteropatía por Gluten. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Exclusión en la alimentación del agente



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

REOLUCION -CD N°

376/04

22 OCT 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

agresor. Ejemplos de menú. Reemplazos y técnicas dietoterápicas específicas. Alimentos permitidos. Disponibilidad y conservación de alimentos. Rotulado.

TEMA III: Colitis Ulcerosa y Síndrome de Intestino Corto. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Utilización dietoterápica de hidrolizados proteicos. Reemplazos y preparaciones dietéticas hiperproteicas.

TEMA IV: Constipación Atónica y Espástica. Colon Irritable. Diverticulosis. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Fibra: clasificación. Utilización en preparaciones dietéticas.

UNIDAD IV. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES DEL HIGADO, VIAS BILIARES Y PANCREAS.

TEMA I: Hepatitis. Cirrosis. Régimen Dietoterápico: consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú, reemplazos y preparaciones dietéticas básicas

TEMA II: Colecistitis y Litiasis Vesicular. Régimen Dietoterápico: consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Alimentos permitidos. Preparaciones dietéticas específicas. Alimentación en situaciones quirúrgicas de vías biliares.

TEMA III: Pancreatitis. Régimen Dietoterápico. consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Alimentos permitidos. Preparaciones.

UNIDAD V. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES POR MAL NUTRICION.

TEMA I: Delgadez. Adelgazamiento. Desnutrición. Anorexia y Bulimia. Régimen Hipercalórico: consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú, reemplazos y preparaciones dietéticas básicas.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

REOLUCION -CD N°

37 6 / 04

22 OCT 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

TEMA II: Obesidad. Regímenes Hipocalóricos: consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos y preparaciones dietéticas. Productos comerciales disponibles.

UNIDAD VI. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES METABOLICAS

TEMA I: Alteraciones en el metabolismo de los Hidratos de Carbono. Diabetes. Hipoglucemias. Régimen Dietoterápico: consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Alimentos permitidos. Edulcorantes: clasificación. Particularidades de su utilización en Dietoterapia. Productos disponibles en el mercado.

TEMA II: Alteraciones en el metabolismo de las Proteínas. Gota Régimen Dietoterápico. Consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Preparaciones Dietéticas. Técnicas Específicas.

TEMA III: Alteraciones en el metabolismo de las Grasas. Dislipemias Régimen Dietoterápico. Consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Preparaciones Dietéticas. Adecuada selección de Grasas.

UNIDAD VII. ALIMENTACION INNATURAL

TEMA I: Definición. Clasificación y tipos de fórmulas en alimentación enteral. Vías de alimentación enteral. Realización de la alimentación por sonda. Selección de alimentos y productos nutroterápicos. Ejemplos de fórmulas enterales. Técnicas específicas.

TEMA II: Quemados. Situaciones Quirúrgicas. Vías de alimentación: Oral. Enteral. Consideraciones generales del Régimen Dietoterápico. Caracteres. Selección de alimentos y productos según vía de alimentación. Ejemplo de menú. Preparaciones.

UNIDAD VIII. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

TEMA I: Insuficiencia Cardíaca. Hipertensión arterial. Aterosclerosis. Régimen Dietoterápico. Consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos: cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

REOLUCION -CD N°

376106

Salta, 2 OCT 2004
Expediente N° 12.151/04

Preparaciones Dietéticas. Técnicas específicas. Tratamiento dietético en situaciones quirúrgicas: trasplantes.
Sales Dietéticas. Clasificación. Usos.

UNIDAD IX. ALIMENTACION EN ENFERMEDADES RENALES

TEMA I: Insuficiencia Renal Aguda y Crónica. Dialisis. Régimen Dietoterápico. Consideraciones generales. Caracteres. Selección de alimentos cantidad, calidad y formas de preparación. Ejemplos de menú. Reemplazos. Preparaciones Dietéticas. Técnicas específicas.

BIBLIOGRAFIA

1. BENDER, A. E. , Sanz Perez "NUTRICION Y ALIMENTOS DIETETICOS". De. Acribia. Zaragoza. 1973
2. BRAIER, L. D. "FISIOPATOLOGIA Y CLINICA DE LA NUTRICION": Obesidad, Diabetes, Hiperlipoproteinemias, Arterioesclerosis" Editorial Médica Panamericana. Bs. As. 1.988.
3. CARLSON, R.; MICHAEL, A. "Clínicas de terapias intensivas, procedimientos básicos en la UTI". Bs. As. Inter-América 1994.
4. CASANUEVA, E.; KAUSER, M.; HORNOITZ; PEREZ, A.; ARROYO, P. "Nutriología médica". Bs.As. Editorial Médica Panamericana. 1995.
5. CERVERA, P.; CLAPES, J. RIGOLFAS, R. "Alimentación y Dietoterapia"(Alimentación aplicada a la Salud y Enfermedad) Editorial Interamericana. Madrid 1988.
6. CORMILLOT, ALBERTO. "Las nuevas dietas del Dr. Cormillot". Bs.As. Paidós. 1991.
7. CORONAS ALONSO, R. "Manual práctico de dietética y nutrición". Barcelona. 1991.
8. CHAVEZ, M.; HERNANDEZ, M; ROLDAN, J. "Tablas de uso práctico del valor nutritivo de los alimentos". México. Conal. 1992.
9. CHESHIRE, E. "Lo esencial en aparato digestivo" Modulos o cuadernillos educativos. 1999
10. CURSO de Capacitación a distancia en Diabetes Mellitus. Módulos I, II y III. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas-Dietistas. Bs.As. 1998.
11. DE LA CANAL y Asociados "Código alimentario Argentino". 1982
12. DUKER, MARILYN "Anorexia Nerviosa y Bulimia: Un tratamiento integrado". México. Limusa. 1992



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FIXO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

REOLUCION -CD N°

376 / 04

03 OCT 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

13. ESPEJO SOLA, J. "Manual de Dietoterapia de las enfermedades del Adulto" Editorial El Ateneo. Buenos Aires 1988.
14. ESPINOSA DE BRITOS, M.L. "Cocinemos sin gluten". Asociación Celiaca de Uruguay. Uruguay. IMCO. 1994.
15. FUNDACIÓN CARDIOLÓGICA ARGENTINA. "Alta cocina y bajo colesterol". Bs.As. El Cronista. 1992.
16. FUNES, LEONTINA "Menú para Diabéticos". Bs.As. Abanico 1990.
17. FUNES, LEONTINA "Menú para enfermos del Hígado, Páncreas y Vesícula". Bs.As. Abanico. 1990.
18. GARZA, LOURDES "La dieta y el diabético: Guía Práctica para mejorar su salud". Trillas. México. 1996.
19. GIBNEY, M. "Nutrición, Dieta y Salud". Zaragoza. Acribia. 1990.
20. HERRERA DE ZELARRAYAN, A., CHAVEZ, S. "Dietoterapia y Técnica Dietoterápica en Enfermedades del Aparato Digestivo." Editorial Grafiker. Salta. 1992.
21. JIMENEZ, M., HERRERA DE ZELARRAYAN, A. "Fundamentos para el manejo de alimentos". Crisol Ediciones Salta. 2003
22. KERSCHNER, VELNA "Nutrición y Terapéutica Dietética". México. El Manual Moderno. 1984.
23. KRAUSER, M KATHLEEM, L. "Nutrición y Dietoterapia". 9ª Edición 1998
24. LONGO, ELSA y NAVARRO ELIZABETH "Técnica Dietoterápica". Bs.As. El Ateneo. 1994.
25. MONTEMERLO; MENENDEZ; SLOBODIANIK-SCHOR "Nutrición enteral y parenteral". UNANUT S.A. Bs.As. 1999.
26. MORA, R. "Soporte Nutricional especial". Editorial Panamericana. Vol. 1,2,3,4. 1996.
27. PUPI, R., SALINAS, R., BRUSCO, O., SCHOR, I. "Nutrición." Editorial Lopez Librero Editores. Buenos Aires 1988.
28. OLIVARES, S. SOTO, D., ZACARIAS, I. "Nutrición: prevención de riesgos y tratamiento dietético". Editorial Confelanyd. Chile 1989
29. OLIVARES, SONIA; SOTO, DELIA; ZACARIAS, ISABEL "Nutrición. Prevención de riesgos y tratamiento dietético". CONFELANYD. Chile. 1991.
30. ROMBEAU-ROLANDELLI "Nutrición Clínica. Alimentación Enteral" 3ª Edición 1998.
31. RUIZ; ARAYA; ATALAH; SOTO "Nutrición y salud". Dpto. de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad de Chile-caupolicán Servicios Gráficos. 1996.
32. TORRESANI, M. ZAMORA, M. "Lineamientos para el cuidado nutricional" Editorial Eudeba. 1ª Edición 1999.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION -CD N°

376/04

22 OCT 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

33. VENTURELLI, JOSE "Educación Médica: Nuevos enfoques. Metas y Métodos". Ops-oms 1997.
34. WOLFSTHAL, S. "Manejo clínico del paciente quirúrgico". Médico Panamericana Bs. As. 1991.
35. ZABALA, A. "Avances en Diabetes y Nutrición" Editorial Celcius. Buenos Aires 1987

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

- Manual Abbott de Nutrición enteral. División Productos Nutricionales ABBOTT Laboratories Argentina S.A. 1997.
- Nutrición especializada para pacientes con infección por el virus de la inmunodeficiencia humana (HIV) o síndrome de inmunodeficiencia adquirida (SIDA). Rol del ADVERA, Nutrición completa especializada. ABBOTT
- Nutrición especializada para pacientes con insuficiencia renal. El Rol de SUPLENA, Nutrición Líquida especializada y de NEPRO. Nutrición Líquida especializada. ABBOTT Laboratories Argentina S.A. 1997.
- Nutrición Clínica. División productos nutricionales. Boletín ABBOTT. 1997.
- La Nutrición en pacientes con tratamiento prolongado. JEVITY. Nutrición Líquida isotónica con fibras. ABBOTT Laboratories Argentina S.A. 1997.
- Probióticos y Salud. La Serenisima. 1997.
- Antioxidantes. VIII Conferencia Internacional. Laboratorios ROCHE. 1996.
- Obesidad: Una enfermedad no reconocida. Compilaciones y manejo actual. Revisión Internacional. ROCHE. 1997.
- Obesidad: ¿Una epidemia del siglo XXI?. ROCHE. 1997.
- Revista de la Sociedad Argentina de la Nutrición, Americana de Publicaciones. 1997.
- Insulina Terapia. Dr. Mauricio Jadzinsky. Tecnología Farmacéutica Innovadora. 1997.
- Cocinemos sin Gluten. Asociación Celiaca Uruguay. Montevideo. 1994
- TABLAS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS

REQUISITOS PARA REGULARIZAR LA MATERIA

- 85% DE TRABAJOS PRACTICOS APROBADOS
- 100% DE PARCIALES APROBADOS
- TRABAJO INTEGRADOR FINAL APROBADO



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255458

REOLUCION -CD N°

376/04

02 OCT. 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

REQUISITOS PARA PROMOCIONAR LA MATERIA

- 100% DE TRABAJOS PRACTICOS APROBADOS
- 100% DE PARCIALES APROBADOS CON 80 PUNTOS (80/100) O NOTA SUPERIOR
- TRABAJO INTEGRADOR FINAL APROBADO (INDIVIDUAL)

MODALIDAD DEL EXAMEN LIBRE

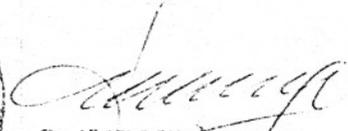
El examen libre constará de dos instancias de evaluación. Las mismas serán de carácter eliminatorio.

1.- EXAMEN EN LABORATORIO: En el Laboratorio de Dietotecnia, deberán ejecutarse, a solicitud del Tribunal Evaluador, demostraciones prácticas correspondientes al 50% de la temática detallada en el Programa de Trabajos Prácticos de la materia.

2.- EXAMEN DE CONTENIDOS TEORICOS: luego de haber aprobado la primera instancia, se evaluarán contenidos integrados de la materia en forma oral o escrita.


LIC. MARTA JULIA JIMENEZ
SECRETARIA
Facultad de Ciencias de la Salud




DR. JOSE OSCAR ADAMO
DECANO
Facultad de Ciencias de la Salud