

PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Técnica Dietética y Culinaria II
CURSO	: Tercer
SEMESTRE	: Quinto
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU 3531
ÁREA DE FORMACIÓN	: Profesional
TOTAL HTD	: 72 Horas
HTD TEÓRICA	: 36 Horas
HTD PRÁCTICA	: 36 Horas
HTI	: 72 Horas
CRÉDITOS	: 6
REQUISITOS PREVIOS	: Técnica Dietética y Culinaria I, Higiene de los alimentos.

I. FUNDAMENTACIÓN

La materia está desarrollada para que los estudiantes manejen las diferencias entre técnicas. Culinarias y la Técnica Dietoterapia y cómo utilizar las herramientas a favor para conocer como los alimentos pueden transformarse y ser utilizados para determinar patologías según sus formas de cambios tanto físicos como químicos. Su adquisición, preparación, métodos de cocción, distribución, costo, utilización, etc.

Además, los estudiantes tendrán la oportunidad de experimentar la aplicación de diferentes técnicas dietéticas de higiene y conocer las variaciones que sufren los alimentos, tratando de utilizar hábitos culinarios correctos, prácticos y económicos.

Se pretende también despertar el interés por la investigación, la capacidad creativa y búsqueda de alimentos y recursos alternativos.

II. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

II.1. GENERALES

- Identificar los alcances de la Ciencia Aplicada de los Alimentos en el rol del Licenciado en Nutrición.
- Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, conocer su composición, sus propiedades, valor nutritivo, biodisponibilidad, características organolépticas, sensoriales y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

- Potenciar la adquisición de habilidades en el manejo multidimensional del alimento con el fin de preservar la calidad total: organoléptica, microbiológica y nutricional.

II.2. ESPECÍFICOS

- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y nutrición en el estado de salud y situaciones patológicas.
- Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

III. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES.

UNIDAD I: INTRODUCCIÓN A LA MATERIA

CAPACIDAD: Conoce los conceptos básicos de la materia

Características generales. Conceptos. Pesos. Medidas. Raciones.

Diferencias entre las técnicas culinarias, dietética y dietoterápica.

Paciente normal y dietoterápico.

UNIDAD II: ALIMENTACIÓN EN ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES Y DISLIPIDEMIAS

CAPACIDAD: Maneja los conceptos sobre las enfermedades cardiovasculares y las dislipidemias y prescribe un plan nutricional adecuando la selección y características fisicoquímicas a la patología.

Plan de alimentación hiposódico. Clasificación de dietas hiposódicas. Contenido sódico en los alimentos. Compuestos sódicos. Progresiones de una dieta.

Enfermedades cardiovasculares.

Plan de alimentación adecuado en grasas. Clasificación de las dislipidemias. Características principales. Factores de riesgo. Selección de alimentos.

Patologías involucradas.

UNIDAD III ALIMENTACIÓN EN TRASTORNOS DE MALNUTRICION POR EXCESO Y POR DEFECTO.

CAPACIDAD: Maneja los conceptos sobre los trastornos de malnutrición y prescribe un plan nutricional adecuado la selección y características fisicoquímicas de cada uno de los trastornos.

Plan de alimentación. Hipocalórico. Caracteres de la dieta / sociedad. Selección de los alimentos. Modificaciones en la conducta del obeso.

Obesidad. Características. Tipos. Conceptos de saciedad, saciación.

Características de plan hipercalóricos. Selección de alimentos. Causas que originan pérdida de peso. Consejo para la indicación de este plan.

Desnutrición. Concepto. Características, tipos.

UNIDAD V: ALIMENTACIÓN EN ENFERMEDADES GÁSTRICAS.

CAPACIDAD: Maneja los conceptos sobre las enfermedades gástricas y prescribe un plan nutricional adecuando la selección y características fisicoquímicas a cada patología.

Plan de alimentación adecuado. Selección de alimentos. Características físico – químicos.

Patologías Gástricas. Disfagia. Definición. Tipos. Reflujo gastroesofágico. Gastritis. Definición. Tipos. Úlcera péptica. Cáncer de estómago.

UNIDAD VI ALIMENTACIÓN EN ENFERMEDADES INTESTINALES – SINDROMES DIARREICOS, CONSTIPACION, ALTERACIONES EN LA MUCOSA (CELIAQUIA).

CAPACIDAD: Maneja los conceptos sobre las enfermedades intestinales y prescribe un plan nutricional adecuado la selección y características fisicoquímicas a cada patología.

Plan de alimentación adecuado intestinal. Diarrea característica. Selección de los alimentos. Concepto. Constipación tipos. Técnica dietoterapica en cada tipo. Prescripción dietética.

Patologías intestinales. Fibras tipos / función características. Celiaquía. Definición. Características. Manejo de harinas panificables libres de gluten.

UNIDAD VII: ALIMENTACIÓN Y DIABETES

CAPACIDAD: Maneja los conceptos sobre la diabetes y prescribe un plan nutricional adecuando la selección y características fisicoquímicas a la patología.

Diabetes conceptos tipos características generales

Plan de alimentación. Selección de alimentos

Índice glicémico de los alimentos

Prescripción dietoterapia y fármaco.

UNIDAD VIII: ALIMENTACIÓN EN CASO ESPECIALES: CÁNCER/SIDA

CAPACIDAD: Maneja los conceptos sobre los casos especiales: cáncer y sida y prescribe un plan nutricional adecuando la selección y características fisicoquímicas a la patología.

Características generales. Conceptos de las patologías.

Plan de alimentación. Selección de alimentos. prescripción dietoterapica.

Cáncer. Definición. Características generales. Tipos. Tratamiento.

Sida. Concepto. Características. Periodos de la enfermedad. Tratamiento.

PRÁCTICAS

Conceptos Generales

a. Contextualización y justificación

Antes de comenzar a aplicar las herramientas básicas de la Dietética, es fundamental su conocimiento y manejo práctico in situ.

b. Objetivos de aprendizaje

Familiarizarse con el uso de utensilios, menaje y herramientas útiles en la práctica dietética.

Utilizar diversos instrumentos de medida (volúmenes, capacidades).

Comparar distintas básculas.

Identificar las raciones de consumo para alimentos comunes.

Realizar las equivalencias entre pesos, volúmenes y medidas caseras para los alimentos de consumo habitual.

Comparar las observaciones realizadas con los datos publicados sobre raciones de consumo y raciones dietéticas.

c. Contenidos

Laboratorio de Dietética: pesos, volúmenes, raciones y medidas caseras de alimentos

Manejo de distintos pesos, volúmenes y utensilios.

Establecimiento de equivalencias entre ellos.

Manejo de los tamaños de raciones habituales de consumo para los diferentes alimentos y grupos de alimentos y equivalencias con pesos, volúmenes y medidas caseras.

Comparación con los datos publicados en diversas fuentes

UNIDAD IX: LINEAMIENTO DE INVESTIGACION

Administración de Servicios de Alimentos: <i>Aborda:</i> Evaluación, organización, modernización y gestión de la calidad en Servicios de Alimentación de Hospitales, Clínicas y Centros de Salud. Evaluación y gestión de la calidad en Servicios de Alimentación de comedores escolares. Evaluación y gestión de la calidad en Servicios de Alimentación de empresas	<i>Área de Servicio de Alimentos</i>
	<i>Técnica Dietética</i>
	<i>Bromatología de los Alimentos</i>
	<i>Técnica Culinaria I y II</i>

IV. BIBLIOGRAFÍA

Basica:

1. Krause. Dietoterapia. L. Kathleen Mahan, MS, RD, CDE and Janice L Raymond, MS, RD, CD

ISBN: 9788491130840. Editorial: Elsevier. Edición: 14ª. Páginas: 1160.

2. Técnica Dietoterapica. Longo, E, Navarro. E. 7ma reimpresión. 94. Editorial El Ateneo. Buenos Aires. Argentina.
3. Torresani, Maria Elena. Lineamientos para el cuidado nutricional / Maria Elena Torresani y Maria Inés Somoza. - 3a ed. - Buenos Aires : Eudeba, 2009.

Complementaria:

- GUYTON, A. Fisiología – Fisiopatología. Ed. Interamericana. Mexico. 1994.
- MAHAN, K.L., ARLIN, M.T. KRAUSE – Nutrición y Dietoterapia. Ed. Interamericana McGraw Hill. México. 1995.
- NELSON, J.K., MOXNESS, K.E., JENSEN, M.D., GASTINEAU, C.F. Dietética y Nutrición – Manual de la Clínica Mayo. Ed. Mosby/Doyma Libros. España. 1996.