
PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. IDENTIFICACIÓN:

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Dietoterapia en Patologías Complejas
CURSO	: Cuarto
SEMESTRE	: Octavo
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU 4850
ÁREA DE FORMACIÓN	: Profesional
TOTAL HTD	: 90 Horas
HTD TEÓRICA	: 54 Horas
HTD PRÁCTICA	: 36 Horas
HTI	: 54 Horas
CRÉDITOS	: 6
REQUISITOS PREVIOS	: Dietoterapia del Adulto

II. FUNDAMENTACIÓN

La técnica de alimentación en patologías complejas, conjuga los aportes de otras asignaturas que la anteceden la asignatura como la dietoterapia. El objetivo esencial es lograr el conocimiento fundamentado de la selección y del manejo de los alimentos, sus preparaciones, los productos alimenticios y su acción terapéutica.

Si la alimentación es un factor definitivo y clave en los procesos fisiológicos del ser humano sano todavía es más relevante su papel en situaciones patológicas. En un paciente enfermo el cuidado nutricional significa no solo tener en cuenta las necesidades nutricionales y contemplar los gustos y hábitos, sino también debe ser adecuada a la situación fisiopatológica presente.

III. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURAS

3.1 GENÉRICAS

- Trabajar en equipos multidisciplinarios.
- Demostrar razonamiento crítico y objetivo.
- Identificar, plantear y resolver problemas.

3.2 ESPECÍFICAS

- Elaborar, consensuar y controlar la planificación de menús y planes de alimentación adaptados a las características de las colectividades a las que van destinados.
- Interpretar el diagnóstico nutricional, evaluar los aspectos nutricionales de una historia clínica y realizar el plan alimentario.
- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y nutrición en estado de salud y situaciones patológicas.
- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional.

IV. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES

UNIDAD I: OBJETIVOS DE LA TÉCNICA DIETOTERÁPICA EN PATOLOGÍAS COMPLEJAS

Capacidad: Valorar la alimentación no solo como un instrumento terapéutico, sino también como una forma de mantener la salud y prevenir enfermedades

- Técnica dietoterápica patologías complejas: definición; características generales que requiere la alimentación en situación de enfermedad
- Diferencias técnicas y químicas entre Técnica Dietética y Técnica Dietoterápica
- Importancia de la anamnesis alimentaria en la elaboración del plan alimentario.
- Importancia del tratamiento dietoterápico. Incidencias en el tratamiento medicamentoso

UNIDAD II: ALIMENTACIÓN LÍQUIDA

Capacidad: Logra destreza en la elaboración de preparaciones adecuadas a cada situación fisiopatológica

- Alimentación Enteral: objetivos, características.
- Alimentación por: sonda naso-gástrica, sonda gástrica, fístulas yeyunales.
- Características especiales de los alimentos que las integran. Bases, agregados.
- Complicaciones: mecánicas, digestivas, metabólicas.
- 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.
- Efectos psicológicos de la alimentación innatural.
- Comparación nutritiva y económica entre alimentación por vía oral y vía innatural.

UNIDAD III: ALIMENTACIÓN EN ENFERMEDADES DEL APARATO DIGESTIVO

Capacidad: Reconoce las distintas técnicas y modificaciones químicas a que deben ser sometidos los alimentos para adecuarla en las patologías del aparato digestivo.

- BOCA: problemas deglutorios en distintas patologías: Cáncer, Sida, Candidiasis. Las ulceraciones en la boca, distorsión en el sentido del gusto, problemas dentales, secreción salival alterada.
- ESOFAGO: Estrechez esofágica, cáncer esofágico: definición, causas, consecuencias nutricionales. Dietas líquidas: estudio y selección de alimentos; consistencia blanda de alimentos.
- Reflujo gastroesofágico: educación alimentaria al paciente, indicaciones dietéticas.
- ESTÓMAGO: Gastritis, gastritis tóxicas, alcohólicas: definición, consecuencias. Úlceras gástricas, úlceras duodenales: definición, diferencias alimentarias. Acción de la enterogastrona sobre las grasas y de éstas sobre el ácido clorhídrico.
- Digestibilidad de H. de C., proteínas, grasas; alimentos que disminuyen o aumentan el trabajo digestivo. Análisis selección de alimentos según su composición química.
- Hemorragias digestivas como complicación de úlceras; anemias producidas por hemorragias. Características, fraccionamiento; gramo/caloría en la dieta. Acción del calcio, vitaminas C y A sobre patología. Contenido de alcaloides, teína, cafeína, compuestos azufrados de los alimentos.
- Dieta especial para investigar sangre oculta en materia fecal; selección de alimentos, sin hierro, sin clorofila.
- Gastrectomizados: análisis y prescripción de alimentos según la técnica quirúrgica. Acción de la lactosa; fórmulas sintéticas sin lactosa, alimentos no excitantes.
- Dumping síndrome: como complicación de gastrectomías. Características físico – químicas, cociente gramo/caloría de la dieta. Planificación del tratamiento dietoterápico y menús adecuados.

UNIDAD IV: ENFERMEDADES INTESTINALES

Capacidad: Reconoce las distintas técnicas y modificaciones químicas a que deben ser sometidos los alimentos para adecuarla en las patologías del aparato digestivo

- **DIARREAS:** definición, clasificación, causas, consecuencias nutricionales.
Diferencias alimentarias entre diarreas agudas y crónicas; recuperación de electrolitos con los minerales contenidos de los alimentos.
Clasificación de dietas según el efecto excitante de los alimentos que las integran.
Estudios de pectinas, taninos, sustancias mucilaginosas. Gliadina. Glutenina en enfermedad celíaca.
Acción fermentescible de la farinosa y la estaquiosa: estructura química, contenido de los alimentos. Precauciones en diarreas de fermentación.
Diarreas de putrefacción: Estudio de los alimentos.
Diarrea gastrónomas: absorción, digestión de grasas según su origen, cadenas de uniones; modificaciones causadas por cocción.
Esteatorreas: acción de la lipasa pancreática sobre las grasas. Acción de vitaminas liposolubles: A, D, E, K. Excreción de grasas como jabones. Selección, análisis de alimentos.
Alimentos formadores de meteorismo: gases (metano, butírico, amoníaco).
- **CONSTIPACIÓN:** definición, causas, clasificación.
Diferencias alimentarias en la constipación hipotónica e hipertónica. Acción de vitamina B12; tipo características de celulosas, en cada situación. Efectos de salvado. Clasificación de alimentos según su efecto estimulante. Efectos de la fibra y tipos de fibra utilizadas.
Características físico – químicas de la alimentación en: Hemorroides.
Diverticulosis. Cáncer de recto. Ano contra natura.
Acción de dietas macrobióticas, vegetarianas en constipación.
Selección de alimentos y manejo de los mismos para elaborar el plan dietoterápico.

UNIDAD V: ALIMENTACIÓN EN LAS ENFERMEDADES HEPATOBILIARES

Capacidad: Caracteriza el plan alimentario para cada situación patológica desde las características físicas y químicas, selección de alimentos y fundamentación de su utilización y distribución

- Hepatitis: definición, causas, consecuencias nutricionales.
- Cirrosis: definición, causas, consecuencias nutricionales. Alimentación en cirrosis secundaria a hepatitis mal tratada.
- Cirrosis alcohólica: consecuencias nutricionales.
Cirrosis y ascitis: cantidad y calidad de proteínas; acción, requerimientos de minerales, de hidratos de carbono y grasas. Sodio y retención hídrica.

-
- Ácidos grasos: linoleico, oleico, araquidónico, palmítico; efectos en patologías hepáticas.
 - Litiasis biliar: estudio, análisis de alimentos ricos en colesterol; fitoesteroles. Alimentos de bajo contenido graso; aceites «dietéticos»; uso de vaselina en reemplazo de aceites. Reemplazos de grasas por «simplesse». Hidrogenación y oxidación de grasas
 - Colecistectomizados: objetivos, criterios para la selección de alimentos. Elaboración del plan alimentario.

UNIDAD VI: ALIMENTACIÓN EN ENFERMEDADES PANCREÁTICAS

Capacidad: Determina el plan alimentario para cada situación patológica desde las características físicas y químicas, selección de alimentos y fundamentación de su utilización y distribución

- Insuficiencia pancreática: definición, causas, consecuencias nutricionales. Objetivos y características físico-químicas de los alimentos que deben ser prescriptos.
- Pancreatitis aguda, pancreatitis crónica: diferencias alimentarias; selección y análisis de los alimentos.
- Diabetes secundaria a insuficiencia pancreática.
- Elaboración del plan alimentario.

UNIDAD VII: ALIMENTACIÓN EN LAS ENFERMEDADES RENALES

Capacidad: Determina el plan alimentario para cada situación patológica desde las características físicas y químicas, selección de alimentos y fundamentación de su utilización y distribución

- Caracterizar el plan alimentario para cada situación patológica desde las características físicas y químicas, selección de alimentos y fundamentación de su utilización y distribución
- Insuficiencia renal: definición, causas, consecuencias orgánicas y sociales.
- Insuficiencia renal aguda y crónica: objetivos y características del plan alimentario en cada estadio.
- Cantidad y calidad de alimentos proteicos. Alimentos con proteínas de alto valor biológico; rico en purinas, en nitrógeno y su relación con la urea. Dietas hipo proteicas: características que deben reunir.
- Requerimientos de minerales: sodio, cloruro de sodio, potasio, calcio y fósforo.

-
- Selección y análisis de alimentos en relación al contenido de minerales.
 - Alimentos pobres en sodio. Sales sin cloruro de sodio, ricas en cloruro de potasio.
 - Características y composición química de alimentos para pacientes en Hemodiálisis, Diálisis peritoneal. Cuidados especiales de los alimentos indicados en pacientes trasplantados o donantes. Aspectos químicos, higiénicos. Exactitud en el cálculo de los requerimientos nutricionales.
 - Insuficiencia renal causada por diabetes: alimentos indicados.
Desnutrición causada por insuficiencia renal: composición química de los alimentos a indicar.

V. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Básica

- Braier; “Fisiopatología y Clínica de la Nutrición: Nutrición/alimentos como causa de enfermedades del aparato digestivo”
- Avendaño, H :“Nefrología clínica: prevención de la hiperfosfatemia”, 2da Ed. Editorial Panamericana, España, 2003, Cap. 18: p.3
- Krause, “Nutrición y Dietoterapia”. 2008
- Longo, E, Navarro, N; “El plan de alimentación en las enfermedades renales. Técnica Dietoterápica. 2da ed. Bs.As. Argentina, Editorial El Ateneo, 1999, Cap 10, p. 233-34

Bibliografías complementarias

- Díaz Rubio;Espinosa; “ Tratado de Medicina Interna”
- Rozman; “ Compendio de Medicina Interna”
- Torresani, Somoza; “Lineamientos para el cuidado nutricional”
- Dr. Braguinsky, Jorge y col.”Obesidad:saberes y conflictos. Un tratado de obesidad”
- Riela, Martins:” Nutrición y Riñón”, Ed. Panamericana
- Longo E. , Navarro E, “Técnica Dietoterápica”, 2da ed. Bs. As. Argentina, Ed. El ateneo, 2004.
- Torresani, Ma. E. “Aprendamos a comer, frente al cambio hormonal”, Librería Akadia Editorial, 2009
- Navarro, E, Longo E., González A,: “Técnica Dietoterápica”, Editorial El Ateneo,Bs. As, marzo de 2019.