

## CARTA DESCRIPTIVA DE DIETOTERAPIA

### I. Identificadores de la asignatura

Clave: BAS1221896

Créditos: 09

Materia: DIETOTERAPIA

Departamento: CIENCIAS BASICAS

Instituto: ICB

Modalidad:

Carrera: LICENCIATURA EN NUTRICION

Nivel: INTERMEDIO

Carácter:

Horas: 96 (48 teoría, 48 laboratorio)

Tipo: Curso, Laboratorio

### II. Ubicación

Antecedente: Dietología

Clave:

Consecuente: Nutrición y Enfermedad y Clínicas de Nutrición

### III. Antecedentes

**Conocimientos:** Que el alumno comprenda los conocimientos para la prevención, tratamiento y rehabilitación del individuo mediante asesoría nutricional a pacientes con diferentes patologías.

**Habilidades:** En el trabajo intrahospitalario y de consulta externa con la capacidad de evaluar e

identificar las patologías de cada paciente

**Actitudes y valores:** Disciplina, puntualidad disposición para trabajar en equipo.

#### **IV. Propósitos generales**

Los propósitos fundamentales del curso son:

- Identificar y comprender las normas para la planeación dietética y aplicar la información sobre modificaciones en el contenido y valores nutricionales de los alimentos para ofrecer planes terapéuticos de alimentación, a través de la estimación y cálculo de los mismos.

#### **V. Compromisos formativos**

**Conocimientos:** Describir, priorizar, analizar y comprender las técnicas de dietoterapia y desarrollar el criterio necesario para seleccionar y diseñar la dietoterapia adecuada a la patología específica.

**Habilidades:** Desarrollar el dominio de técnicas básicas de investigación a través del análisis y planteamiento de posibles soluciones a problemas relacionados con dietoterapia.

**Actitud:** Disciplina, aptitud para el trabajo en equipo, constancia y actitud positiva.

**Profesional:** Capacidad para la atención terapéutica dietética en diversos casos de enfermedad y bases para la resolución de problemas relacionados con la alimentación de diversas situación de pacientes con patología diversa.

#### **VI. Condiciones de operación**

**Espacio:** Aula

**Laboratorio:** Laboratorio de técnicas dietéticas

**Mobiliario:** Pizarrón, rota folio y mesa bancos en el aula y Equipos de cocción (estufones con quemadores, plancha y parrillas, hornos de microondas y de funcionamiento a gas, tinas para lavado de loza, mesas de apoyo para preparación de alimentos, almacén de utensilios)

**Población:** Grupos de teoría de hasta 36 alumnos

Grupos de laboratorio de hasta 18 alumnos

**Material de uso frecuente:**

- A) Pizarrón y mesa bancos
- B) Estufas
- C) Básculas porcionadoras
- D) Mesas de apoyo para preparación de alimentos
- E) Utensilios para la manipulación y preparación de alimentos

**Condiciones especiales:**

- A) Instalaciones de gas, agua y desagüe, Campanas de extracción.

**VII. Contenidos y tiempos estimados**

Tema	Contenidos	Actividades
	<b>Encuadre</b>	
<b>I. Lineamientos para la planeación dietética.</b>	<b>I. Lineamientos para la planeación dietética:</b> <b>Objetivo específico:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Identificar y definir, las reglas, leyes, normas o estándares de una alimentación recomendable, como preámbulo a las modificaciones de la dieta “normal” o normativa de acuerdo con las características poblacionales.</li><li>b) Comprender las condicionantes culturales que limitan la planeación dietética y aplicar las estrategias correctas para considerar dichas circunstancias.</li></ul> Determinación de las necesidades nutricionales Lineamientos nacionales para la planeación de la dieta. Implementación de los lineamientos Aspectos culturales para la planeación de la dieta  <b>Proceso de atención nutricional</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Proceso de atención nutricional</li><li>Registros escritos y documentación</li><li>Intervención nutricional</li></ul> <b>Prescripción Dietética</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Raciones recomendadas de alimentos calóricos</li><li>Raciones recomendadas de proteínas</li><li>Raciones recomendadas de grasa y carbohidratos</li><li>Raciones recomendadas de minerales y</li></ul>	Lectura y ensayo sobre la influencia de los factores socio-culturales y económicos en la planeación dietética  Exposición dirigida por el docente  Ejercicios de cálculo (estimación de valores energético nutrimentales)

<p><b>II. Modificaciones a la dieta normal.</b></p>	<p>vitaminas Raciones recomendadas de líquidos</p> <p><b><u>Tipos hospitalarios de prescripciones dietéticas</u></b></p> <p><b>Modificaciones de la dieta normal.</b> <b>Objetivo específico:</b></p> <p>a) Manejar la información sobre contenido nutrimental de los alimentos, así como características modificables de los mismos con intención terapéutica individual y poblacional, a través de tablas de valores nutritivos de los alimentos y estudios específicos en la literatura en general sobre dietoterapéutica.</p> <p>b) Ejercitar el cálculo dietoterapéutico y/o estimación de valor de nutrimentos por cada tipo específico de modificación a la dieta normal.</p> <p>c) Elaborar con alimentos los menús de los casos en clase teórica se establezcan para la práctica específica de uno o más modificaciones a la dieta normal.</p> <p><b><u>Modificación en el contenido de nutrientes</u></b></p> <p><b>Modificaciones en energía</b> Dietas hipocalóricas Dietas hipercalóricas</p> <p><b>Modificaciones en hidratos de carbono</b> % de carbohidratos complejos % de carbohidratos simples Índice glucémico Contenido de fibra (soluble e insoluble) Dietas con alto contenido de fibra Dietas con bajo contenido de fibra (dieta blanda) Lactosa Dietas con lactosa Dietas deslactosadas</p> <p><b>Modificadas en Proteínas</b> Dietas hiperprotéicas Dietas hipoprotéicas Dietas ricas en a.a. aromáticos y bajas en a.a. ramificados Dietas ricas en a.a. esenciales Dietas sin gluten Sin caseína Bajas en purinas</p> <p><b>Modificadas en el contenido de grasas</b> Dietas con control del % de grasa total Dietas con control de ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados</p> <p>Dietas con control de colesterol Dietas “sin colesteroquinéticos” Dietas boyden</p>	<p>Exposición dirigida por el docente</p> <p>Ejercicios de cálculo (estimación de valores energéticos nutrimentales)</p> <p>Diseño de planes de alimentación con modificaciones individuales (por cada nutrimento o factor alimentario estudiado en el aula)</p> <p>Elaboración de fichas de trabajo para consulta bibliográfica sobre lineamientos por modificación estudiada en el aula.</p>
---	--	--

<p>III. Nutrición enteral y parenteral.</p>	<p><b>Modificadas en el contenido de agua</b>          Agua          Agua de composición          Agua de oxidación (“metabólica”)</p> <p><b>Modificaciones en micronutrientos</b>          Modificadas en Na          Dietas hiposódicas          Modificadas en K          Modificadas en Ca          Modificadas en Hierro          Modificadas en fósforo          Dietas “con cenizas alcalinas y cenizas ácidas”</p> <p><b><u>Modificaciones en consistencia</u></b>          Dieta Blanda          Dietas con alimentos suaves          Dietas con alimentos triturados          Dietas con alimentos molidos o en puré          Dietas en puré complementarias          Dietas en puré completas          Dietas licuadas y líquidas          Dietas licuadas complementarias y/o completas          Via oral y/o enterales          Caseras y/o comerciales          Elementales          Poliméricas estándar          Poliméricas concentradas          Modulares          Especiales          Dietas líquidas          Dietas de líquidos generales o completos          Dietas de líquidos claros</p> <p><b><u>Modificaciones en irritación</u></b>  <b>Dieta Blanda</b>          Modificación en irritación química          Modificación en irritación mecánica</p> <p><b>Nutrición enteral y parenteral</b>  <b><u>Objetivo específico:</u></b>          a) Al término de la revisión de estos temas, el alumno tendrá los elementos de información y conocimientos básicos, para ofrecer otras alternativas de apoyo nutricional en terapias para pacientes sin la vía oral o vía digestiva funcional.</p> <p><b><u>El contexto del nutriólogo en la nutrición enteral y parenteral.</u></b>          El equipo de apoyo nutricional.          Las actividades del nutriólogo          El perfil del nutriólogo clínico</p> <p><b><u>Dietas enterales.</u></b>          Composición y características de las fórmulas</p>	<p>Exposición dirigida por el docente</p> <p>Ejercicios de cálculo (estimación de valores energético nutrimentales)</p> <p>Diseño de planes de alimentación con modificaciones individuales para alimentación por sonda enteral.</p>
---	--	--

<p><b>IV. Casos clínicos</b></p>	<p>de nutrición enteral Clasificación de las fórmulas de nutrición enteral</p> <p><b>Nutrición enteral por sonda</b> Indicaciones y contraindicaciones Vías de acceso Tipos de sondas Técnicas de inserción de una sonda nasoentérica Cuidados de las sondas nasoentéricas Cuidados de las enterostomías Formas de administración de una dieta enteral Instauración de la nutrición enteral</p> <p><b>Complicaciones de la nutrición enteral por sonda</b> Complicaciones mecánicas Complicaciones gastrointestinales Complicaciones metabólicas Complicaciones infecciosas Complicaciones psicosociales o psicosensoriales <i>Nutrición enteral domiciliaria</i> Nutrición enteral vs parenteral</p> <p><b>Nutrición parenteral</b> <i>Conceptos básicos de la nutrición parenteral</i> <i>Características de las soluciones y mezclas para nutrición parenteral</i> <i>Aplicación terapéutica de la nutrición parenteral.</i> Indicaciones Contraindicaciones Ejercicios de cálculo de fórmulas para nutrición parenteral <i>Indicaciones</i> <i>Requerimientos de agua y nutrientes</i> <i>Métodos de Administración</i> <i>Complicaciones</i> Técnicas Metabólicas Infecciosas</p> <p><b>Casos clínicos para cálculo dietoterapéutico.</b> <b>Objetivo específico:</b></p> <p>a) Analizar diferentes casos con enfermedad o padecimientos a los que se requiera intervenir dietéticamente, haciendo la síntesis de planes dietoterapéuticos para apoyo al tratamiento médico de acuerdo con cada caso.</p> <p>b) Elaborar en laboratorio de técnicas dietéticas, menús de los planes dietoterapéuticos de</p>	<p>Exposición dirigida por el docente</p> <p>Ejercicios de cálculo (estimación de valores energético nutrimentales)</p> <p>Diseño de planes de alimentación con modificaciones individuales para alimentación por sonda parenteral</p>
----------------------------------	---	--

<p><b>V. Casos Clínicos</b></p>	<p>casos seleccionados.</p> <p>c) Identificar en cada práctica de laboratorio, las características que toman los diferentes planes de alimentación, de acuerdo con las modificaciones que se realicen al contenido de los alimentos.</p> <p><b>Alimentos funcionales y nutraceuticos</b> <b>Objetivo específico:</b></p> <p>a) Conocer la aplicación terapéutica de alimentos que, por su contenido específico, ofrecen propiedades particulares de apoyo en la prevención, estabilización, restablecimiento o cura de la enfermedad.</p>	<p>Exposición dirigida por los alumnos con la discusión dirigida por el docente, sobre la integración en un caso de las modificaciones realizadas al plan de alimentación.</p>
<p><b>VI. Alimentos funcionales</b></p>	<p><b>Conceptos de alimentos funcionales.</b> <i>Elementos bioquímicos activos comunes en los alimentos funcionales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El ajo</li> <li>El chocolate</li> <li>La avena</li> <li>El aceite de oliva</li> <li>La soya</li> <li>El Tomate</li> <li>El yogurt</li> <li>Las oleaginosas</li> <li>Las crucíferas</li> <li>Alimentos funcionales de origen animal.</li> </ul>	<p>Exposición dirigida por los alumnos con discusión dirigida por el docente sobre el uso intencional o terapéutico de alimentos funcionales en los planes de alimentación</p>

<p><b>VIII. Metodología y estrategias didácticas</b></p>
<p><b>1. Metodología Institucional:</b></p> <p>a) Elaboración de ensayos, monografías e investigaciones</p> <p>b) Consultas bibliográficas, hemerográficas y “on line”</p> <p>c) Elaboración de dos reportes de lectura de artículos actuales y relevantes a la materia en lengua inglesa.</p>
<p><b>2. Metodología y estrategias recomendadas para el curso:</b></p> <p>Exposición del docente y el alumno, investigación documental, Discusión de textos, Laboratorio para prácticas demostrativas y de experimentación.</p>

<p><b>IX. Criterios de evaluación y acreditación</b></p>
<p>a) <b>Institucionales de acreditación:</b></p> <p>Asistencia mínima del 80 % de clases programadas</p> <p>Entrega oportuna de trabajos</p>

Pago de derechos  
Calificación ordinaria mínimo de 7.0

**b) Evaluación del curso**

Acreditación del semestre mediante los siguientes porcentajes:

Exámenes parciales	40%
Prácticas	30%
Investigación, participación y presentaciones	10%
Examen final	20%
Total	100%

**X. Bibliografía**

1. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes de Pérez Lizaur y Marván Laborde 2ª. Edición 2005.
2. Dietoterapia de Krause, Nutrición en la Salud y en la Enfermedad 11ª. Edición 2002.
3. Nutrición, Diagnóstico y tratamiento, de Sylvia Escott-Stump, 5ª. Edición 2005, Edit. McGraw Hill
4. Los alimentos y sus nutrientes Tablas de Valor Nutritivo de los Alimentos de Miriam Muñoz de Chávez y José Angel Ledesma Solano. Edit. McGraw-Hill Interamericana.
5. Nutrición para educadores, 2ª edición, José Mataix Verdú, Edit. Fundación Universitaria Iberoamericana
6. Manual de nutrición clínica y dietética, Gabriel Oliveira Fuster, 2ª edición, Editorial Díaz de Santos, 2007

**X. Perfil deseable del docente**

**Grado Académico:** Licenciatura, Maestría o Doctorado

**Área:** Nutrición

**Experiencia:** Laboral en consultoría u hospital al menos 3 años y Docencia al menos 3 años.

**XI. Institucionalización**

**Responsable del Departamento:** Dr. Carlos E. Cano Vargas

**Coordinador/a del Programa:** M.D.B. Gabriel Medrano Donlucas

**Fecha de rediseño:** septiembre de 2011.

**Rediseñó:** M.S.T. Germán I. Barranco Merino