

A. IDIOMA DE ELABORACIÓN

Español

B. OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA

Diseñar planes dietéticos a través del uso de tablas de composición de alimentos y listas de intercambio de alimentos para la mejora del estado de salud del individuo sano y enfermo con afecciones del tracto gastrointestinal.

C. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

En este curso se aportan los conocimientos básicos para la planificación de regímenes alimenticios en individuos sanos ajustados a los requerimientos nutricionales para promover una alimentación saludable. Se aborda, además, el diseño de dietas terapéuticas para sujetos en estado de enfermedad que padezcan patologías que afectan al aparato digestivo. Esta materia aporta a los siguientes conocimientos y competencias de ACEND: KRDN 2.6. Demostrar humildad cultural, conciencia de los prejuicios personales y comprensión de las diferencias culturales en la medida en que contribuyen a la diversidad, la equidad y la inclusión. KRDN 3.6. Desarrollar comidas, menús y planes de alimentación nutricionalmente adecuados que promuevan la salud y el manejo de enfermedades y satisfagan las necesidades de los clientes/pacientes. KRDN 5.5. Fomentar la participación del equipo y reconocer las habilidades de cada miembro. CRDN 1.1. Selecciona indicadores de calidad del programa y/o de atención al cliente y mide el cumplimiento de objetivos CRDN 3.13. Coordina la adquisición, producción, distribución y servicio de bienes y servicios demostrando y promoviendo el uso responsable de recursos. CRDN 3.14. Desarrolla y evalúa recetas, fórmulas y menús que sean aceptables y asequibles que se ajustan a la diversidad cultural y necesidades de salud de varias poblaciones, grupos e individuos. CRDN 4.6. Propone y utiliza procedimientos en conformidad con el contexto de la práctica para promover la sustentabilidad, reducir desperdicios y proteger el ambiente.

D. CONOCIMIENTOS Y/O COMPETENCIAS PREVIOS

El estudiante deberá tener un nivel intermedio - avanzado en el uso de Microsoft Word, Excel, Power Point y gestores bibliográficos. Además, deberá tener un nivel intermedio - avanzado de inglés.

E. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

1	Aplicar cálculos y técnicas pertinentes para la realización de planes alimentarios.
2	Analizar el tratamiento dietético en pacientes con enfermedades del aparato digestivo para la mejora de su estado clínico y nutricional.
3	Diseñar planes alimentario-nutricionales básicos según características individuales de cada paciente para su aplicación durante la intervención nutricional.

F. COMPONENTES DE APRENDIZAJE

Aprendizaje en contacto con el profesor	✓
Aprendizaje práctico	✓
Aprendizaje autónomo:	✓

G. EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA

ACTIVIDADES	MARQUE SI APLICA
Exámenes	✓
Lecciones	✓
Tareas	✓
Proyectos	✓
Laboratorio/Experimental	✓
Participación	✓
Salidas de campo	✓
Portafolio del estudiante	
Otras	

H. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

UNIDADES/SUBUNIDADES	Horas de docencia por unidad
1. Instrumentos básicos para la elaboración de planes dietéticos	6
1.1. Raciones estándar de alimentos	
1.2. Tablas de composición de alimentos	
1.3. Sistema de intercambios de alimentos	
2. Planificación y diseño de dietas	8
2.1. Elaboración del cuadro dietosintético	
2.2. Fraccionamiento y distribución estándar de la energía y nutrientes	
2.3. Cálculo de dietas por el sistema de intercambios	
2.4. Fraccionamiento y distribución de la energía y nutrientes por el sistema de intercambios	
2.5. Traducción de las raciones de intercambio a un menú	
3. Planificación dietoterapéutica en centros asistenciales	6
3.1. Caracterización de las dietas hospitalarias	
3.2. Dieta basal	
3.3. Dietas progresivas	
3.4. Dietas con textura modificada	
4. Dietas en patologías del tracto digestivo alto	4
4.1. Dietas estandarizadas para disfagia	
4.2. Dieta antirreflujo	
4.3. Dieta de protección gástrica	
4.4. Dieta postgastrectomía y cirugía bariátrica	
5. Dietas en patologías del tracto digestivo bajo	4
5.1. Dieta de protección biliar	
5.2. Dieta astringente	
5.3. Dieta rica en residuos	
5.4. Dieta en síndrome de intestino irritable	
6. Actividades de evaluación	4

I. BIBLIOGRAFÍA

BÁSICA	1. Salas-Salvadó, J; Bonada i Sanjaume A; Trallero Casañas, R; Saló i Solà, M; Burgos Peláez, R.. (2019). Nutrición y Dietética Clínica. (4). Barcelona: Elsevier España. ISBN-10: 8491133038, ISBN-13: 9788491133032
COMPLEMENTARIA	1. Marta Cuervo Zapatel. (2013). Alimentación Hospitalaria: Dietas Hospitalarias, Volumen 2. (1). España: Díaz De Santos. ISBN-10: 8499696619, ISBN-13: 9788499696614 2. Ascencio Peralta, Claudia. (2017). Elementos fundamentales en el cálculo de dietas. (2). Ciudad de México: Editorial El Manual Moderno. ISBN-10: 6074485941, ISBN-13: 9786074485943

J. RESPONSABLE DEL CONTENIDO DE ASIGNATURA

Profesor	Correo	Participación
VALENCIA ERAZO LUZ MARÍA	lmvalenc@espol.edu.ec	Responsable del contenido de asignatura
HERRERA BURNEO CAROLINA	caroherr@espol.edu.ec	Colaborador