|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Subsector / Módulo: Alimentación y nutrición | | | | | |
| Guía    Tema:  **Dietoterapia**  Evaluación Formativa | | %  Exigencia | Pje.  Total  Puntos | Pje.  Obtenido | Nota |
| Nombre Apellido: | Curso: IVº C | | | Fecha: | |
| **OBJETIVOS**    Identificar las diversas consistencias que pueden presentar los regímenes básicos  Identificar los alimentos permitidos y restringidos en cada tipo de régimen básico  Aplicar y combinar las modificaciones de la dieta normal. | | | | | |

**INTRODUCCIÓN**

Se puede definir la dietoterapia como la adaptación de la alimentación a las distintas alteraciones metabólicas y/o digestivas producidas por la enfermedad; y se realizan a través del uso equilibrado y metódico de los alimentos

De acuerdo a estas consideraciones se podrá prescribir el régimen, expresando primero en forma numérica la cantidad de calorías y de nutrientes que deben ser aportadas al paciente diariamente. Con estos valore, se puede desarrollar la prescripción, es decir, transformar las cantidades indicadas en alimentos, los cuales deben ser preparados y distribuidos a lo largo del día de acuerdo a las condiciones requeridas por el paciente

A nivel de servicio hospitalarios, muchas veces es difícil cumplir con las adaptaciones dietéticas de cada paciente, de allí que con fines de estandarización de los regímenes, se utilizan los llamados regímenes básicos o fundamentales, que se originan con las modificaciones del régimen normal, pero que no deben limitar al médico o al nutricionista para introducir las variaciones que sean necesarias en cada caso en particular

**Cuadro guía para preparación de minutas según tipo de régimen.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **HIDRICO** | **LIQUIDO S/RESIDUO** | **PAPILLA S/RESIDUO** | **BLANDO S/RESIDUO** | **LIQUIDO LIVIANO** | **PAPILLA LIVIANO** | **BLANDO LIVIANO** | **LIVIANO** |
| **LECHE** | No | No | No | No | Fluida o en polvo descremada | Fluida o en polvo descremada | Fluida o en polvo descremada | Fluida o en polvo descremada |
| **YOGURT** | No | No | No | No | Líquido descremado | Batido descremado | Descremado | Descremado |
| **QUESILLO** | No | Licuado en postres con gelatina | En postres o guisos para gratinar | En postres, guisos para gratinar o agregado al pan | Licuado en postres con gelatina | En postres o guisos para gratinar | En postres, guisos para gratinar o agregado al pan | En postres, guisos para gratinar o agregado al pan |
| **CARNES** | No | Magras, licuadas | Magras, licuadas | Magras, molidas, picadas o desmenuzadas | Magras, licuadas | Magras, licuadas | Magras, molidas, picadas o desmenuzadas | Magras, en diferentes preparaciones |
| **HUEVO** | Solo clara en agua albuminosa | Solo clara en sopas o postres | Solo clara en sopas o postres | Solo clara en sopas o postres | Solo clara en sopas o postres | Solo clara en sopas o postres o guisos licuado. | Solo clara en sopas o postres o guisos. | Solo clara en sopas o postres o guisos. |
| **FARINACEOS** | No | Refinados 2 al 3%, en sopas o postres. Licuados | Refinados 4 al 5%, en sopas o postres. Licuados | Refinados a concentración normal, en diferentes preparaciones | Parcialmente  Refinados 2 al 3%, en sopas o postres. Licuados | Parcialmente  Refinados 4 al 5%, en sopas o postres. Licuados | Parcialmente Refinados a concentración normal, en diferentes preparaciones | Parcialmente Refinados a concentración normal, en diferentes preparaciones |
| **AZUCAR** | Baja concentración | Baja concentración | Baja concentración | Baja concentración | Baja concentración | Baja concentración | Baja concentración | Baja concentración |
| **GELATINA** | 5% | Hasta 8%, licuada | Concentración normal y licuada | Concentración normal | Hasta 8%, licuada | Concentración normal y licuada | Concentración normal | Concentración normal |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **AROMATIZA**  **NTES** | Anís, canela, vainilla, orégano, etc | Anís, canela, vainilla, orégano, etc | Anís, canela, vainilla, orégano, etc | Anís, canela, vainilla, orégano, etc | Anís, canela, vainilla, orégano, etc | Anís, canela, vainilla, orégano, etc | Anís, canela, vainilla, orégano, etc | Anís, canela, vainilla, orégano, etc |
| **VERDURAS** | No | No | No | No | Zanahoria,  Zapallo,  Porotos verdes,  Betarraga, Zapallo  italiano, Apio    **Preparaciones:**  Sopas licuadas      **Excluir:**  meteorizantes | Zanahoria, Zapallo, Porotos verdes, Betarraga,  Zapallo italiano,  Apio    **Preparaciones:** Sopas, souflés o  guisos licuados      **Excluir:**  meteorizantes | Zanahoria, Zapallo,  Porotos verdes, Betarraga, Zapallo  italiano, Apio,    **Verduras:** Todos cocidos, pasados por cedazo, picadas finas.  **Según Tolerancia:** Tomate (pelado y sin pepa), acelgas, espinacas, espárragos **Preparaciones:** Sopas, Ensaladas,  souflés o guisos    **Excluir:**  meteorizantes | Zanahoria, Zapallo,  Porotos verdes, Betarraga, Zapallo italiano, Apio, crudas según tolerancia  **Según Tolerancia:** Tomate (pelado y sin pepa), acelgas, espinacas, espárragos    **Preparaciones:** Sopas, Ensaladas,  souflés o guisos    **Excluir:**  meteorizantes |
| **FRUTAS** | No | No | No | No | Manzana,  Durazno, Membrillo, damasco Todos cocidos y licuados | Manzana,  Durazno, Membrillo, damasco Todos cocidos y  licuados | Manzana, Durazno,  Membrillo, damasco **Frutas:** crudas según tolerancia o cocidas, ralladas, en puré, etc | Manzana, Durazno, Membrillo, damasco, Uvas cerezas, chirimoya, papaya (todas sin pepa y peladas)    **Frutas:** crudas según tolerancia o cocidas, ralladas, en puré, compotas, jugos, etc |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **HIDRICO** | **LIQUIDO SIN**  **RESIDUO** | **PAPILLA SIN**  **RESIDUO** | **BLANDO SIN RESIDUO** | **LIQUIDO**  **LIVIANO** | **PAPILLA**  **LIVIANO** | **BLANDO LIVIANO** | **LIVIANO** |
| **LEGUMINOS**  **AS** | No | No | No | No | Licuados según tolerancia. Pasados por cedazo. En sopas. | Licuados según tolerancia. Pasados por cedazo. En sopas. | Licuados según tolerancia. Pasados por cedazo. En Sopas o puré. | Licuados según tolerancia. Pasados por cedazo. En Sopas o puré. |
| **PAN** | No | No | No | Blanco, batido, molde  Galletas de agua o chuño | No | No | Blanco, batido, molde  Galletas de agua o chuño | Blanco, batido, molde  Galletas de agua o chuño o dulces sin crema. |
| **MIEL** | No | No | Pequeñas cantidades pero NO en cuadros diarreicos, para agregar a un postre | Pequeñas cantidades pero NO en cuadros diarreicos, para agregar a un postre o al pan | No | Pequeñas cantidades, para agregar a un postre | Pequeñas cantidades, para agregar a un postre o al pan y galletas | Pequeñas cantidades, para agregar a un postre o al pan y galletas |
| **MERMELAD**  **AS** | No | No | No | No | No | Pasadas por cedazo para agregar a un postre | Pasadas por cedazo para agregar a un postre o al pan o galletas. | Pasadas por cedazo para agregar a un postre o al pan o galletas. |
| **CONDIMENT**  **OS** | No | Sólo sal | Sólo sal | Sólo sal | Sólo sal | Sólo sal | Sólo sal | Sólo sal |
| **ACEITE** | No | Si, sólo crudo, agregado a las preparaciones. | Si, sólo crudo, agregado a las preparaciones  . | Si, sólo crudo, agregado a las preparaciones. | Si, sólo crudo, agregado a las preparaciones. | Si, sólo crudo, agregado a las preparaciones. | Si, sólo crudo, agregado a las preparaciones. | Si, sólo crudo, agregado a las preparaciones. |
| **BEBIDAS** | No | Aguas minerales sin gas, jarabes, infusiones de hierbas, agua de farináceos, etc | Aguas minerales sin gas, jarabes, infusiones de hierbas, agua de farináceos, etc | Aguas minerales sin gas, jarabes, infusiones de hierbas, agua de farináceos, etc | Jugos de frutas, Aguas minerales sin gas, jarabes, infusiones de hierbas, agua de farináceos, etc | Jugos de fruta, Aguas minerales sin gas, jarabes, infusiones de hierbas, agua de farináceos, etc | Jugos de fruta, Aguas minerales sin  gas, jarabes, infusiones de hierbas, agua de farináceos, etc | Jugos de fruta, Aguas minerales sin  gas, jarabes, infusiones de hierbas, agua de farináceos, etc |
| **NERVINOS** | Té | Té | Té | Té | Té | Té | Té | Té |
| **Formulas Modulares** | Módulos  calóricos o proteicos, según el caso (caseinato, nessucar) | Módulos  calóricos o proteicos, según el caso (caseinato, nessucar) | Módulos  calóricos o proteicos, según el caso (caseinato, nessucar) | Módulos  calóricos o proteicos, según el caso (caseinato, nessucar) | Módulos  calóricos o proteicos, según el caso (caseinato, nessucar) | Módulos  calóricos o proteicos, según el caso (caseinato,  nessucar) | Módulos calóricos o proteicos, según el caso (caseinato,  nessucar) | Módulos calóricos o proteicos, según el caso (ceseinato, nessucar) |

**Actividad**

**1-Describa preparaciones culinarias de acuerdo a las especificaciones de tipos de regímenes que se muestran a continuación.**

**N°1:** realizar un almuerzo régimen blando liviano.

**N°2:** realizar una cena régimen blando sin residuo.

**N°3:** realizar un almuerzo régimen líquido liviano.

**N°4:** realizar una cena régimen papilla liviana.

**N°5**: realizar un desayuno y cena líquido sin residuo.

**2- Video con la elaboración de una de las preparaciones anteriormente descritas.**

**N°1**: Realice un video haciendo una de las preparaciones anteriormente mencionadas.

**N°2:** En el Video debe incluir todo lo descrito en la pauta de cotejo.

**N°3:** Al culminar este video deberá aplicar la pauta de cotejo a modo de autoevaluación.

**N°4:** Terminada la actividad (Los 5 preparaciones, video de una preparación y autoevaluación) deberá ser enviado al departamento de enfermería del colegio Miguel de Cervantes. ( [enfermeriacmc2020@gmail.com](mailto:enfermeriacmc2020@gmail.com) )

NOTA: Recordar que en todas las actividades deben realizar un listado de palabras que no conocen y hacer una breve descripción con sus palabras. (Esta práctica constante les permitirá ampliar su vocabulario técnico)

**PAUTA DE EVALUACION**

Nombre del alumno:

Fecha:

Puntaje: Nota:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | C | MC | NC |
| 1. Uniforme y presentación personal acorde al práctico a realizar |  |  |  |
| 2. Lava las manos previo a la manipulación de alimentos |  |  |  |
| 3. Identifica los alimentos que pertenecen al régimen indicado |  |  |  |
| 4. Identifica las características que debe presentar la consistencia indicada |  |  |  |
| 5.- Ejecuta las preparaciones culinarias con las medidas de higiene y seguridad acordes a lo requerido |  |  |  |
| 6. Las preparaciones ejecutadas cumplen con las condiciones del régimen asignado |  |  |  |
| 7. El alumno es capaz de fundamentar las razones por las cuales escogió las preparaciones que ejecutó |  |  |  |
| 8. Deja limpio y ordenado el lugar donde trabajó |  |  |  |
| 9. Lava sus manos cada vez que manipula alimentos diferentes |  |  |  |
| 10. lava sus manos al finalizar los procedimientos. |  |  |  |
| 11. Respeta las indicaciones del profesional a cargo |  |  |  |

Observaciones……………………………………………

C: Competente

MC: Medianamente Competente

NC: No Competente