

PROGRAMA

UNIDAD CURRICULAR OPTATIVA

ALIMENTOS SIN GLUTEN Y MANEJO CLÍNICO

Ubicación en el Mapa Curricular: segundo semestre.

Créditos: 5

Carga horaria: 40 horas.

Cupo Máximo: 30.

Modalidad: Teórico-práctico. Presencial

Unidad Académica responsable: Departamento de Alimentos, Departamento de Nutrición Clínica

Docentes responsables: Prof. Adj. Silvia Gigante y Prof. Agda. Marina Moirano

Recomendaciones de conocimientos previos: Se recomienda conocimientos previos vinculados a las unidades curriculares Diseño de Alimentos y Nutrición Clínica 2.

Objetivo General: Profundizar en el conocimiento de una alimentación libre de gluten a través de la adquisición de herramientas tanto para el abordaje clínico de pacientes celíacos y/o con trastornos vinculados al gluten como para el desarrollo y análisis de alimentos aptos.

Objetivos Específicos:

- Conocer las prolaminas de cereales, gluten, y las técnicas utilizadas para la detección del mismo, así como los diferentes ingredientes/coadyuvantes empleados para la sustitución del gluten.
- Ahondar en los aspectos normativos de los alimentos libres de gluten.

- Analizar las características sensoriales, nutricionales y microbiológicas de los alimentos y/o preparaciones libres de gluten.
- Aplicar el proceso de atención nutricional en clínica a pacientes celíacos y/o con trastornos vinculados al gluten (niños y adultos).

Contenidos:

Módulo 1: Nutrición Clínica. Epidemiología de la Enfermedad celíaca: prevalencia, diagnóstico, evolución histórica, particularidades del diagnóstico en niños y adultos, tratamiento. Otros trastornos vinculados al gluten o al trigo: nuevas definiciones. Diagnóstico y tratamiento. Profundización en Nutrición en enfermedad celíaca: Abordaje del tratamiento nutricional de otros trastornos vinculados al gluten/trigo. Testimonios de pacientes celíacos visualizando principales dificultades encontradas para adherir al plan. Manejo práctico de la dieta libre de gluten en niños y adultos. El rol del Licenciado en Nutrición en la atención de pacientes celíacos e intolerantes al gluten.

Módulo 2: Alimentos. Importancia tecnológica del gluten. Técnicas de detección de gluten. Aspectos normativos del etiquetado de alimentos sin gluten. Alimentos sin gluten disponibles en nuestro país. Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos libres de gluten. Contaminación. Mezclas de harina. Agentes mejoradores de textura, hidrocoloides, otros ingredientes empleados para la sustitución del gluten.

Metodología de enseñanza: La modalidad será híbrida (encuentros presenciales y clases grabadas). La asistencia a los encuentros presenciales será obligatoria. Los contenidos se abordarán a través de clases teóricas, prácticos de cálculo y de laboratorio, análisis de artículos científicos y plenarios de discusión. Se propondrán 3 actividades prácticas integradas de resolución grupal, cuyos productos serán

entregados al equipo docente y algunos también serán presentados en actividades plenarias.

Metodologías de evaluación: La ganancia de la materia se alcanzará mediante 3 instancias de evaluación sumativa obligatorias, que consisten en la elaboración de productos grupales, que serán compartidos en formato de plenario.

Bibliografía:

Baduí Dergal S. (2013). Química de los alimentos. 5ª edición. Pearson

Bai JC, et al (2016) Guías Mundiales de la Organización Mundial de Gastroenterología Enfermedad celíaca.

Belitz H., (1988)Grosch W. Química de los Alimentos. España. Editorial Acribia S.A.

Charley H. (2012) Tecnología de Alimentos. Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. México Editorial Limusa.

Di Liberto D. et al, (2020) Gluten Free Diet for the Management of Non Celiac Diseases: The Two Sides of the Coin. Healthcare 2020, 8, 400.

Fennema O. Química de los Alimentos. España. Editorial Acribia S.A.

Hoseney R. (1991)Principios de Ciencia y Tecnología de los Cereales. España. Editorial Acribia S.A.

Katarzyna G. et al, (2020) Celiac Dietary Adherence Test and Standardized Dietician Evaluation in Assessment of Adherence to a Gluten-Free Diet in Patients with Celiac Disease. Nutrients 2020, 12, 2300.

Lebwohl B. & Rubio-Tapia A. (2021). Epidemiology. Presentation, and Diagnosis Disease. Gastroenterology, 160:60-75.

Ludvigsson JF, et al (2014). Diagnosis and management of adult coeliac disease: guidelines from the British Society of Gastroenterology. 0:1–20.

Ministerio de Salud Pública. (2013). Dirección General de Salud. Programa Nacional de Salud. Pautas para la elaboración de alimentos libres de gluten en servicios de alimentación colectiva.

Muhammad H. et al, (2020) Interventions to Increase Adherence to a Gluten Free Diet in Patients with Coeliac Disease: A Scoping . *Gastrointest. Disord.* 2020, 2, 318–326.

Pedoto D. et al (2020) Adherence to Gluten-Free Diet in Coeliac Paediatric Patients Assessed through a Questionnaire Positively Influences Growth and Quality of Life. *Nutrients* 2020, 12, 3802.

Reglamento Bromatológico Nacional. Decreto 315/994 de 5 de julio de 1994, actualizado a febrero 2012. IMPO – Dirección Nacional de Impresiones y Publicaciones Oficiales

Rinninella E. et al, (2021) The Healthy Gluten-Free Diet: Practical Tips to Prevent Metabolic Disorders and Nutritional Deficiencies in Celiac Patients. *Gastroenterology* 2021 12, 166–182.

Schiepatti A. et al, (2020) Pitfalls in the Diagnosis of Coeliac Disease and Gluten-Related Disorders. *Nutrients* 2020, 12, 1711.

Schilling KW. et al, (2018). Percepción de estar haciendo bien la dieta sin gluten y adherencia al tratamiento en pacientes pediátricos con enfermedad celíaca. *Revista chilena de pediatría.* 2018;89(2):216-223.