

## **RESOLUCIÓN CSDEyVE N° 007/2018.**

Viedma, 21 de marzo de 2018.

**VISTO**, el Expediente N° 1536/2017 del registro de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO, y

### **CONSIDERANDO**

Que el Consejo de Programación y Gestión Estratégica aprobó mediante Resolución CPyGE N° 066/2017 la creación de la Carrera de Licenciatura en Nutrición en la Sede Atlántica, ciudad de Viedma.

Que mediante Resolución CDEyVE N° 114/2017 se aprobaron los fundamentos, objetivos, alcances del título, el plan de estudios y los requisitos de graduación de la carrera de Licenciatura en Nutrición.

Que la carrera está próxima a ser incluida en el Art. 43 de la Ley de Educación Superior.

Que actualmente cuenta con la aprobación de los estándares por parte del Consejo Interuniversitario Nacional, que fija los contenidos mínimos, la carga horaria, los criterios para la formación práctica y las actividades reservadas para la Licenciatura en Nutrición.

Que se propusieron y desarrollaron diversas estrategias de evaluación curricular del plan aprobado en la resolución CDEyVE N° 114/2017 detectando aspectos a modificar motivo por el cual se hace necesario adecuar la carrera.

Que se trabajó en conjunto con la Sede Atlántica y en el Anexo I se presenta la nueva propuesta del plan de estudio de la carrera Licenciatura en Nutrición.

Que en la sesión realizada en la fecha por el Consejo Superior de Docencia, Extensión y Vida Estudiantil se ha tratado el tema en el punto 4 del Orden del Día, habiéndose aprobado por unanimidad de los consejeros presentes.

Que mediante Resolución N° 260/18 se designó a cargo de las funciones propias del Rector de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO al señor Vicerrector de la



Sede Atlántica, Mg. Anselmo TORRES, DNI N° 17.240.147, entre el 21 de marzo de 2018 y el 19 de abril, inclusive.

Que la presente se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 25, inciso xviii del Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

**Por ello,**

**EL CONSEJO SUPERIOR DE DOCENCIA, EXTENSIÓN Y VIDA ESTUDIANTIL  
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO**

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1º.-** Rectificar la Resolución CDEyVE N° 114/2017, conforme se detalla en el ANEXO I, que forma parte íntegra de la presente Resolución.

**ARTÍCULO 2º.-** Encomendar a la Secretaría de Docencia, Extensión y Vida Estudiantil la realización de las adecuaciones necesarias para la prosecución de los trámites de reconocimiento oficial y validez nacional del título Licenciado/a en Nutrición, que expide la UNRN, ante la Dirección Nacional de Gestión y Fiscalización Universitaria del Ministerio de Educación de la Nación.

**ARTÍCULO 3º.-** Registrar, comunicar y archivar.



Prof. Graciela Gimenez  
SECRETARIA DE DOCENCIA, EXTENSIÓN  
Y VIDA ESTUDIANTIL  
Universidad Nacional de Río Negro



Mgr. ANSELMO TORRES  
Vicerrector Sede Atlántica  
A.C. RECTORADO  
Universidad Nacional de Río Negro

**RESOLUCIÓN CSDEyVE N° 007/2018.**

**ANEXO I – RESOLUCIÓN CSDEyVE N° 007/18**

<b>SEDE:</b>	<b>ATLÁNTICA</b>
<b>ESCUELA DE DOCENCIA:</b>	<b>ESCUELA DE SALUD Y DESARROLLO HUMANO</b>
<b>CARRERA:</b>	<b>LICENCIATURA EN NUTRICIÓN</b>

**PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

<b>Denominación de la carrera:</b>	<b>Licenciatura en Nutrición</b>
<b>Título que otorga</b>	<b>Licenciada/o en Nutrición</b>
<b>Modalidad de dictado:</b>	<b>Presencial</b>
<b>Horas Totales de la carrera:</b>	<b>3680 horas</b>

<b>Condiciones de Ingreso</b>	<p>Poseer título de Educación Secundaria obtenido en el país, cuya validez esté garantizada por las leyes y normas vigentes. Poseer título de Nivel Medio obtenido en el extranjero y reconocido por el Ministerio de Educación de la Nación y demás jurisdicciones educativas o revalidado de acuerdo a las normas vigentes y debidamente legalizado.</p> <p>Conforme al art. 7 de la LES podrán ingresar los mayores de veinticinco (25) años que no reúnan esa condición, siempre que demuestren, a través de las evaluaciones que la Universidad establezca, que tenga preparación o experiencia laboral acorde</p>
-------------------------------	---

4857

	<p>con los estudios que se proponen iniciar, así como aptitudes y conocimientos suficientes para cursar satisfactoriamente.</p> <p>Haber cumplimentado los procedimientos y requisitos del Programa de Ingreso de la UNRN.</p> <p>Los aspirantes deberán cursar en el mes de febrero el Curso Nivelatorio Obligatorio, compuesto por dos (2) asignaturas: Introducción a la Química (30 horas) e Introducción a las Técnicas de Aprendizaje (30 horas).</p> <p>El objetivo es fortalecer los conocimientos con que cuentan los aspirantes en su formación previa.</p>
<p><b>Condiciones de Egreso</b></p>	<p>Para que el estudiantado de la UNRN pueda recibirse de Licenciado en Nutrición deberá tener aprobadas las 38 materias que conforman la currícula, incluidas dentro de estas las Prácticas Profesionales Supervisadas y el Trabajo final integrador/Tesina que constituye la actividad con la que se culmina el Plan de Estudios. El mismo tendrá el objeto de integrar los conocimientos adquiridos para la producción intelectual en un trabajo que aporte una visión sobre la problemática de la nutrición en la región. El estudiante podrá elegir entre a) temas de investigación científica que vinculen la problemática de la nutrición con el saber teórico ligado tanto a las disciplinas básicas como a las profesionales de la carrera b) formulación de proyectos o estudios profesionales relacionados con la nutrición basados en casos reales.</p> <p>Los estudiantes de la UNRN estarán obligados a participar en un programa de Trabajo Social como requisito para graduarse. Los programas de Trabajo Social constituyen una actividad de responsabilidad social universitaria, con el objetivo de compartir y transmitir conocimientos, habilidades y destrezas.</p>

4/87

<p><b>Perfil del Egresado</b></p>	<p><b>Perfil Profesional del Licenciado en Nutrición:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El profesional universitario con capacidades, saberes, habilidades, principios éticos, base científica y aptitudes, que le permitan actuar con responsabilidad social y contribuir con nuevos conocimientos para la promoción, protección, tratamiento y rehabilitación de las problemáticas alimentario-nutricionales en las personas y poblaciones.</li> <li>• El profesional universitario formado para desempeñarse en ámbitos como: salud, desarrollo social, medio ambiente, economía, industria alimentario-nutricional, educación y comunicación social, contribuyendo a prevenir, mantener y mejorar la calidad de vida de las personas.</li> </ul>
<p><b>Alcances del Título</b></p>	<p><b>Actividades reservadas el título de Licenciado en Nutrición:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios, en individuos y poblaciones, según prescripción o diagnóstico médico.</li> <li>• Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con el fin de promover la salud y prevenir el riesgo de contraer enfermedades.</li> </ul>

### FUNDAMENTACIÓN DE LA CARRERA

La alimentación y la nutrición son componentes esenciales de la salud, el bienestar, la calidad de vida y el desarrollo humano y social de la población, que desde un enfoque integral permiten el acceso y ejercicio del derecho a una ciudadanía plena para toda la población.

La Licenciatura en Nutrición, como carrera de grado, conlleva el objetivo de formar profesionales capaces de identificar, anticipar y colaborar en la solución de problemas alimentarios y nutricionales que se presentan en los diferentes grupos poblacionales y

*Handwritten signature*

ciclos biológicos.

En 1935 inicia la profesión en el seno del Instituto Nacional de la Nutrición, siendo el primer antecedente de formación universitaria en 1952 en la Universidad Nacional de Córdoba con el título de dietista. En 1974, en la Universidad Nacional de Salta se crea la primera Licenciatura en Nutrición del país.

El perfil profesional del Licenciado en Nutrición se define como:

- El profesional universitario con capacidades, saberes, habilidades, principios éticos, base científica y aptitudes, que le permitan actuar con responsabilidad social y contribuir con nuevos conocimientos para la promoción, protección, tratamiento y rehabilitación de las problemáticas alimentario-nutricionales en las personas y poblaciones.
- El profesional universitario formado para desempeñarse en ámbitos como: salud, desarrollo social, medio ambiente, economía, industria alimentario-nutricional, educación y comunicación social, contribuyendo a prevenir, mantener y mejorar la calidad de vida de las personas.

El graduado se desempeña en el ámbito sanitario, educativo, laboral, deportivo, tanto privado como estatal cumpliendo funciones vinculadas a la gestión, a la enseñanza y el tratamiento entre otras.

La formación disciplinar contempla la necesidad de diseñar un programa que unifique los lineamientos generales de las Universidades, garantizando los contenidos básicos comunes de las mismas, enriqueciéndolos a su vez con los proyectos regionales y locales.

En nuestra sociedad existe una inquietud creciente por profundizar en todos los aspectos relacionados con la Nutrición, la Actividad Física y la Salud. Cada vez son más las evidencias científicas de la íntima relación existente entre la prevención y tratamiento de diversas patologías con variadas estrategias alimentarias. Las acciones a desarrollar dentro de un trabajo en conjunto de profesionales de la salud, implica la intervención de los Licenciados en Nutrición, quienes participan en la promoción de hábitos saludables, la prevención específica, el tratamiento y la rehabilitación, con una

W 87

fuentes de formación en la temática, siguiendo los adelantos científicos y tecnológicos.

En los últimos años, el país está atravesando un proceso de transición epidemiológica y nutricional, que se ha caracterizado por cambios en los patrones alimentarios, que se generan como consecuencia de factores demográficos, socioeconómicos y ambientales. Dicha realidad social está generando una demanda de profesionales capacitados y con actualización permanente al estado actual del conocimiento, de manera de poder asistir y asesorar adecuadamente. Los buenos hábitos alimentarios no solo benefician la salud, sino que además mejoran la ejecución de las acciones motrices, previenen lesiones, facilitan los procesos de recuperación, permiten alcanzar un adecuado peso y composición corporal y mejorar los hábitos de vida.

El conocimiento científico sostiene que el ejercicio físico junto a la nutrición son un importante factor en prevención primaria y secundaria para las patologías más frecuentes, cardiovasculares, metabólicas y músculo-esqueléticas, colaborando además con la estabilidad psíquica de las personas y con su interacción con otros individuos y su medio ambiente. De manera similar, la actividad física es útil en la rehabilitación y por ende la integración a la sociedad de los individuos con diferentes tipos de discapacidad y en los adultos mayores, siendo un pilar fundamental en la preservación de sus capacidades físicas siendo un medio de mantener de su independencia personal y de limitar los costos de atención para el resto de la sociedad.

Actualmente, se considera que la medida del estado nutricional, además de ser un determinante del rendimiento deportivo, es un indicador de salud. Por otro lado, el rol de la actividad física sistemática junto a la nutrición en la prevención de enfermedades no transmisibles se hace cada vez más necesaria. Las enfermedades no transmisibles representan la mayor carga de salud en los países industrializados y un problema que crece rápidamente en los países subdesarrollados.

El informe, encargado a un equipo internacional de expertos por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se propone identificar nuevas recomendaciones sobre régimen alimentario y actividad física destinadas a los gobiernos, con miras a tratar de resolver el problema que plantea el creciente número de personas que

WAS

mueren anualmente por enfermedades crónicas.

El entendimiento de los determinantes multidimensionales de las enfermedades crónicas no transmisibles resulta fundamental para poder elaborar intervenciones efectivas dirigidas a las personas a fin de generar hábitos saludables de actividad física y alimenticios, y poder establecer políticas educativas y de salud que modifiquen ciertos contextos, como el "obesogénico" por ejemplo, el cual constituye el principal condicionante de la obesidad como epidemia.

Analizando el constante desarrollo del sistema de salud y el consecuente incremento de la demanda de profesionales tanto en el ámbito estatal como privado, resulta conveniente promover la carrera de Licenciatura en Nutrición en la ciudad de Viedma para formar agentes de salud consustanciados con las particularidades de la región patagónica y la idiosincrasia de sus ciudadanos y cubrir la mayor parte de la demanda de servicios profesionales en el territorio provincial.

Además, la apertura de la carrera permitirá que un importante número de jóvenes de la región opten por sumarse al campo de la nutrición al no tener que afrontar los elevados costos que implica estudiar en Universidades públicas la carrera de Licenciatura en Nutrición situadas a más de 500 km de nuestra ciudad.

Desde el punto de vista institucional el proyecto potencia la posibilidad de generar en la ciudad un polo de formación profesional en el campo del movimiento vinculado a la Salud, basado en la complementación y el trabajo articulado entre las Licenciaturas en Kinesiología y Fisiatría y en Educación Física y Deporte de la UNRN y los diversos organismos estatales e instituciones privadas de los ámbitos de la salud, la actividad física y el deporte.

Este polo posibilitará dar soporte tanto académico como profesional y de gestión a las políticas públicas diseñadas y desarrolladas por el Estado provincial.

Según la OMS, la salud es el estado completo de bienestar físico y social que tiene una persona, debiendo entender y atender a las personas como un todo. Es debido a ello, que cada vez se hace más necesaria la articulación entre diferentes profesiones y carreras, sosteniendo que el profesional egresado del grado de nutrición formará parte

W 87



de un equipo interdisciplinario en el ámbito de la salud y lo deportivo. Desde el estado de salud, la apertura de la carrera de Licenciatura en Nutrición permitirá trabajar en conjunto áreas como la Educación Física, la Kinesiología y la Nutrición, mejorando tres pilares fundamentales en la vida de las personas, en busca de mejoras para la prevención y actuando tempranamente en la instalación de patologías, repercutiendo esto directamente en los costos que el Estado debe invertir en que las personas recobren su bienestar.

En la Sede Atlántica se dicta desde el año 2014 la carrera de Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría. Entendiendo a la persona como un todo es necesario asociar el estado físico funcional y la rehabilitación de una persona con el estado nutricional de la misma. Se promueve el trabajo desde la kinesiología sobre un cuerpo con un estado nutricional acorde a las exigencias y necesidades del mismo.

En relación con su articulación en el eje del deporte, debe destacarse que hoy en día existe entre la población un gran interés por la actividad física y la práctica deportiva, convirtiéndose en un verdadero fenómeno a nivel sociológico. Muestra de ello son las múltiples pruebas que se organizan a nivel local, nacional e internacional, asistiendo un gran número de participantes a las mismas. Fenómeno social en constante crecimiento en el cual la nutrición del deportista es parte esencial de su rendimiento y de sus éxitos deportivos, convirtiéndose la nutrición en un "entrenamiento invisible".

La carrera de nutrición posee asimismo un tramo relacionado con los alimentos abordándolos desde una perspectiva tecnológica, sociocultural y su relación con la salud, que se vinculan directamente con las líneas de investigación llevadas a cabo en el nodo del CIT de Alimentos de la Sede Atlántica. Entre las más importantes se encuentran el desarrollo de alimentos saludables, calidad e inocuidad de alimentos, manejo de recursos naturales para la producción de alimentos, tecnología de alimentos, producción sustentable y competitividad de las cadenas agroalimentarias incluyendo estudios sociales agrarios. El nodo atlántico del CIT de alimentos está constituido por catorce investigadores formados y diez becarios, docentes regulares e interinos de asignaturas relacionadas con las áreas propuestas en el plan de la carrera. La vinculación de la carrera de nutrición con el CIT potencia las actividades de

WGA

docencia e investigación pudiendo transferir a los estudiantes los nuevos aportes, avances e innovaciones realizados en el campo de los alimentos que se relacionan con el medio productivo de la región. Permitirá llevar a cabo tesinas de grado en el ámbito de los proyectos de investigación, generar propuestas de posgrado y utilizar las instalaciones y equipamiento existentes en centro. La infraestructura del CIT permitirá realizar prácticas profesionales y trabajos prácticos del estudiantado de la licenciatura en nutrición.

Respecto a la inserción en la región, diferentes estudios publicados por la Organización Panamericana de la Salud y la revista Archivos Argentinos de Pediatría de la Sociedad Argentina de Pediatría sugieren diferentes inconvenientes de salud asociados con problemas en la nutrición de los niños en la región Patagónica. Se han descripto los índices más altos en peso/talla, déficit de vitamina D y el mayor consumo de grasas saturadas del país junto a regiones como la Pampeana. Otros problemas asociados al consumo de alimentos son las enfermedades endémicas como la hidatidosis en la Patagonia o más distribuidas como la triquinelosis.

### **Vinculación Interinstitucional**

A los fines de garantizar la viabilidad del proyecto de carrera se firmarán convenios de cooperación interinstitucional, siendo el objetivo de los mismos contribuir al desarrollo y fortalecimiento de las relaciones institucionales mediante la realización conjunta de actividades de interés común. Para cumplir con tal objetivo, se acuerdan establecer relaciones de colaboración en materias relacionadas con las carreras universitarias que se dictan en la Sede Atlántica de la Universidad Nacional de Río Negro. La colaboración tendrá por objetivo propender a la formación de recursos humanos y al desarrollo de proyectos de carácter académico, científico, cultural y de servicios.

Los convenios propuestos al momento son:

- Con el Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro, para la realización de cursos de capacitación: se prevé el dictado de cursos con participación de docentes del proyecto de carrera.

W 87

- Con el Ministerio de Educación y Derechos Humanos de la Provincia de Río Negro
- Con la Fundación Cocina Patagónica de la ciudad Viedma

### **Objetivo General**

- Contribuir a la resolución de problemas en el campo de la nutrición en su relación con la salud, el deporte y el bienestar de la población.

### **Objetivos Específicos**

- Desarrollar una actitud ética y reflexiva hacia el conocimiento que estimule el pensamiento crítico y la formulación de conclusiones propias, debidamente fundamentadas.
- Procurar que los estudiantes desarrollen un perfil de alta competencia profesional, de compromiso con la solución de los problemas que afectan a la sociedad y de responsabilidad ciudadana que incluyan la solidaridad, la creatividad y opciones por la equidad.
- Fomentar la cultura de la investigación de calidad y relevancia en la carrera de Licenciatura en Nutrición.
- Incorporar y estimular la formación de RRHH en investigación y transferencia de tecnología.
- Despertar el interés en la investigación para la resolución de problemas y nuevos desafíos e inconvenientes que pueda encontrar en la práctica de la profesión.

### **FUNDAMENTOS CURRICULARES**

Se proponen cuatro trayectos formativos: Curso nivelatorio, formación básica, profesional y práctica profesional.



El Curso Nivelatorio Obligatorio introduce y orienta al estudiantado para el ingreso a la vida universitaria y a la carrera misma, con conocimientos mínimos distribuidos en 60 horas divididos en dos (2) asignaturas que se dictarán previas al primer semestre: Introducción a las Técnicas de Aprendizaje e Introducción a la Química. Estas asignaturas introducirán al estudiantado en técnicas de aprendizaje fundamentales para lograr un mejor desempeño en la carrera. Se revisarán conceptos de química dictados en el nivel medio dado que la carrera posee una fuerte formación en esta área del conocimiento que contribuye a comprender los cambios moleculares que ocurren en los procesos químicos asociados con los alimentos y biológicos en el ser humano.

La formación básica comprende al conocimiento de los procesos básicos de la ciencia de la nutrición relacionados con los aspectos biológicos, psicológicos, sociales y éticos que sustentan la formación profesional. Incluye conceptos para estudiar al ser humano, los fundamentos básicos de alimentación y nutrición, herramientas conceptuales y metodológicas para la adquisición y comunicación del conocimiento. Abarca asignaturas soporte como matemática y química para proporcionar una base teórica de los espacios curriculares más específicos de la carrera. Se incluyeron desde los primeros años asignaturas introductorias como Fundamentos de la Alimentación y Fundamentos de Nutrición con el fin de motivar y retener al alumno en la primera etapa formativa básica. Esta organización curricular permitirá la integración de las ciencias básicas con los problemas profesionales que demandan su aplicación. En este trayecto se aborda el cuerpo humano, la nutrición y la alimentación como así también aspectos de investigación en nutrición, sociedad y cultura.

La formación profesional incluye conocimientos teóricos, metodológicos, bioéticos e instrumentales específicos de la disciplina, necesarios para su aplicación integral en las distintas áreas de la práctica profesional. Comprende el estudio de los alimentos, la alimentación y la nutrición de los diferentes ciclos de la vida, el tratamiento nutricional de las enfermedades, el abordaje de la nutrición comunitaria, las herramientas de administración y gestión de organizaciones y programas y la educación en nutrición como estrategia de prevención y tratamiento. Además, comprende el desarrollo de un trabajo final integrador o tesina aplicando las herramientas básicas del método

lx 87

científico.

Las prácticas profesionales supervisadas se incluyen desde el tercer año de la carrera con el fin de evitar el desgranamiento y desmotivación del estudiantado. Constituyen experiencias de aprendizaje en terreno orientadas a posibilitar la integración entre los conocimientos teóricos y las actividades cotidianas del ejercicio de la profesión, garantizando la adquisición, incremento y consolidación de procedimientos, habilidades y destrezas y el desarrollo de capacidades intelectuales, prácticas sociales inherentes al quehacer profesional. Promueven el desarrollo del pensamiento crítico, la aplicación del lenguaje técnico, la integración al equipo de trabajo y una actitud ética en la relación del futuro profesional con el paciente y la comunidad, fundamento del sentido social de la profesión.

h  
g

**PLAN POR ÁREAS**

ÁREA	MATERIAS		
Ciclos	Materias	Carga horaria propuesta CIN <sup>1</sup>	Carga horaria propuesta UNRN
<b>Formación Básica</b>	Biología Celular	<b>Teóricas</b>	<b>Teóricas</b>
	Química Inorgánica	<b>740</b>	<b>772</b>
	Matemática		
	Química Orgánica		
	Anatomía	<b>Prácticas</b>	<b>Prácticas</b>
	Fisiología	<b>320</b>	<b>380</b>
	Química Biológica		
	Informática Aplicada		
	Bioestadística	<b>Totales</b>	<b>Totales</b>
	Fundamentos de Nutrición	<b>1050</b>	<b>1152</b>
	Microbiología		
	Psicología de la Nutrición		
Metodología de la Investigación			
<b>Formación Profesional</b>	Taller de Fundamentos de la Alimentación	<b>Teóricas</b>	<b>Teóricas</b>
	Bromatología	<b>820</b>	<b>866</b>
	Fisiopatología		
	Alimentos y Salud		
	Administración de Servicios Alimentarios y Salud	<b>Prácticas</b>	<b>Prácticas</b>
	Política Alimentaria y Epidemiología	<b>1100</b>	<b>1118</b>
	Tecnología de Alimentos		
	Socioantropología		
	Inglés	<b>Totales</b>	<b>Totales</b>
	Entrenamiento Deportivo y Nutrición	<b>1925</b>	<b>1984</b>
	Evaluación Nutricional		
	Nutrición en Salud Pública		

<sup>1</sup> Datos tomados de la Resolución P. N° 360/2016 del Consejo Interuniversitario Nacional (CIN)



	Economía Alimentaria Dietoterapia del Adulto Dietoterapia del Niño Nutrición Deportiva Nutrición Clínica Educación en Nutrición Ética y Ejercicio Profesional Trabajo Final Integrador		
<b>Práctica Profesional Supervisada</b>	Prácticas en Nutrición Comunitaria I	<b>Teóricas</b> <b>100</b>	<b>Teóricas</b> <b>112</b>
	Prácticas en Nutrición Comunitaria II		
	Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios	<b>Prácticas</b> <b>420</b>	<b>Prácticas</b> <b>432</b>
	Prácticas en Nutrición Deportiva I		
	Prácticas en Nutrición Deportiva II	<b>Totales</b> <b>525</b>	<b>Totales</b> <b>544</b>

MAPA CURRICULAR DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN									
38 asignaturas									
Curso nivelatorio									
Introducción a la Química						30 horas			
Introducción a las Técnicas de Aprendizaje						30 horas			
Cod.	Asignatura	Reg	Correlativas			Carga horaria			
			Para cursar: Cursada aprobada	Para cursar: Materia aprobada	Para rendir final: Materia Aprobada	Horas semanales de cursado	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>Primer año</b>									
1	Biología Celular	1º				5	60	20	80
2	Química Inorgánica	1º				5	50	30	80
3	Matemática	1º				5	50	30	80
4	Química Orgánica	2º				4	44	20	64
5	Taller en Fundamentos de la Alimentación	2º				5	50	30	80
6	Anatomía	2º	1		1	6	64	32	96
<b>Segundo año</b>									

4 g

7	Fisiología	Anual	Curso nivelatorio 1		Curso nivelatorio 1	6	132	60	192
8	Química Biológica	1º	Curso nivelatorio 2 4		Curso nivelatorio 2 4	5	55	25	80
9	Informática Aplicada	1º	3		3	4	40	24	64
10	Bioestadística	1º	3		3	5	56	24	80
11	Fundamentos de Nutrición	2º	5		5 8	6	56	40	96
12	Metodología de la Investigación	2º	10		10	5	55	25	80
13	Bromatología	2º	2 4		2 4	5	40	40	80
<b>Tercer año</b>									
14	Fisiopatología	1º	7	1	7 11	6	40	56	96
15	Alimentos y Salud	1º	13	5	8 13	5	40	40	80
16	Psicología de la Nutrición	1º	11		11	5	55	25	80
17	Microbiología	1º		1		5	55	25	80
18	Política Alimentaria y Epidemiología	2º	10		9 10	6	60	36	96
19	Tecnología de Alimentos	2º	17	2	13 17	6	36	60	96
20	Socioantropología	2º	16		16	6	56	40	96
21	Práctica en Nutrición Comunitaria I	2º	15	5	15	5	20	60	80
22	Inglés	2º				5	40	40	80
<b>Cuarto año</b>									
23	Nutrición Clínica	Anual	11 14	7	11 14 16	6	80	112	192
24	Entrenamiento Deportivo y Nutrición	1º	11		6 7 11	6	36	60	96
25	Nutrición en Salud Pública	1º	18	11	18 20	6	40	56	96
26	Economía Alimentaria	1º	3		3	6	40	56	96
27	Dietoterapia del Adulto	2º	14	7	14	6	40	56	96
28	Prácticas en Nutrición Deportiva I	2º	24		24	6	20	76	96
29	Evaluación Nutricional	2º	11	13	11	6	40	56	96



30	Educación en Nutrición	2º	11 25		11 25	6	40	56	96
<b>Quinto año</b>									
31	Nutrición Deportiva	1º	29		23 24 29	6	40	56	96
32	Dietoterapia del Niño	1º	14	7	14	6	40	56	96
33	Prácticas en Nutrición Comunitaria II	1º	21 30		21 30	5	20	60	80
34	Administración de Servicios Alimentarios y Salud	1º		18	26	6	40	56	96
35	Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios	2º	23		23 34	12	32	160	192
36	Ética y Ejercicio Profesional	2º	23		23 29	6	40	56	96
37	Prácticas en Nutrición Deportiva II	2º	28 31	21	28 31	6	20	76	96
38	Trabajo Final Integrador		31 a 37		31 a 37		28	100	128
<b>Total carga horaria</b>							<b>1750</b>	<b>1930</b>	<b>3680</b>

Requisito extracurricular obligatorio: Programa de Trabajo Social

4

**CONTENIDOS MÍNIMOS POR ASIGNATURA**

<b>Asignatura</b>	<b>Introducción a la Química</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repasar conceptos de química inorgánica desarrollados en el nivel secundario</li> <li>• Repasar conceptos de química general, uniones químicas, ecuaciones y nomenclatura.</li> <li>• Despertar el interés del estudiante en el estudio de la química a partir de la explicación de procesos cotidianos mediante fundamentos químicos.</li> <li>• Generar conciencia de la perseverancia y dedicación al estudio para lograr su inserción en una carrera universitaria.</li> <li>• Introducir al estudiante en la vida universitaria.</li> <li>• Acercar al estudiante a los recursos bibliográficos y generar un hábito de búsqueda y consulta.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Estructura de la materia. Teoría atómico-molecular. Tabla periódica. Formación de compuestos y uniones químicas. Ecuaciones químicas. Nomenclatura básica. Mediciones y unidades químicas.

<b>Asignatura</b>	<b>Introducción a las Técnicas de Aprendizaje</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construir una noción acerca de las competencias discursivas necesarias para leer, escribir y estudiar en la universidad, teniendo en cuenta las características de los textos académicos y científicos propios de su carrera.</li> <li>• Adquirir nociones generales acerca de del uso de diversas estrategias y técnicas de estudio, y aplicarlas en su vida académica.</li> <li>• Conocer las características generales estructurales, temáticas y</li> </ul>

48 957

	<p>estilísticas de diversos géneros discursivos orales, escritos, académicos, administrativos, jurídicos y legislativos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apropiar las herramientas básicas para la planificación, corrección y reelaboración de escritos, en función del género, del ámbito de circulación, de sus propósitos como escritor y del lector modelo a quién va dirigido el texto.</li> <li>• Explorar y capitalizar las posibilidades de los recursos que ofrecen las NTIC (Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación).</li> </ul>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>El proceso de estudio y su relación con el aprendizaje en el Nivel Superior. Los tipos de lectura durante el estudio y aprendizaje. Interpretación y sistematización de la información. Estrategias y técnicas de estudio aplicadas. La jerarquización semántica. Esquemas y mapas conceptuales. La formulación y resolución de problemas. La transferencia de conocimiento a nuevas situaciones. La evaluación y su acreditación. El examen como instancia de acreditación.</p>

<p><b>Asignatura</b></p>	<p><b>Biología Celular</b></p>
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ofrecer información básica sobre los procesos biológicos, las leyes, principios y conceptos que los rigen.</li> <li>• Facilitar la comprensión de los procesos celulares.</li> <li>• Interpretar los procesos y reacciones que rigen la biología celular en relación con el metabolismo celular.</li> <li>• Desarrollar en el estudiante la capacidad de análisis, interpretación y comunicación del material bibliográfico.</li> <li>• Desarrollar progresivamente un aprendizaje autónomo.</li> </ul>



<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Biología celular. Diversidad biológica. Moléculas de importancia biológica. Concepto de célula. Tipos de células: eucariotas y procariontes. Principios de fisiología celular. Respiración celular. Niveles de organización biológica: tejidos, órganos y sistemas. Introducción a la histología y anatomía. Principios básicos de genética y evolución.</p>
-------------------------------	---

<b>Asignatura</b>	<b>Química Inorgánica</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorporar información básica sobre leyes y conceptos químicos.</li> <li>• Aplicar las leyes y conceptos a la interpretación de los distintos procesos que ocurren en la naturaleza, en particular en los seres vivos y los alimentos.</li> <li>• Despertar el interés en la investigación para la resolución de problemas y nuevos desafíos e inconvenientes que pueda encontrar en la práctica de la profesión asociados a los procesos químicos.</li> <li>• Desarrollar habilidades y destrezas a partir del conocimiento de la química para la resolución de problemas relacionados con la nutrición y los alimentos.</li> <li>• Desarrollar una actitud ética y reflexiva hacia el conocimiento que estimule el pensamiento crítico y la formulación de conclusiones propias, debidamente fundamentadas.</li> <li>• Procurar que los estudiantes desarrollen un perfil de alta competencia profesional, de compromiso con la solución de los problemas que afectan a la sociedad y de responsabilidad ciudadana que incluyan la solidaridad, la creatividad y opciones por la equidad.</li> </ul>



<b>Contenidos Mínimos</b>	Materia y Energía. Agua. Soluciones. Estructura electrónica y clasificación periódica. Enlaces. Disoluciones. Termoquímica. Cinética. Equilibrio químico. Ácidos y bases. Teoría Ácido base y equilibrio iónico. Electroquímica. Propiedades generales de los elementos de grupos representativos y de transición.
-------------------------------	--

<b>Asignatura</b>	<b>Matemática</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer y utilizar las herramientas conceptuales de la matemática necesarias para su aplicación, que luego las emplearán como instrumento.</li> <li>• Desarrollar la habilidad de razonar matemáticamente para lograr construir modelos matemáticos que permitan resolver e interpretar problemas.</li> <li>• Conocer, utilizar y aplicar las principales nociones y propiedades de los distintos conjuntos numéricos, así como las propiedades en las diferentes operaciones que lo involucren y sus aplicaciones en diversos campos.</li> <li>• Comprender el concepto de función, así como las propiedades básicas de los diferentes tipos de funciones, reconociendo y valorando sus aplicaciones.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Bases matemáticas para la estadística. RRP (Razonamiento y Resolución de Problemas): Conjuntos numéricos y operaciones aritméticas. Ecuaciones e inecuaciones lineales. Función lineal y cuadrática. Expresiones algebraicas. Cálculo de raíces. Perímetro, área de figuras. Volumen de diferentes cuerpos. Modelización y resolución de situaciones problemáticas. Entornos. Valor absoluto. Progresiones aritméticas y geométricas. Funciones: Operaciones con funciones. Características. Clasificación. Desplazamientos.

*hgx*

	Funciones como modelos. Funciones polinómicas, racionales, potenciales, exponenciales y logarítmicas. Representación gráfica. Función inversa. Cónicas. Traslaciones.
--	---

Asignatura	Química Orgánica
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprender la química del carbono, las propiedades físicas y químicas de los compuestos carbonados.</li> <li>• Conocer las reacciones de los grupos funcionales para poder interpretar procesos químicos que ocurren en los seres vivos.</li> <li>• Despertar el interés en la investigación para la resolución de problemas y nuevos desafíos e inconvenientes que pueda encontrar en la práctica de la profesión.</li> <li>• Desarrollar habilidades y destrezas a partir del conocimiento de la química orgánica para la resolución de problemas relacionados con la nutrición.</li> <li>• Desarrollar una actitud ética y reflexiva hacia el conocimiento que estimule el pensamiento crítico y la formulación de conclusiones propias, debidamente fundamentadas.</li> <li>• Procurar que los estudiantes desarrollen un perfil de alta competencia profesional, de compromiso con la solución de los problemas que afectan a la sociedad y de responsabilidad ciudadana que incluyan la solidaridad, la creatividad y opciones por la equidad.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Compuestos orgánicos. Grupos funcionales. La química del carbono. Compuestos alifáticos, aromáticos y alicíclicos. Heterocíclicos. Funciones, moléculas y grupos funcionales de la química orgánica. Nomenclatura de los compuestos carbonados.

WGX

	<p>Propiedades. Oxido reducción en química orgánica. Isomería: importancia química y bioquímica. Compuestos orgánicos oxigenados. Estructura y propiedades químicas. Importancia en las estructuras celulares y tisulares. Compuestos orgánicos nitrogenados (de cadena abierta y cerrada: aromáticos y alicíclicos).</p>
--	---

<b>Asignatura</b>	<b>Taller en Fundamentos de la Alimentación</b>
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los fundamentos de la alimentación, situación alimentaria-nutricional en la región y el país y características nutricionales de la población.</li> <li>• Identificar los condicionantes biológicos, socioculturales y económicos relacionados al acto de comer.</li> <li>• Reconocer al alimento, dotado de cualidades esenciales y condicionantes del bienestar del hombre considerando tanto su valor nutritivo como el simbólico de orden social, económico y cultural.</li> <li>• Valorar la importancia del conocimiento de los hábitos alimentarios del hombre/comunidad y el valor nutritivo/simbólico de los alimentos como cimientos fundamentales para el desempeño del futuro ejercicio profesional, sensible a prevenir o resolver dificultades de la nutrición, la salud y calidad de vida.</li> <li>• Reflexionar sobre las propias conductas alimentarias y realidades, realizando las transferencias conceptuales de los contenidos de la asignatura y plasmando en la práctica su propio Plan Nutricional.</li> <li>• Desarrollar espíritu crítico y creativo del estudiante fomentando una vida saludable a través de la alimentación equilibrada.</li> </ul>



<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>La Ciencia de la Nutrición. Situación alimentaria-nutricional en la región y el país. Grupos de alimentos según las Guías Alimentarias para la Población Argentina. Interpretación de la gráfica de alimentos de las Guías Alimentarias. Pirámides nutricionales. Alimentos y nutrientes. Nutrientes esenciales y no esenciales. Composición química de los alimentos. Nuevos alimentos. Alimentos orgánicos.</p>
-------------------------------	--

Asignatura	Anatomía
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorar la importancia de la asignatura anatomía para el desarrollo de sus futuras competencias profesionales. Emplear correctamente la terminología y el lenguaje anatómico. Reconocer y comprender la organización anatómica descriptiva y topográfica del ser humano.</li> <li>• Introducir en el manejo de búsqueda bibliográfica de contenidos vinculados a la asignatura.</li> <li>• Incorporar conceptos básicos de lectura de imágenes.</li> <li>• Transferir los conocimientos adquiridos a través de casos clínicos y así desarrollar un pensamiento crítico y deductivo.</li> <li>• A través de los ítems previos, incorporar los conocimientos básicos que necesita el Lic. en Nutrición para la comprensión de la fisiología, patología y procesos asociados a la nutrición humana.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Conceptos generales sobre el cuerpo humano, sus funciones y modo de estudio. Niveles de organización en el ser humano: órganos, sistemas y aparatos que participan en las funciones de nutrición, de relación y de reproducción. Estructuras anatómicas de</p>





	relevancia para la realización de la valoración antropométrica. Introducción a la anatomía. Esplacnología. Neuroanatomía.
--	---

<b>Asignatura</b>	<b>Fisiología</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar las bases fisiológicas del ser humano como unidad biológica.</li> <li>• Integrar los conocimientos adquiridos relacionados con la normalidad para aplicarlos en la práctica clínica.</li> <li>• Adquirir conocimientos de fisiología para la prevención y detección de diversas anomalías asociadas a la nutrición.</li> <li>• Conocer la fisiología para comprender los fenómenos fisiológicos y fisiopatológicos.</li> <li>• Aplicar el pensamiento científico para integrar los conocimientos adquiridos.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Funciones y mecanismos fisiológicos normales del organismo humano. Medio interno. Conceptos generales sobre el cuerpo humano, sus funciones y modo de estudio. Introducción a la fisiología. Bioelectricidad. Contenidos sobre musculo. Fisiología de la sangre. Fisiología del aparato digestivo. Fisiología del aparato cardiovascular. Fisiología del aparato respiratorio. Fisiología renal. Fisiología del sistema endócrino. Neurofisiología. Fisiología del ejercicio: Termorregulación. Ejercicio en el calor. Mecanismos de regulación de la temperatura corporal. Mioenergética. Sistema neuromuscular, neuroendócrino y ejercicio. Metabolismo del Lactato: nuevos paradigmas. Factores asociados a la fatiga. Concepto de la zona fat-max. Mioquinas y ejercicio. Biogénesis mitocondrial.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Química Biológica</b>
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprender que la asignatura Química Biológica estudia los constituyentes de los seres vivos a nivel molecular, las interacciones entre bio-moléculas y las reacciones químicas en que participan.</li> <li>• Desarrollar habilidades y destrezas a partir del conocimiento de la química biológica para la resolución de problemas relacionados con la nutrición.</li> <li>• Despertar el interés en la investigación para la resolución de problemas y nuevos desafíos e inconvenientes que pueda encontrar en la práctica diaria.</li> <li>• Desarrollar una actitud ética y reflexiva hacia el conocimiento que estimule el pensamiento crítico y la formulación de conclusiones propias, debidamente fundamentadas.</li> <li>• Identificar la secuencia de reacciones de las bio-moléculas que ocurren dentro de los seres vivos y la localización sub-celular de cada proceso bioquímico.</li> <li>• Analizar el significado biológico de las reacciones químicas del metabolismo celular.</li> <li>• Interpretar el funcionamiento integrado del metabolismo y como se regulan estos procesos.</li> </ul>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>Estructura, comportamiento y funciones de las biomoléculas. Vías metabólicas. Principios de genética y biología molecular. Lípidos. Hidratos de carbono. Aminoácidos y proteínas. Ácidos nucleicos. Bioenergética: Balance de materia y energía. Enzimas. Metabolismo general; Metabolismo de hidratos de carbono. Respiración celular. Metabolismo de lípidos. Metabolismo de</p>

28 957

	aminoácidos y proteínas. Interrelaciones metabólicas. Transferencia de la información genética. Utilización de herramientas informáticas para análisis de resultados y resolución de problemas.
--	---

<b>Asignatura</b>	<b>Informática Aplicada</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar a los alumnos las bases necesarias para interactuar con las herramientas informáticas vigentes.</li> <li>• Proveer a los cursantes de los criterios metodológicos que permitan continuar en el futuro asimilando el funcionamiento de herramientas informáticas.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Informática aplicada a registros, acceso a base de datos, presentaciones, transmisiones de mensajes, herramientas aplicables en investigación. Software específico de seguimiento de pacientes, planes nutricionales, dietas, raciones, diseño de alimentos.

<b>Asignatura</b>	<b>Bioestadística</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar al estudiante los elementos básicos de probabilidad y estadística que le permitan utilizar e interpretar las técnicas que se usan en el campo de la nutrición.</li> <li>• Iniciar al estudiante en los principios de diseño estadístico, capacitándolo para planear, ejecutar e interpretar los resultados de los experimentos con criterios científicos.</li> <li>• Guiar al estudiante en la identificación de los problemas abordables desde la disciplina para que pueda expresarlos en</li> </ul>

	<p>términos de los modelos estadísticos más utilizados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar en el estudiante destreza en la interpretación de los resultados obtenidos para que pueda aplicarlos en la toma de decisiones.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Estadística descriptiva e inferencial. Bioestadística. Presentación y sistematización de datos. Medidas de posición y dispersión. Teoría de probabilidades. Distribución normal. Distribución binomial. Poisson. Muestreo. Teoría de las muestras. Correlación. Regresión. Análisis de la varianza. Diseño experimental. Software estadístico.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Fundamentos de Nutrición</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducir al estudiante en los fundamentos básicos de los nutrientes que aportan energía y nutren a la población.</li> <li>• Recorrer por la historia de la ciencia de la nutrición</li> <li>• Revisar aspectos básicos de química y fisiología de la nutrición</li> <li>• Comprender las funciones de los diferentes nutrientes y aporte de energía</li> <li>• Generar criterios propios de análisis y propender a generar un sentido crítico en el estudiante.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Historia de la ciencia de la nutrición. Química y fisiología de la nutrición. Energía y nutrientes: funciones, requerimientos, recomendaciones y límites máximos de ingesta. Macro y micronutrientes: carbohidratos, proteínas, lípidos, vitaminas. Elementos minerales, oligoelementos, trazas. Agua y electrolitos. Fuentes alimentarias. Deficiencia y toxicidad.</p>

4 x 97

<b>Asignatura</b>	<b>Metodología de la Investigación</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las principales perspectivas y herramientas metodológicas utilizadas en el campo de las ciencias sociales y humanas, en general, y en la nutrición en particular.</li> <li>• Introducir al estudiante en el lenguaje y la lógica del pensamiento y la práctica científica.</li> <li>• Conocer algunos de los problemas epistemológicos y metodológicos de la investigación en nutrición.</li> <li>• Identificar los momentos y componentes del proceso de investigación y sus características según se trate de investigaciones cualitativas y cuantitativas</li> <li>• Conocer el marco institucional de la investigación en la universidad.</li> <li>• Introducir algunas discusiones sobre la dimensión de la ética de la práctica científico-técnica.</li> <li>• Afianzar las habilidades de lectura crítica y de escritura académica como herramienta de investigación y aprendizaje.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Investigación básica y aplicada. Estudios epidemiológicos, clínicos y de servicios de salud. Investigación cuantitativa y cualitativa. Búsqueda de información y lectura crítica de publicaciones científicas en inglés. Formulación de un protocolo y un informe de investigación.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Bromatología</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la constitución y función de los alimentos.</li> <li>• Fundamentar los métodos de Conservación de Alimentos, e</li> </ul>



	<p>identificar las diferentes tecnologías.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar las consecuencias de los tratamientos de Conservación de Alimentos sobre su valor nutritivo, y caracteres organolépticos.</li> <li>• Conocer los parámetros de evaluación de la genuinidad y estado de conservación de un alimento.</li> <li>• Evaluar la importancia de los aditivos alimenticios y su legislación.</li> <li>• Desarrollar habilidades para aplicar tablas, diagramas, Código Alimentario Argentino, y Normas MERCOSUR en la evaluación de la información nutricional de diversos productos.</li> </ul>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>Clasificación y composición química de los alimentos. Macro y microcomponentes. Agentes y mecanismos de deterioro de alimentos. Adulteración, falsificación y conservación de alimentos. Modificaciones de la calidad nutritiva y sensorial. Procesamiento industrial de alimentos. Legislación alimentaria. Regulación CODEX alimentarius – Código Alimentario Argentino.</p>

<p><b>Asignatura</b></p>	<p><b>Fisiopatología</b></p>
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir conocimientos sobre etiología, diagnóstico y tratamiento de las patologías asociadas a la nutrición.</li> <li>• Adquirir nociones acerca de la evolución y pronóstico de las patologías.</li> <li>• Relacionar los mecanismos fisiopatológicos fundamentales con los principios básicos de la dietoterapia en cada patología.</li> <li>• Interpretar historia clínica y nutricional del paciente</li> </ul>

<b>Contenidos Mínimos</b>	Bases fisiopatológicas de las enfermedades pediátricas y del adulto relacionados a la alimentación. Situaciones fisiopatológicas que presentan relación con la nutrición. Hormonas. Inmunidad.
-------------------------------	--

<b>Asignatura</b>	<b>Alimentos y Salud</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la relación entre desarrollo-sistema alimentario- estado nutricional</li> <li>• Incorporar las BPM y su importancia en la industria alimenticia</li> <li>• Estudiar las patologías asociadas al consumo o déficit de nutrientes.</li> <li>• Conocer los alimentos que proporcionan beneficios para la salud y que disminuyen el riesgo de contraer enfermedades</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Relación entre desarrollo-sistema alimentario- estado nutricional. Buenas prácticas de manufacturas. Calidad e inocuidad de alimentos. Suplementos dietarios. Suplementación y fortificación de alimentos. Alimentos saludables y funcionales. Enfermedades asociadas a los alimentos. Deficiencias, excesos y toxicidad.

<b>Asignatura</b>	<b>Psicología de la Nutrición</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer relaciones entre los aspectos biológicos, psicológicos, sociales, culturales, históricos y políticos que conforman la salud, promoviendo un enfoque interdisciplinario.</li> <li>• Desarrollar conocimientos, habilidades y capacidades que permitan obtener una visión abarcadora de la totalidad de los problemas que pueden producir padecimientos, así como una mirada integral de la persona y su entorno.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir conocimientos básicos de psicología que faciliten la comprensión de los aspectos dinámicos de la relación asistente-asistido.</li> <li>• Propender a la formación continua y a la práctica profesional basada en la ética, la promoción de la salud y la calidad de vida.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Psicología aplicada a la nutrición. Vínculos. Etapas evolutivas. Trastornos de la conducta alimentaria. Adicciones.

<b>Asignatura</b>	<b>Microbiología</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducir al alumno al conocimiento de los microorganismos, como participantes activos en procesos ecológicos y en relación salud- enfermedad de los seres vivos.</li> <li>• Conocer las características diferenciales de los distintos tipos de microorganismos, en lo referido a su biología, estructura, bioquímica y fisiología.</li> <li>• Conocer la importancia de los microorganismos en la salud pública, la producción, calidad e inocuidad de alimentos.</li> <li>• Comprender la acción mediante factores físicos y químicos sobre los diferentes microorganismos en el laboratorio.</li> <li>• Desarrollar la aptitud en el manejo de vocabulario y bibliografía específica en microbiología.</li> <li>• Adquirir y profundizar cualidades propias de las ciencias naturales, aplicadas principalmente en la microbiología: capacidad crítica, método científico en técnicas experimentales y de laboratorio.</li> <li>• Profundizar la capacidad para realizar trabajos grupales, fomentando actitudes de cooperación, respeto y potenciación de</li> </ul>

257



	aptitudes personales mediante el trabajo entre pares.
<b>Contenidos Mínimos</b>	Principios de microbiología y parasitología humana. Introducción a la microbiología. Cultivo celular. Requerimiento de nutrientes. Factores de crecimiento. Anatomía de las células procarióticas y sus diferencias fundamentales con las eucarióticas. Características de la multiplicación celular de los microorganismos. Clasificación filogenética de los microorganismos y utilización de marcadores moleculares. Contaminación microbiana de alimentos. Probióticos y prebióticos. Microorganismos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos.

<b>Asignatura</b>	<b>Política Alimentaria y Epidemiología</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proporcionar al alumno las oportunidades de incorporar como propios los conocimientos, objetivos y actitudes que definen el rol social del Licenciado en Nutrición en el campo de la Salud Pública, reconociendo su responsabilidad social en el ejercicio de su profesión. Conocer los principios y métodos utilizados en estudios epidemiológicos relacionados con la nutrición de la población.</li> <li>• Proporcionar al estudiante conocimientos científicos y humanísticos necesarios para una comprensión integral del hombre en sus relaciones humanas con el medio ambiente y la salud pública.</li> <li>• Desarrollar actitudes tendientes al abordaje interdisciplinario de la problemática salud-enfermedad.</li> <li>• Conocer la realidad sanitaria dentro del contexto histórico, social, político, económico y cultural para participar activamente como miembro del equipo de salud.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar los niveles de prevención para la definición de la organización general del sistema de salud, los diferentes tipos de servicios y los recursos que serán utilizados.</li> <li>• Adquirir destrezas en el manejo de herramientas de epidemiología.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Seguridad Alimentaria: disponibilidad, acceso y sustentabilidad alimentaria nacional y regional. Distribución intrafamiliar de alimentos. Canasta básica de alimentos. Políticas alimentarias. Las políticas sociales y de salud en Argentina y Latinoamérica. Epidemiología nutricional. Método epidemiológico. Medición del estado de salud de la población. Indicadores. Encuestas alimentarias. Sistemas de vigilancia de la situación alimentario-nutricional. Análisis de los problemas alimentarios y nutricionales prevalentes. Perfiles nutricionales.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Tecnología de Alimentos</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar las consecuencias de los tratamientos de los alimentos sobre su valor nutritivo.</li> <li>• Conocer los parámetros de evaluación de conservación de un alimento.</li> <li>• Evaluar la importancia y consecuencias de los aditivos alimenticios y su legislación.</li> <li>• Desarrollar habilidades para la evaluación sensorial y propiedades reológicas de los alimentos.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Sistemas materiales. Características físico y químicas de los alimentos y sus componentes. Operaciones mecánicas, físicas, químicas y biológicas de los alimentos. Modificaciones y</p>

	comportamiento de los alimentos, según las diferentes técnicas de manejo aplicadas. Evaluación sensorial y propiedades reológicas de los alimentos.
--	---

<b>Asignatura</b>	<b>Socioantropología</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer un marco conceptual acerca de la problemática alimentaria teniendo en cuenta que el hecho de comer para los humanos constituye un fenómeno determinado tanto por la dimensión biológica como por la social.</li> <li>• Proporcionar a los futuros profesionales herramientas teórico metodológicas provenientes de la antropología que les permita abordar la complejidad del hecho alimentario.</li> <li>• Concientizar a los futuros/as licenciados/as nutricionistas acerca de la potencialidad de estas herramientas teórico - metodológicas propuestas para analizar las diferentes situaciones alimentarias en sus respectivos contextos y tomar decisiones acertadas durante el desarrollo de la profesión.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Sociedad y cultura. Evolución de los grupos sociales y alimentación. Estratos sociales y consumo. Funciones antropológica y social del alimento. Simbolismos y cultura alimentaria. Formación de la conducta alimentaria.

<b>Asignatura</b>	<b>Prácticas en Nutrición Comunitaria I</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir destrezas en las acciones de promoción y prevención de enfermedades prevalentes en nutrición.</li> <li>• Analizar casos prácticos de acciones preventivas en centros de</li> </ul>

U. 257

	<p>salud</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar criterios propios sobre la promoción y prevención de enfermedades asociadas a la nutrición.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Realización de acciones de promoción y prevención de enfermedades prevalentes en nutrición.

<b>Asignatura</b>	<b>Inglés</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aportar herramientas del idioma inglés al estudiante que le permita interpretar textos.</li> <li>• Estimular desde el acto de lectura guiado la lectura crítica y autónoma.</li> <li>• Integrar significativamente saberes previos, nociones lingüísticas específicas y estrategias y técnicas de lectura que permitan la construcción de sentidos y la consolidación de las competencias propias del lector comprensivo.</li> <li>• Extraer información de los textos, interpretar esa información desde sus conocimientos y de reflexionar sobre los conocimientos elaborados o interpretados y sobre el proceso seguido para obtenerlo y entenderlos.</li> <li>• Predecir el tema de un texto en base a sus títulos, subtítulos, ilustraciones, palabras sobresalientes, entre otros.</li> <li>• Interferir el significado de palabras desconocidas de un texto de su especialidad o divulgación general en inglés a partir del contexto y de la función de las palabras dentro de la oración.</li> <li>• Reconocer y analizar cómo se organiza la información y las relaciones que se establecen entre las diversas partes de un</li> </ul>

	<p>texto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar las secuencias textuales de un texto.</li> <li>• Reconocer las características estructurales y morfosintácticas del discurso académico científico.</li> <li>• Elaborar un glosario de términos de la especialidad.</li> </ul>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>La selección de los contenidos del programa se basa en tres premisas básicas: Aspectos discursivos. Tipologías de discurso científico- académicas. Características del discurso escrito académico. Organización del texto académico. Aspectos lingüísticos (interacción entre léxico-morfología y sintaxis). Formación de palabras. La Frase Nominal: sustantivos núcleo, sus pre- y pos-modificadores. La Frase Verbal: verbos de significado pleno y auxiliares. La frase preposicional. Estrategias de aprendizaje en general y de lectura en particular. Estrategias metacognitivas (Estrategias de monitoreo del propio aprendizaje). Estrategias cognitivas (previsualización y predicción de contenido, inferencia, scanning, skimming, distinción de ideas principales de ideas secundarias, etc.). Estrategias socio-afectivas (Estrategias para el trabajo cooperativo).</p>

<p><b>Asignatura</b></p>	<p><b>Nutrición Clínica</b></p>
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lograr una formación y visión integral de las perspectivas clínica e institucional de la problemática de salud del individuo,</li> <li>• Programar, realizar, monitorear y evaluar planes alimentarios en base al diagnóstico alimentario/nutricional, destinados a la promoción de la salud y prevención del riesgo de contraer enfermedades.</li> </ul>

h x 87

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementar el tratamiento nutricional que comprende la anamnesis alimentaria, la evaluación del estado nutricional, la determinación de las necesidades nutricionales, el diseño del plan de alimentación y su seguimiento, según la prescripción y/o diagnóstico médico con la finalidad de rehabilitar la salud.</li> <li>• Adaptar el criterio terapéutico a la realidad del medio en que se desempeña,</li> <li>• Desarrollar las habilidades en la planificación, realización de planes alimentarios adaptadas a las condiciones socio económico, evolución de la enfermedad, recursos disponibles, etc.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Proceso del cuidado nutricional del paciente y su aplicación en el abordaje de diferentes situaciones fisiopatológicas. Dietoterapia. Modificación y adecuación de la alimentación en el tratamiento de diferentes situaciones fisiopatológicas. Soporte nutricional oral, enteral y parenteral. Interacción fármaco-nutriente.

<b>Asignatura</b>	<b>Entrenamiento Deportivo y Nutrición</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los fundamentos teóricos de los sistemas de entrenamiento para el desarrollo de las diferentes capacidades físicas y coordinativas y su aplicación a la planificación de los diferentes deportes.</li> <li>• Conocer los fundamentos de la planificación y periodización deportiva y su relación con la nutrición periodizada.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Bases generales de la teoría del entrenamiento. Síndrome general de adaptación. Supercompensación y su aplicación al entrenamiento. Resistencia, fuerza, velocidad, flexibilidad y

by g7

	<p>capacidades coordinativas: conceptos generales, tipos y métodos de entrenamiento. Entrenamiento concurrente y nutrición. Como mejorar el entrenamiento concurrente desde la biología molecular. Planificación y periodiación de las cargas de entrenamiento. Diseño del micro, meso y macrociclo. Deportes cíclicos y acíclicos.</p>
--	---

<b>Asignatura</b>	<b>Nutrición en Salud Pública</b>
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretar los problemas alimentario-nutricionales de las poblaciones desde un enfoque interdisciplinario.</li> <li>• Conocer el nuevo enfoque de la Nutrición Pública y sus factores determinantes.</li> <li>• Identificar las diferentes transiciones que generaron el actual perfil nutricional de la población.</li> <li>• Identificar los principales problemas nutricionales de la población a lo largo de todo el ciclo vital.</li> <li>• Analizar el contexto socio-político, ambiental, cultural y sanitario que condiciona la Situación Alimentaria Nutricional de la población.</li> <li>• Conocer la metodología para realizar diagnóstico de situación alimentaria- nutricional de las poblaciones.</li> <li>• Comprender las intervenciones alimentarias llevadas a cabo en la población e interpretar su impacto</li> <li>• Conocer diferentes metodologías para determinar las necesidades de nutrientes de la población.</li> <li>• Conocer los Sistemas de Vigilancia Alimentaria- Nutricional y su utilización.</li> </ul>

lx 97

<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>Nutrición en Salud Pública. Proceso salud-enfermedad. Determinantes biopsicosociales de la salud. Promoción de la Salud: enfoques, niveles y estrategias. Sistemas y modelos de atención de la salud. Atención primaria de la salud. Políticas de salud, bienestar y desarrollo humano. Saneamiento ambiental y entornos saludables. Derecho a la alimentación. Rol del Licenciado en Nutrición en la salud comunitaria.</p>
----------------------------------	---

<p><b>Asignatura</b></p>	<p><b>Economía Alimentaria</b></p>
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer un marco teórico-práctico que posibilite la reflexión y el acercamiento entre la realidad socioeconómica actual, el análisis de sus causas y consecuencias, teniendo en cuenta su relación con la alimentación y el estado nutricional de las poblaciones.</li> <li>• Concientizar al estudiante sobre los problemas de la economía alimentaria a nivel mundial, poniendo énfasis en la economía alimentaria argentina: la disponibilidad de alimentos, modos de producción de alimentos y soberanía alimentaria, problemas de accesibilidad, patrones de consumo, y el rol del estado como garante de la seguridad alimentaria.</li> <li>• Proveer a los futuros licenciados en Nutrición de las herramientas que les permitan analizar, planificar y/o evaluar planes de alimentación correctos desde una perspectiva nutricional y económica.</li> </ul>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>Economía Alimentaria. Sistema Económico. Indicadores de desarrollo económico, humano y sostenible. Cadena alimentaria. Producción y distribución de alimentos. Comercialización. Marketing responsable de alimentos.</p>

W 85



Asignatura	Dietoterapia del Adulto
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los principales cuadros patológicos de los diversos órganos y sistemas que afectan al adulto, las alteraciones digestivas y/o metabólicas que provocan, y sus tratamientos específicos.</li> <li>• Comprender la importancia del estado nutricional en la prevención y evolución de los estados patológicos, y en la recuperación de la salud.</li> <li>• Interpretar y /o prescribir la receta dietética y elaborar el plan de alimentación correspondiente para el tratamiento y/o recuperación del enfermo, adaptadas a sus características psicológicas, socioeconómicas y bioquímicas al momento evolutivo de la enfermedad y a los síndromes patológicos concomitantes.</li> <li>• Conocer, etiología, cuadro clínico, evolución, complicaciones y secuelas de la enfermedad en estudio, analizando los principios de su evolución y tratamiento.</li> <li>• Valorar la importancia de la dieta como elemento terapéutico y ser capaces de aplicarla en los casos que la requieran basándose en alteraciones fisiopatológicas ocasionadas por la enfermedad y en las adaptaciones al régimen normal.</li> <li>• Comprender el rol de Nutricionistas dentro del equipo hospitalario y en consultorio.</li> <li>• Adquirir destrezas para realizar la anamnesis alimentaria al paciente y cuando sea necesario a su familia.</li> <li>• Adquirir habilidades en la lectura e interpretación de la Historia Clínica.</li> </ul>

Uy 57

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir destrezas en la toma de medidas antropométricas y en la evaluación nutricional del paciente.</li> <li>• Adquirir destreza en el cálculo del requerimiento, y elaboración de menús, para lograr realizar la prescripción dietética y el plan de alimentación correspondiente estableciendo sus bases fisiopatológicas, y adecuando la misma a las condiciones propias del paciente, estableciendo indicaciones y recomendaciones.</li> <li>• Adquirir habilidad para detectar el cumplimiento o no de la prescripción dietoterápica, y realizar educación alimentaria al paciente y su familia.</li> <li>• Adquirir interés por la investigación en el área de la clínica y la dietoterapia, buscando medios que permitan aplicar los avances científicos en el quehacer profesional.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Necesidades nutricionales en las diferentes etapas etarias y situaciones biológicas (adultos y adultos mayores). Prescripción y realización del plan alimentario.

<b>Asignatura</b>	<b>Prácticas en Nutrición Deportiva I</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participar activamente en la resolución de casos reales en población deportiva.</li> <li>• Aplicar conceptos de relevancia en el campo de la Nutrición Deportiva en pos de optimizar el proceso de entrenamiento y los períodos de recuperación, tanto en el ámbito deportivo como de salud.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Participación activa en el proceso de elaboración del plan nutricional y seguimiento del deportista. Control de los procesos de recuperación. Evaluación de tasa de sudoración en campo y nivel

	de deshidratación. Organización del plan nutricional.
--	---

<b>Asignatura</b>	<b>Dietoterapia del Niño</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribuir a la formación de un profesional de la nutrición con conocimientos solventes y actuales sobre situaciones fisiopatológicas con componente nutricional en la infancia y su abordaje dietoterápico.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Necesidades nutricionales en las diferentes etapas etarias y situaciones biológicas (embarazo, lactancia, recién nacido, niñez y adolescencia). Prescripción y realización del plan alimentario.

<b>Asignatura</b>	<b>Evaluación Nutricional</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorar el Estado Nutricional tiene como objetivo brindar herramientas que posibiliten la evaluación del estado nutricional a nivel individual y /o poblacional. Al finalizar la cursada los alumnos serán capaces de:</li> <li>• Seleccionar e interpretar adecuadamente los indicadores del estado de nutrición y su interrelación a fin de integrar un diagnóstico y proponer medidas apropiadas para prevenir o reparar daños nutricionales tanto a nivel individual como poblacional;</li> <li>• Adquirir conocimientos y desarrollar habilidades y destrezas para la selección, utilización y aplicación de métodos, técnicas e instrumentos apropiados para medir e interpretar el estado nutricional ( sus causas y efectos ) del individuo y la comunidad;</li> <li>• Desarrollar un espíritu crítico frente a los conocimientos, y</li> </ul>

lx 57

	fomentar la valoración nutricional en los ámbitos de actividad profesional.
<b>Contenidos Mínimos</b>	Factores condicionantes del estado nutricional, directos e indirectos. Anamnesis alimentaria. Métodos para la evaluación alimentaria y nutricional. Antropometría. Interpretación de indicadores clínicos y bioquímicos

<b>Asignatura</b>	<b>Educación en Nutrición</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los fundamentos teórico-prácticos de la educación para la salud en el contexto actual del sistema de salud argentino y desde la óptica particular de las prácticas profesionales del campo de la nutrición.</li> <li>• Adquirir conocimientos y prácticas propias de una educación para la salud efectiva, con base en las necesidades de los individuos y sus comunidades de pertenencia, con el objeto de lograr una mayor participación en la construcción colectiva de la salud.</li> <li>• Desarrollar competencias específicas para elaborar programas y actividades de Promoción y Educación para la Salud en el ámbito individual, familiar, y comunitario.</li> <li>• Analizar el carácter multidisciplinario de la Promoción y Educación para la salud, determinando las principales estrategias didácticas implicadas en la implementación de Planes y Programas en el contexto de su actividad profesional.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	Educación en el abordaje de los problemas alimentario-nutricionales y su relación con el ejercicio profesional. Paradigmas educativos. Teorías sobre los procesos de aprendizaje y

WJ

	enseñanza. Abordaje metodológico: diseño y selección de técnicas y recursos didácticos. Planificación de intervenciones educativas en nutrición individual, grupal y comunitaria. Educación alimentario - nutricional en los diferentes ámbitos del sistema educativo. Consejería alimentario - nutricional: teorías, medios de comunicación y marketing en alimentación y nutrición.
--	---

<b>Asignatura</b>	<b>Nutrición Deportiva</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las bases fisiológicas y la utilización de los nutrientes y sus necesidades en las diversas actividades deportivas.</li> <li>• Conocer la base de Cineantropometría para evaluar a través de mediciones diversas las características humanas de tamaño, forma, proporción, composición y maduración.</li> <li>• Formular planes de alimentación adecuados a las necesidades fisiológicas de individuos sanos adaptados a la actividad deportiva que realicen.</li> <li>• Dominar técnicas de medición antropométrica.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Balance energético y composición corporal. Diseño del plan nutricional. Macro y micronutrientes. Vitaminas, minerales y antioxidantes en la salud del deportista. Nutrición y lesiones. Ventana anabólica y nutrición en la optimización de los procesos de recuperación. Entrenamiento "invisible". Vías de señalización intracelulares: mTOR, SIRT 1, AMPK, entre otras. Hidratación deportiva. Sustancias ergogénicas y rendimiento: nitratos, cafeína, beta-alanina, monohidrato de creatina, entre otras. Carbohidratos de transportadores múltiples. Aplicaciones. Nutrición en deportes cíclicos y acíclicos.</p>

28/57

Asignatura	Prácticas en Nutrición Comunitaria II
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir destrezas en la valoración del estado nutricional de la población.</li> <li>• Planificar, ejecutar y evaluar intervenciones de nutrición como miembro de un equipo interdisciplinario.</li> <li>• Desarrollar un programa de educación alimentaria nutricional.</li> </ul>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>Participación en la valoración del estado nutricional de la población. Participación en la planificación, ejecución y evaluación de intervenciones de nutrición, como miembro de un equipo interdisciplinario. Realización de educación alimentaria nutricional.</p>

Asignatura	Administración de Servicios Alimentarios y Salud
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aportar al perfil del egresado el conocimiento y comprensión de la importancia de la gestión y administración de Servicios de Alimentación según los recursos disponibles en diferentes grupos poblacionales acorde a su realidad socio-económica.</li> <li>• Conocer los principios generales de la administración y planificación estratégica en las distintas organizaciones.</li> <li>• Comprender y aplicar la gestión administrativa en los diferentes servicios de alimentación para lograr una adecuada alimentación y un manejo correcto de los recursos.</li> <li>• Observar diseños de planta física y equipamiento realizando un análisis crítico.</li> <li>• Dominar los procedimientos para planificar los menús, elegir sistemas de compras, determinar costos, elaborar presupuestos y evaluar el rendimiento del servicio.</li> </ul>

WVSA

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar e implementar técnicas y métodos para el logro del concepto de calidad totales un servicio de alimentación.</li> </ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Concepto de administración y gestión. Funciones: Planificación, Organización, Dirección, Gestión de recursos humanos, Evaluación. Planificación de unidades técnicas de Alimentación y Nutrición. Diseño de la planta física, equipamiento y procesos productivos. Costos y presupuestos. Sistemas de contrataciones y compras. Administración de recursos. Auditoría y control de gestión y evaluación. Organización y diseño de las prestaciones: bienes y servicios. Normas de bio-seguridad y sistemas de calidad de los servicios.</p>

<b>Asignatura</b>	<b>Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios</b>
<b>Objetivos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lograr una formación y visión integral de las perspectivas clínica e institucional de la problemática de salud del individuo,</li> <li>• Programar, realizar, monitorear y evaluar planes alimentarios en base al diagnóstico alimentario/nutricional, destinados a la promoción de la salud y prevención del riesgo de contraer enfermedades.</li> <li>• Implementar el tratamiento nutricional que comprende la anamnesis alimentaria, la evaluación del estado nutricional, la determinación de las necesidades nutricionales, el diseño del plan de alimentación y su seguimiento, según la prescripción y/o diagnóstico médico con la finalidad de rehabilitar la salud.</li> <li>• Adaptar el criterio terapéutico a la realidad del medio en que se desempeña,</li> <li>• Desarrollar las habilidades en la planificación, realización de</li> </ul>

*Handwritten signature*

	<p>planes alimentarios adaptadas a las condiciones socio económicas, evolución de la enfermedad, recursos disponibles, etc.</p>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>Integración en actividades asistenciales programadas para responder a las necesidades y demandas de la población atendida. Integración en equipos multidisciplinarios. Participación activa en el diagnóstico de los problemas alimentarios-nutricionales de las personas asistidas. Intervención en procesos de capacitación en servicio de recursos humanos. Participación en las etapas del proceso administrativo. Elaboración de planes alimentarios normales y dietoterápicos. Seguimiento de la evolución del tratamiento dietético y del estado nutricional. Educación alimentario-nutricional a pacientes y familias. Evaluación de calidad e inocuidad de alimentos en todas las etapas.</p>

<p><b>Asignatura</b></p>	<p><b>Ética y Ejercicio Profesional</b></p>
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar un espacio de reflexión, discusión y análisis de las principales problemáticas éticas que afrontan los nutricionistas en su quehacer profesional y científico, brindando los fundamentos teóricos de las implicancias ético-deontológicas de la práctica y la investigación en el campo de la salud en general y de la nutrición en particular.</li> <li>• Poner a disposición de los estudiantes los principales desarrollos provenientes del campo de la Ética y la Bioética en el marco de los derechos humanos, en tanto fundamentos para el análisis de los problemas y dilemas de la alimentación y nutrición humana y el ejercicio de la profesión y la investigación.</li> <li>• Analizar críticamente los marcos legales y códigos deontológicos</li> </ul>

48 957



	<p>que rigen el ejercicio profesional del Licenciado en Nutrición y la investigación en salud.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover en los alumnos habilidades y actitudes críticas en relación a la vinculación entre la dimensión técnica, política y ética de las prácticas profesionales y científicas del Licenciado en Nutrición.</li> </ul>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>Ética y bioética. Principios, reglas y valores. Derechos de los sujetos, grupos, comunidades y profesionales de la salud. Deontología. Marco legal de la profesión en la República Argentina y del MERCOSUR. Ejercicio profesional responsable.</p>

<p><b>Asignatura</b></p>	<p><b>Prácticas en Nutrición Deportiva II</b></p>
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar una sólida formación para el análisis reflexivo permanente de la práctica fortaleciendo su desarrollo profesional.</li> <li>• Diseñar planes de periodización nutricional en concordancia con las cargas de entrenamiento deportivo a los fines de optimizar las adaptaciones crónicas y el rendimiento.</li> </ul>
<p><b>Contenidos Mínimos</b></p>	<p>Valoración del estado nutricional y tejidos de mayor relevancia en el rendimiento deportivo: esquelético, óseo y muscular. Cálculos del requerimiento energético específico al deporte. Interpretación de analíticas sanguíneas de rutina. Prescripción de suplementos nutricionales para la salud y el rendimiento del deportista.</p>

<p><b>Asignatura</b></p>	<p><b>Trabajo Final Integrador</b></p>
<p><b>Objetivos:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrar los conocimientos adquiridos para la producción</li> </ul>

W 87

	<p>intelectual en un trabajo que aporte una visión sobre la problemática de la nutrición en la región.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Propender a que el estudiante elabore un protocolo de investigación, siguiendo el método científico y contemplando diferentes enfoques metodológicos.</li><li>• Ejecutar el Plan de Trabajo propuesto y elaborar un informe escrito.</li></ul>
<b>Contenidos Mínimos</b>	<p>Elaboración del protocolo de investigación, siguiendo el método científico, contemplando diferentes enfoques metodológicos. Ejecución del Plan de Trabajo. Elaboración del informe escrito, presentación y divulgación de los resultados.</p>

4/87

## OTROS DATOS DEL PROYECTO

### **Docentes a convocar y/o mecanismos de convocatoria.**

Para el primer año de la carrera está previsto el dictado de 6 espacios curriculares cuatrimestrales. Para ello será necesario contar con 6 profesores y sus respectivos auxiliares de docencia, de los cuales 4 profesores y sus auxiliares de docencia serán compartidos con carreras que ya se dictan en la Sede Atlántica: Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría, Ingeniería Agronómica y Licenciatura en Ciencias Ambiente.

En cuanto a la cantidad de docentes a designar para los restantes años de la carrera, se estiman 25 docentes y 15 auxiliares de docencia. La Sede Atlántica dispone de más del 60% de los recursos docentes necesarios para el dictado de la totalidad de las asignaturas del plan de estudios. Para la cobertura de cargos de docentes interinos se instrumentarán convocatorias públicas.

### **Política de investigación y transferencia**

La carrera de Licenciatura en Nutrición concibe las funciones sustantivas de docencia, investigación y extensión en estrecha interrelación con la administración para lograr procesos formativos de calidad. Se favorecerán las actividades científicas y tecnológicas que desarrollen o fortalezcan las líneas de acción prioritarias definidas desde la carrera en concordancia con el Consejo de Investigación, Desarrollo y Transferencia de Tecnología de la Sede Atlántica y el de la UNRN.

La carrera propenderá a apoyar la formación de grupos de investigación en su formación y consolidación a través de la radicación de docentes-investigadores y la motivación de los docentes a realizar posgrados para fortalecer los RRHH disponibles. Habrá una estrecha relación entre la carrera y el CIT de Alimentos para la formación y radicación de investigadores que dicten asignaturas de la carrera y generen una sinergia entre las actividades académicas y de investigación.

Se impulsará la participación de los docentes en redes académicas nacionales e internacionales, apoyará los proyectos de investigación de carácter interinstitucional y

lx 957

buscará acercar a los docentes y estudiantes a la investigación, al desarrollo y la transferencia de tecnología.

### **Infraestructura**

El proyecto de carrera de Licenciatura en Nutrición se desarrollará en inmuebles de la UNRN y en otras instituciones con las cuales se firmarán convenios en caso de ser necesario. Las aulas donde se dictarán serán en el Campus Universitario de la Sede Atlántica.

Se complementan las instalaciones existentes con la obra en construcción que comprende el Comedor Estudiantil Universitario para la Sede Atlántica, ubicado en el predio de la ciudad de Viedma, próximo a la primera etapa del Edificio Académico existente. En esta etapa la superficie a construir es de 282 metros cuadrados, implantados en un terreno de 15has, que se encuentra ubicado en la intersección de la Ruta Provincial Nº1, la ex Ruta Nacional Nº3 y las vías del FFCC, en la localidad de Viedma. El predio de la obra será cercado con un alambrado olímpico, previo al inicio de los trabajos y según especificaciones, el mismo quedará para la UNRN.

Asimismo se han realizado gestiones para obtener el financiamiento para la construcción del "Edificio Polideportivo, Vestuarios y Hospital Escuela de Kinesiología", a establecerse en el Campus Universitario de la Sede Atlántica, logrando un primer acuerdo y estimando comenzar con la construcción a principios de 2018 con un plazo de obra calculado en 360 días.

El edificio agrupará los espacios necesarios, implicados para el desarrollo de las actividades académicas, teóricas y prácticas de las carreras de Licenciatura en Kinesiología y Fisiatría y la Licenciatura en Educación Física y Deporte, generando de esta manera un único edificio acorde a las necesidades de los usos específicos compartidos entre ambas carreras.

Esto permitirá que no se dupliquen instalaciones, dada la compatibilidad académica entre las tres carreras mencionadas, aprovechando de esta manera una única infraestructura y otorgando, por sumatoria de superficies, una volumetría que pueda ser reconocida dentro del Campus y destaque las actividades dedicadas a la salud y al deporte que desarrolla la Sede Atlántica de la UNRN.

