

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

SEDE ATLÁNTICA- Viedma

NORMATIVA:
Resolución CSDEyVE N°007/2018
Resolución CDEyVE N° 114/2017

FICHA DE CARRERA

TÍTULO – Licenciado en Nutrición

DURACIÓN- 5 Años

CONDICIONES DE INGRESO

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. Condiciones de educativas o revalidado de acuerdo a las normas vigentes y Ingreso debidamente legalizado. Conforme al arto 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 con los estudios que se proponen iniciar, así como aptitudes y conocimientos suficientes para cursar satisfactoriamente. Haber cumplimentado los procedimientos y requisitos del Programa de Ingreso de la UNRN. 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). El objetivo es fortalecer los conocimientos con que cuentan los aspirantes en su formación previa.

PERFIL

Perfil Profesional del/de la Licenciado/a en Nutrición:

- El/La profesional universitario/a 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/La profesional universitario/a formado/a 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.

ALCANCES

Actividades reservadas el título de Licenciado en Nutrición:

- Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios, en individuos y poblaciones, según prescripción o diagnóstico médico.
- Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con el fin de promover la salud y prevenir el riesgo de contraer enfermedades.

CONDICIONES DE EGRESO

Para que el estudiantado de la UNRN pueda recibirse de Licenciado/a 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/La 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.



Los/as 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.

ESTRUCTURA CURRICULAR

Se propone un Curso Nivelatorio Obligatorio que introduzca y oriente al estudiantado para el ingreso a la vida universitaria y a la carrera misma, con conocimientos mínimos de 60 horas distribuidas en dos (2) asignaturas que se dictarán previas al primer semestre:

- Introducción a la Química
- Introducción a las Técnicas de Aprendizaje

PLAN DE ESTUDIOS							
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN							
Curso Nivelatorio							
Introducción a la Química (V1501)- 30hs							
Introducción a las Técnicas de Aprendizaje (V1502)- 30hs							
Código Siu Guaraní	Nº de Orden	Año/Cuatrimestre/ Asignatura	Hs. Semanales	Hs. Anuales	CORRELATIVAS		
					PARA CURSAR		PARA APROBAR
					Cursada Aprobada	Materia Aprobada	Materia Aprobada
PRIMER AÑO							
PRIMER CUATRIMESTRE							
V1503	01	Biología celular	5	80	-	-	-
V1537	02	Química Inorgánica	5	80	-	-	-
V1504	03	Matemática	5	80	-	-	-
SEGUNDO CUATRIMESTRE							
V1538	04	Química Orgánica	4	64	-	-	-
V1505	05	Taller de Fundamentos de la alimentación	5	80	-	-	-
V1539	06	Anatomía	6	96	V1503	-	V1503
Subtotal Primer año			30	480			
SEGUNDO AÑO							
ANUAL							
V1540	07	Fisiología	6	192	Curso nivelatorio - V1503	-	Curso nivelatorio - V1503
PRIMER CUATRIMESTRE							
V1541	08	Química Biológica	5	80	Curso Nivelatorio- V1537- V1538	-	Curso Nivelatorio- V1537- V1538
V1506	09	Informática Aplicada	4	64	V1504	-	V1504
V1534	10	Bioestadística	5	80	V1504	-	V1504
SEGUNDO CUATRIMESTRE							
V1507	11	Fundamentos de nutrición	6	96	V1505	-	V1505- V1541
V1535	12	Metodología de la Investigación	5	80	V1534	-	V1534
V1508	13	Bromatología	5	80	V1537- V1538	-	V1537- V1538
Subtotal Segundo Año			36	672			

TERCER AÑO							
PRIMER CUATRIMESTRE							
V1509	14	Fisiopatología	6	96	V1540	V1503	V1540-V1507
V1510	15	Alimentos y Salud	5	80	V1508	V1505	V1541-V1508
V1511	16	Psicología de la Nutrición	5	80	V1507	-	V1507
V1542	17	Microbiología	5	80	-	V1503	-
SEGUNDO CUATRIMESTRE							
V1512	18	Política Alimentaria y Epidemiología	6	96	V1534	-	V1506-V1534
V1513	19	Tecnología de Alimentos	6	96	V1542	V1537	V1508-V1542
V1514	20	Socioantropología	6	96	V1511	-	V1511
V1515	21	Práctica en Nutrición Comunitaria I	5	80	V1510	V1505	V1510
V1516	22	Inglés	5	80	-	-	-
Subtotal Tercer Año			49	784			
QUINTO AÑO							
ANUAL							
V1517	23	Nutrición clínica	6	192	V1507-V1509	V1540	V1507-V1509-V1511
PRIMER CUATRIMESTRE							
V1518	24	Entrenamiento deportivo y nutrición	6	96	V1507	-	V1539-V1540-V1507
V1519	25	Nutrición en salud pública	6	96	V1512	V1507	V1512-V1514
V1520	26	Economía alimentaria	6	96	V1504	-	V1504
SEGUNDO CUATRIMESTRE							
V1521	27	Dietoterapia del adulto	6	96	V1509	V1540	V1509
V1522	28	Prácticas en Nutrición Deportiva I	6	96	V1518	-	V1518
V1523	29	Evaluación nutricional	6	96	V1508	V1507	V1508
V1524	30	Educación en nutrición	6	96	V1507-V1519	-	V1507-V1519
Subtotal Cuarto Año			48	864			
QUINTO AÑO							
PRIMER CUATRIMESTRE							
V1525	31	Nutrición deportiva	6	96	V1523	-	V1517-V1518-V1523
V1526	32	Dietoterapia del niño	6	96	V1509	V1540	V1509
V1527	33	Prácticas en Nutrición Comunitaria II	5	80	V1515-V1524	-	V1515-V1524
V1528	34	Administración de Servicios Alimentarios y Salud	6	96	-	V1512	V1520
SEGUNDO CUATRIMESTRE							
V1529	35	Prácticas en Nutrición Clínica y Administración de Servicios Alimentarios	12	192	V1517	-	V1517-V1528

V1530	36	Ética y Ejercicio profesional	6	96	V1517	-	V1517- V1523
V1531	37	Prácticas en Nutrición Deportiva II	6	96	V1522- V1525	V1515	V1522- V1525
V1532	38	Trabajo final integrador		128	De V1525 a V1531	-	De V1525 a V1531
Subtotal Quinto Año			47	880			
CARGA HORARIA TOTAL				3680			

*Requisito extracurricular obligatorio: Programa de Trabajo Social

CONTENIDOS MÍNIMOS

N° Orden: curso nivelatorio/ Código Guaraní: V1501

INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA

OBJETIVOS: Repasar conceptos de química inorgánica desarrollados en el nivel secundario/ Repasar conceptos de química general, uniones químicas, ecuaciones y nomenclatura/ Despertar el interés del estudiante en el estudio de la química a partir de la explicación de procesos cotidianos mediante fundamentos químicos/ Generar conciencia de la perseverancia y dedicación al estudio para lograr su inserción en una carrera universitaria/ Introducir al estudiante en la vida universitaria/ Acercar al estudiante a los recursos bibliográficos y generar un hábito de búsqueda y consulta.

CONTENIDOS MÍNIMOS: Estructura de la materia. Teoría atómico-molecular. Tabla periódica. Formación de compuestos y uniones químicas. Ecuaciones químicas. Nomenclatura básica. Mediciones y unidades químicas.

N° Orden: Curso Nivelatorio/ Código Guaraní: V1502

INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS DE APRENDIZAJE

OBJETIVOS: 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. Adquirir nociones generales acerca de del uso de diversas estrategias y técnicas de estudio, y aplicarlas en su vida académica. Conocer las características generales estructurales, temáticas y estilísticas de diversos géneros discursivos orales, escritos, académicos, administrativos, jurídicos y legislativos. 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. Explorar y capitalizar las posibilidades de los recursos que ofrecen las NTIC (Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación)

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 01/ Código Guaraní: V1503

BIOLOGÍA CELULAR

OBJETIVOS: Ofrecer información básica sobre los procesos biológicos, las leyes, principios y conceptos que los rigen. Facilitar la comprensión de los procesos celulares. Interpretar los procesos y reacciones que rigen la biología celular en relación con el metabolismo celular. Desarrollar en el estudiante la capacidad de análisis, interpretación y comunicación del material bibliográfico. Desarrollar progresivamente un aprendizaje autónomo.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 02/ Código Guaraní: V1537

QUÍMICA INORGÁNICA

OBJETIVOS: Incorporar información básica sobre leyes y conceptos químicos. 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. 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. Desarrollar habilidades y destrezas a partir del conocimiento de la química para la resolución de problemas relacionados con la nutrición y los alimentos. 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.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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

N° Orden: 03/ Código Guaraní: V1504

MATEMÁTICA

OBJETIVOS: Conocer y utilizar las herramientas conceptuales de la matemática necesarias para su aplicación, que luego las emplearán como instrumento. Desarrollar la habilidad de razonar matemáticamente para lograr construir modelos matemáticos que permitan resolver e interpretar problemas. 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. Comprender el concepto de función, así como las propiedades básicas de los diferentes tipos de funciones, reconociendo y valorando sus aplicaciones.

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

N° Orden: 04/Código Guaraní: V1538

QUÍMICA ORGÁNICA

OBJETIVOS: Comprender la química del carbono, las propiedades físicas y químicas de los compuestos carbonados. Conocer las reacciones de los grupos funcionales para poder interpretar procesos químicos que ocurren en los seres vivos. 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. Desarrollar habilidades y destrezas a partir del conocimiento de la química orgánica para la resolución de problemas relacionados con la nutrición. 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.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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. 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)

N° Orden: 05/Código Guaraní: V1505

TALLER DE FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACIÓN

OBJETIVOS: Conocer los fundamentos de la alimentación, situación alimentaria-nutricional en la región y el país y características nutricionales de la población. Identificar los condicionantes biológicos, socioculturales y económicos relacionados al acto de comer. 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. 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. 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. Desarrollar espíritu crítico y creativo del estudiante fomentando una vida saludable a través de la alimentación equilibrada.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 06/Código Guaraní: V1539

ANATOMÍA

OBJETIVOS: 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. Introducir en el manejo de búsqueda bibliográfica de contenidos vinculados a la asignatura. Incorporar conceptos básicos de lectura de imágenes. Transferir los conocimientos adquiridos a través de casos clínicos y así desarrollar un pensamiento crítico y deductivo. A través de los items 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.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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 relevancia para la realización de la valoración antropométrica. Introducción a la anatomía. Esplacnología. Neuroanatomía.

N° Orden: 07/Código Guaraní: V1540

FISIOLOGÍA

OBJETIVOS: Identificar las bases fisiológicas del ser humano como unidad biológica. Integrar los conocimientos adquiridos relacionados con la normalidad para aplicarlos en la práctica clínica. Adquirir conocimientos de fisiología para la prevención y detección de diversas anomalías asociadas a la nutrición. Conocer la fisiología para comprender los fenómenos fisiológicos y fisiopatológicos. Aplicar el pensamiento científico para integrar los conocimientos adquiridos.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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, neuroendocrino y ejercicio. Metabolismo del Lactato: nuevos paradigmas. Factores asociados a la fatiga. Concepto de la zona fat-max. Mioquinas y ejercicio. Biogénesis mitocondrial.

N° Orden: 08/Código Guaraní: 1541

QUÍMICA BIOLÓGICA

OBJETIVOS: 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. Desarrollar habilidades y destrezas a partir del conocimiento de la química biológica para la resolución de problemas relacionados con la nutrición. Despertar el interés en la investigación para la resolución de problemas y nuevos desafíos e inconvenientes que pueda encontrar en la práctica diaria. Desarrollar una actitud ética y reflexiva hacia el conocimiento que estimule el pensamiento crítico y la formulación de conclusiones propias, debidamente fundamentadas. 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. Analizar el significado biológico de las reacciones químicas del metabolismo celular. Interpretar el funcionamiento integrado del metabolismo y como se regulan estos procesos.

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

N° Orden: 09/Código Guaraní: V1506

INFORMÁTICA APLICADA

OBJETIVOS: Proporcionar a los alumnos las bases necesarias para interactuar con las herramientas informáticas vigentes. Proveer a los cursantes de los criterios metodológicos que permitan continuar en el futuro asimilando el funcionamiento de herramientas informáticas.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 10/ Código Guaraní: V1534

BIOESTADÍSTICA

OBJETIVOS: 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. Iniciar al estudiante en los principios de diseño estadístico, capacitándolo para planear, ejecutar e interpretar los resultados de los experimentos con criterios científicos. Guiar al estudiante en la identificación de los problemas abordables desde la disciplina para que pueda expresarlos en términos de los modelos estadísticos más utilizados. Desarrollar en el estudiante destreza en la interpretación de los resultados obtenidos para que pueda aplicarlos en la toma de decisiones.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 11/ Código Guaraní: V1507

FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN

OBJETIVOS: Introducir al estudiante en los fundamentos básicos de los nutrientes que aportan energía y nutren a la población. Recorrer por la historia de la ciencia de la nutrición. Revisar aspectos básicos de química y fisiología de la nutrición. Comprender las funciones de los diferentes nutrientes y aporte de energía. Generar criterios propios de análisis y propender a generar un sentido crítico en el estudiante.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 12/ Código Guaraní: V1535

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVOS: 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. Introducir al estudiante en el lenguaje y la lógica del pensamiento y la práctica científica. Conocer algunos de los problemas epistemológicos y metodológicos de la investigación en nutrición. Identificar los momentos y componentes del proceso de investigación y sus características según se trate de investigaciones cualitativas y cuantitativas. Conocer el marco institucional de la investigación en la universidad. Introducir algunas discusiones sobre la dimensión de la ética de la práctica científico-técnica. Afianzar las habilidades de lectura crítica y de escritura académica como herramienta de investigación y aprendizaje.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 13/ Código Guaraní: V1508

BROMATOLOGÍA

OBJETIVOS: Conocer la constitución y función de los alimentos. Fundamentar los métodos de Conservación de Alimentos, e identificar las diferentes tecnologías. Analizar las consecuencias de los tratamientos de Conservación de Alimentos sobre su valor nutritivo, y caracteres organolépticos. Conocer los parámetros de evaluación de la genuinidad y estado de conservación de un alimento. Evaluar la importancia de los aditivos alimenticios y su legislación. Desarrollar habilidades para aplicar tablas, diagramas, Código Alimentario Argentino, y Normas MERCOSUR en la evaluación de la información nutricional de diversos productos.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 14/ Código Guaraní: V1509

FISIOPATOLOGÍA

OBJETIVOS: Adquirir conocimientos sobre etiología, diagnóstico y tratamiento de las patologías asociadas a la nutrición. Adquirir nociones acerca de la evolución y pronóstico de las patologías. Relacionar los mecanismos fisiopatológicos fundamentales con los principios básicos de la dietoterapia en cada patología. Interpretar historia clínica y nutricional del paciente

CONTENIDOS MÍNIMOS: Bases fisiopatológicas de las enfermedades pediátricas y del adulto relacionados a la alimentación. Situaciones fisiopatológicas que presentan relación con la nutrición. Hormonas. Inmunidad.

N° Orden: 15/ Código Guaraní: V1510

ALIMENTOS Y SALUD

OBJETIVOS: Conocer la relación entre desarrollo-sistema alimentario- estado nutricional Incorporar las BPM y su importancia en la industria alimenticia Estudiar las patologías asociadas al consumo o déficit de nutrientes. Conocer los alimentos que proporcionan beneficios para la salud y que disminuyen el riesgo de contraer enfermedades

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 16/ Código Guaraní: V1511

PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN

OBJETIVOS: Establecer relaciones entre los aspectos biológicos, psicológicos, sociales, culturales, históricos y políticos que conforman la salud, promoviendo un enfoque interdisciplinario. 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. Adquirir conocimientos básicos de psicología que faciliten la comprensión de los aspectos dinámicos de la relación asistente-asistido. Propender a la formación continua y a la práctica profesional basada en la ética, la promoción de la salud y la calidad de vida

CONTENIDOS MÍNIMOS: Psicología aplicada a la nutrición. Vínculos. Etapas evolutivas. Trastornos de la conducta alimentaria. Adicciones.

N° Orden: 17/ Código Guaraní: V1542

MICROBIOLOGÍA

OBJETIVOS: Introducir al alumno al conocimiento de los microorganismos, como participantes activos en procesos ecológicos y en relación salud- enfermedad de los seres vivos. Conocer las características diferenciales de los distintos tipos de microorganismos, en lo referido a su biología, estructura, bioquímica y fisiología. Conocer la importancia de los microorganismos en la salud pública, la producción, calidad e inocuidad de alimentos. Comprender la acción mediante factores físicos y químicos sobre los diferentes microorganismos en el laboratorio. Desarrollar la aptitud en el manejo de vocabulario y bibliografía específica en microbiología. Adquirir y profundizar cualidades propias de las ciencias naturales, aplicadas principalmente en la microbiología: capacidad crítica, método científico en técnicas experimentales y de laboratorio. Profundizar la capacidad para realizar trabajos grupales, fomentando actitudes de cooperación, respeto y potenciación de aptitudes personales mediante el trabajo entre pares.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 18/ Código Guaraní: V1513

POLÍTICA ALIMENTARIA Y EPIDEMIOLOGÍA

OBJETIVOS: 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. 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. Desarrollar actitudes tendientes al abordaje interdisciplinario de la problemática salud-enfermedad. Conocer la realidad sanitaria dentro del contexto histórico, social, político, económico y cultural para participar activamente como miembro del equipo de salud. 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. Adquirir destrezas en el manejo de herramientas de epidemiología.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 19/ Código Guaraní: V1513

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

OBJETIVOS: Analizar las consecuencias de los tratamientos de los alimentos sobre su valor nutritivo. Conocer los parámetros de evaluación de conservación de un alimento. Evaluar la importancia y consecuencias de los aditivos alimenticios y su legislación. Desarrollar habilidades para la evaluación sensorial y propiedades reológicas de los alimentos.

CONTENIDOS MÍNIMOS: Sistemas materiales. Características físico y químicas de los alimentos y sus componentes. Operaciones mecánicas, físicas, químicas y biológicas de los alimentos. Modificaciones y comportamiento de los alimentos, según las diferentes técnicas de manejo aplicadas. Evaluación sensorial y propiedades reológicas de los alimentos.

N° Orden: 20/ Código Guaraní: V1514

SOCIOANTROPOLOGÍA

OBJETIVOS: 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. Proporcionar a los futuros profesionales herramientas teórico metodológicas provenientes de la antropología que les permita abordar la complejidad del hecho alimentario. 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.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 21/ Código Guaraní: V1515

PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN COMUNITARIA I

OBJETIVOS: Adquirir destrezas en las acciones de promoción y prevención de enfermedades prevalentes en nutrición. Analizar casos prácticos de acciones preventivas en centros de salud. Desarrollar criterios propios sobre la promoción y prevención de enfermedades asociadas a la nutrición.

CONTENIDOS MÍNIMOS: Realización de acciones de promoción y prevención de enfermedades prevalentes en nutrición.

N° Orden: 22/ Código Guaraní: V1516

INGLÉS

OBJETIVOS: Aportar herramientas del idioma inglés al estudiante que le permita interpretar textos. Estimular desde el acto de lectura guiado la lectura crítica y autónoma. 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. 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. Predecir el tema de un texto en base a sus títulos, subtítulos, ilustraciones, palabras sobresalientes, entre otros. 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. Reconocer y analizar cómo se organiza la información y las relaciones que se establecen entre las diversas partes de un texto. Identificar las secuencias textuales de un texto. Reconocer las características estructurales y morfosintácticas del discurso académico científico. Elaborar un glosario de términos de la especialidad.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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).

N° Orden: 23/ Código Guaraní: V1517

NUTRICIÓN CLÍNICA

OBJETIVOS: Lograr una formación y visión integral de las perspectivas clínica e institucional de la problemática de salud del individuo. 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. 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. Adaptar el criterio terapéutico a la realidad del medio en que se desempeña, Desarrollar las habilidades en la planificación, realización de planes alimentarios adaptadas a las condiciones socio económico, evolución de la enfermedad, recursos disponibles, etc.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 24/ Código Guaraní: V1518

ENTRENAMIENTO DEPORTIVO Y NUTRICIÓN

OBJETIVOS: 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. Conocer los fundamentos de la planificación y periodización deportiva y su relación con la nutrición periodizada.

CONTENIDOS MÍNIMOS: Bases generales de la teoría del entrenamiento. Síndrome general de adaptación. Supercompensación y su aplicación al entrenamiento. Resistencia, fuerza, velocidad, flexibilidad y capacidades coordinativas: conceptos generales, tipos y métodos de entrenamiento. Entrenamiento concurrente y nutrición. Como mejorar el entrenamiento concurrente desde la biología molecular. Planificación y periodización de las cargas de entrenamiento. Diseño del micro, meso y macrociclo. Deportes cíclicos y acíclicos.

N° Orden: 25/ Código Guaraní: V1519

NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA

OBJETIVOS: Interpretar los problemas alimentario-nutricionales de las poblaciones desde un enfoque interdisciplinario. Conocer el nuevo enfoque de la Nutrición Pública y sus factores determinantes. Identificar las diferentes transiciones que generaron el actual perfil nutricional de la población. Identificar los principales problemas nutricionales de la población a lo largo de todo el ciclo vital. Analizar el contexto socio-político, ambiental, cultural y sanitario que condiciona la Situación Alimentaria Nutricional de la población. Conocer la metodología para realizar diagnóstico de situación alimentaria- nutricional de las poblaciones. Comprender las intervenciones alimentarias llevadas a cabo en la población e interpretar su impacto. Conocer diferentes metodologías para determinar las necesidades de nutrientes de la población. Conocer los Sistemas de Vigilancia Alimentaria- Nutricional y su utilización.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 26/ Código Guaraní: V1520

ECONOMÍA ALIMENTARIA

OBJETIVOS: 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. 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. 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.

CONTENIDOS MÍNIMOS: Economía Alimentaria. Sistema Económico. Indicadores de desarrollo económico, humano y sostenible. Cadena alimentaria. Producción y distribución de alimentos. Comercialización. Marketing responsable de alimentos.

N° Orden: 27/ Código Guaraní: V1521

DIETOTERAPIA DEL ADULTO

OBJETIVOS: 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. Comprender la importancia del estado nutricional en la prevención y evolución de los estados patológicos, y en la recuperación de la salud. Interpretar y /0 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. Conocer, etiología, cuadro clínico, evolución, complicaciones y secuelas de la enfermedad en estudio, analizando los principios de su evolución y tratamiento. 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. Comprender el rol de Nutricionistas dentro del equipo hospitalario y en consultorio. Adquirir destrezas para realizar la anamnesis alimentaria al paciente y cuando sea necesario a su familia. Adquirir habilidades en la lectura e interpretación de la Historia Clínica. Adquirir destrezas en la toma de medidas antropométricas y en la evaluación nutricional del paciente. 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. Adquirir habilidad para detectar el cumplimiento o no de la prescripción dietoterápica, y realizar educación alimentaria al paciente y su familia. 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.

CONTENIDOS MÍNIMOS: Necesidades nutricionales en las diferentes etapas etéreas y situaciones biológicas (adultos y adultos mayores). Prescripción y realización del plan alimentario.

N° Orden: 28/ Código Guaraní: V1522]

PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN DEPORTIVA I

OBJETIVOS: Participar activamente en la resolución de casos reales en población deportiva. 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.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 29/ Código Guaraní: V1523

EVALUACIÓN NUTRICIONAL

OBJETIVOS: Valorar el Estado Nutricional tiene como objetivo brindar herramientas que posibiliten la evaluación del estado nutricional a nivel individual y lo poblacional. Al finalizar la cursada los alumnos serán capaces de: 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; 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; Desarrollar un espíritu crítico frente a los conocimientos, y fomentar la valoración nutricional en los ámbitos de actividad profesional.

CONTENIDOS MÍNIMOS: Factores condicionantes del estado nutricional, directos e indirectos. Anamnesis alimentaria. Métodos para la evaluación alimentaria y nutricional. Antropometría. Interpretación de indicadores clínicos y bioquímicos

N° Orden: 30/ Código Guaraní: V1524

EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN

OBJETIVOS: 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. 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. Desarrollar competencias específicas para elaborar programas y actividades de Promoción y Educación para la Salud en el ámbito individual, familiar, y comunitario. 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.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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 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.

N° Orden: 31/ Código Guaraní: V1525

NUTRICIÓN DEPORTIVA

OBJETIVOS: Conocer las bases fisiológicas y la utilización de los nutrientes y sus necesidades en las diversas actividades deportivas. Conocer la base de Cineantropometría para evaluar a través de mediciones diversas las características humanas de tamaño, forma, proporción, composición y maduración. Formular planes de alimentación adecuados a las necesidades fisiológicas de individuos sanos adaptados a la actividad deportiva que realicen. Dominar técnicas de medición antropométrica.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 32/ Código Guaraní: V1526

DIETOTERAPIA DEL NIÑO

OBJETIVOS: 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.

CONTENIDOS MÍNIMOS: Necesidades nutricionales en las diferentes etapas etáreas y situaciones biológicas (embarazo, lactancia, recién nacido, niñez y adolescencia). Prescripción y realización del plan alimentario.

N° Orden: 33/ Código Guaraní: V1527

PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN COMUNITARIA II

OBJETIVOS: Adquirir destrezas en la valoración del estado nutricional de la población. Planificar, ejecutar y evaluar intervenciones de nutrición como miembro de un equipo interdisciplinario. Desarrollar un programa de educación alimentaria nutricional.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 34/ Código Guaraní: V1528

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS Y SALUD

OBJETIVOS: 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. Conocer los principios generales de la administración y planificación estratégica en las distintas organizaciones. Comprender y aplicar la gestión administrativa en los diferentes servicios de alimentación para lograr una adecuada alimentación y un manejo correcto de los recursos. Observar diseños de planta física y equipamiento realizando un análisis crítico. Dominar los procedimientos para planificar los menús, elegir sistemas de compras, determinar costos, elaborar presupuestos y evaluar el rendimiento del servicio. Manejar e implementar técnicas y métodos para el logro del concepto de calidad totales un servicio de alimentación.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 35/ Código Guaraní: V1529

PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN CLÍNICA Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS

OBJETIVOS: Lograr una formación y visión integral de las perspectivas clínica e institucional de la problemática de salud del individuo. 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. 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. Adaptar el criterio terapéutico a la realidad del medio en que se desempeña. Desarrollar las habilidades en la planificación, realización de planes alimentarios adaptadas a las condiciones socio económicas, evolución de la enfermedad, recursos disponibles, etc.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 36/ Código Guaraní: V1530

ÉTICA Y EJERCICIO PROFESIONAL

OBJETIVOS: 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. 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. Analizar críticamente los marcos legales y códigos deontológicos que rigen el ejercicio profesional del Licenciado en Nutrición y la investigación en salud. 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.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.

N° Orden: 37/ Código Guaraní: V1531

PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN DEPORTIVA II

OBJETIVOS: Desarrollar una sólida formación para el análisis reflexivo permanente de la práctica fortaleciendo su desarrollo profesional. Diseñar planes de periodización nutricional en concordancia con las cargas de entrenamiento deportivo a los fines de optimizar las adaptaciones crónicas y el rendimiento.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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. Control de los procesos de recuperación. Evaluación de tasa de sudoración en campo y nivel de deshidratación. Organización del plan nutricional. Prescripción de suplementos nutricionales para la salud y el rendimiento del deportista.

N° Orden: 38/ Código Guaraní: V1532

TRABAJO FINAL INTEGRADOR

OBJETIVOS: Integrar los conocimientos adquiridos para la producción intelectual en un trabajo que aporte una visión sobre la problemática de la nutrición en la región. Propender a que el estudiante elabore un protocolo de investigación, siguiendo el método científico y contemplando diferentes enfoques metodológicos. Ejecutar el Plan de Trabajo propuesto y elaborar un informe escrito.

CONTENIDOS MÍNIMOS: 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.