



Plan de Estudios + Contenidos Mínimos

Licenciatura en Nutrición



Universidad de Belgrano

Índice

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Plan de estudios Pág. 3

Contenidos mínimos de las asignaturas

1er. Año Pág. 4

MATEMÁTICA
QUÍMICA GENERAL
BIOFÍSICA
BIOLOGÍA GENERAL
PRÁCTICA PROFESIONAL I
ANATOMÍA HUMANA
QUÍMICA BIOLÓGICA Y DE LOS ALIMENTOS
TÉCNICA GASTRONÓMICA
NUTRICIÓN NORMAL

2do. Año Pág. 5

Bioquímica Nutricional
Fisiología Humana
Microbiología y Parasitología
Técnica Dietética
Probabilidad y Estadística
Psicosociología de la Nutrición
Microbiología de los Alimentos
Práctica profesional II

3er. Año Pág. 7

Bromatología
Tecnología Alimentaria
Dietoterapia General
Alimentación del Niño Sano
Dietoterapia Infantil
Epistemología y Metodología de la Investigación
Técnica Dietoterápica
Saneamiento Ambiental e Higiene de los Alimentos
Fisiopatología
Educación Alimentaria
Práctica Profesional III

4to. año Pág. 9

Toxicología de los Alimentos
Evaluación Nutricional
Epidemiología Nutricional
Administración General de Servicios de Alimentación
Administración de Servicios Alimentarios Asistenciales
Salud Pública y Administración de Salud
Política y Legislación Alimentaria
Comercialización y Distribución de Alimentos
Desarrollo y Evaluación de Proyectos Nutricionales
Habilitación Profesional
Trabajo Final de Carrera

Materias optativas de formación general Pág. 11

Facultad de Ciencias de la Salud

Plan de estudios

1er. año

Código	Materia	Horas semanales
1	MATEMÁTICA	6
2	QUÍMICA GENERAL	8
3	BIOFÍSICA	6
4	BIOLOGÍA GENERAL	6
5	PRÁCTICA PROFESIONAL I	2
6	ANATOMÍA HUMANA	6
7	QUÍMICA BIOLÓGICA Y DE LOS ALIMENTOS	6
8	TÉCNICA GASTRÓNOMICA	6
9	NUTRICIÓN NORMAL	10

2do. año

Código	Materia	Horas semanales
10	BIOQUÍMICA NUTRICIONAL	8
11	FISIOLOGÍA HUMANA	6
12	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA	6
13	TÉCNICA DIETÉTICA	8
14	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA	6
15	ECONOMÍA GENERAL Y FAMILIAR	6
16	PSICOSOCIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	6
17	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	8
18	PRÁCTICA PROFESIONAL II	2

3er. año

Código	Materia	Horas semanales
21	BROMATOLOGÍA	4(C)
22	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA	4(C)
23	DIETOTERAPIA GENERAL	4(C)
24	ALIMENTACION DEL NIÑO SANO	4(C)
25	DIETOTRAPIA INFANTIL	4(C)
26	EPISTEMOLOGIA Y METOD. DE LA INVESTIGACIÓN	4(C)
27	TECNICA DIETOTERAPICA	6(A)
28	SANEAMIENTO AMBIENT. E HIGIENE DE ALIMENTOS	4(C)
29	FISIOPATOLOGÍA	4(A)
30	EDUCACIÓN ALIMENTARIA	4(C)
31	PRACTICA PROFESIONAL III	2(A)

4to. año

Código	Materia	Horas semanales
32	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	4(A)
33	EVALUACIÓN NUTRICIONAL	4(C)
34	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL TÉCNICA DIETOTERÁFICA	4(C)
35	ADMINISTRACION GRAL. SERVICIOS ALIMENTAC.	4(C)
36	ADMINISTRACION SERVICIOS ALIMENTAC. ASISTENC.	4(C)
37	SALUD PÚBLICA Y ADMINISTRACIÓN DE SALUD	4(C)
38	POLÍTICA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	4(C)
39	COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	6(C)
40	DESARROLLO Y EVAL. PROYECT. NUTRICIONALES	6(C)
41	HABILITACIÓN PROFESIONAL	2(A)
150	TRABAJO FINAL DE CARRERA	2(C)

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Contenidos mínimos de las asignaturas

1er. año

MATEMÁTICA

Sistemas de numeración y errores. Resolución de ecuaciones. Interpolación. Sistemas lineales. Cálculo de autovectores. Programaciones. Integración numérica. Métodos de integración numérica de ecuaciones diferenciales. Elementos de álgebra matricial. Algoritmos computacionales de álgebra lineal: eliminación gaussiana, descomposición triangular, factorización. Espacio euclídeo, aproximación por cuadrados mínimos. Determinantes. Polinomio característico, diagonalización, aplicaciones en la transmisión genética. Matrices de fertilidad.

QUÍMICA GENERAL

Estados de la materia. Teoría cinética de los gases. Gases reales. Sólidos. Fuerzas intermoleculares. Elementos de Termodinámica., 1o. y 2o. Principios, Sistemas de uno o dos componentes. Soluciones. Propiedades coligativas. Equilibrio químico. Equilibrio iónico. Oxido-reducción. Electroquímica. Pilas. Adsorción y coloides. Estructura atómica. Enlace químico. Periodicidad. Compuestos de inclusión y gases nobles. Química de los elementos representativos y de transición. Teoría de la unión en complejos.

BIOFÍSICA

Sistema Internacional de medidas. Magnitudes físicas. Unidades. Símbolos. Magnitudes escalares y vectoriales. Sistemas físicos, químicos y biológicos. Estática. Cinemática. Dinámica. Energía. Teorema de la conservación. Teoría de los Campos. Bases matemáticas aplicadas a la biofísica. Biomembranas. Compartimentos del organismo. Mecanismos disipativos y fuerzas impulsoras. Ósmosis y filtración. Mecanismos de transporte en barreras biológicas. Bases biofísicas de la circulación y de la respiración. Mecánica de los fluidos. Mecánica cardíaca. Bioelectricidad. Magnetismo. Potencial de membrana. Ondas electromagnéticas. Óptica geométrica y óptica física. Movimientos periódicos. Biofísica de la visión y la audición. Termodinámica y calorimetría. Bases biofísicas del metabolismo. Física atómica y cuántica
Radioactividad.

BIOLOGÍA GENERAL

Características generales de los seres vivos. Niveles de organización. Clasificación taxonómica. Bases fisicoquímicas de la vida. Estructuras macromoleculares simples y complejas. Organoideos. Mecanismos de regulación metabólica. Regulación de la actividad genética.. Biología celular. Histología. Tejidos adiposo, epitelial, conectivo, cartilaginoso y óseo, sanguíneo: metabolismo y funciones.

PRACTICA PROFESIONAL I

Historia de la Carrera de Nutrición. Historia de la Alimentación. Historia de la Ciencia de la Nutrición. Hábitos Alimentarios. Conceptos y definiciones fundamentales en Nutrición. Educación Nutricional. Ley del Ejercicio Nutricional. Áreas de acción del Licenciado en Nutrición.

ANATOMÍA HUMANA

Introducción al estudio de los Sistemas Biológicos: la célula como unidad biológica. Tejidos. Sistema de la Locomoción: Osteología y artrología. Miología. Sistema Digestivo: Formación y conducción del bolo alimenticio. Cavidad oral: Glándulas salivales. Faringe. Esófago.

Digestión: Estómago. Duodeno. Hígado y vías biliares. Absorción y excreción. Yeyuno. Íleon. Sistema Respiratorio. Hematosis. Sistema Hemolinfoideo: Glóbulos rojos. Glóbulos blancos. Plaquetas y factores de coagulación. Sistema Circulatorio: Corazón, arterias, capilares, venas, linfáticos. Miocardio. Ciclo cardíaco. Actividad del corazón: actividad eléctrica del corazón. Circulación arterial. Circulación menor y de retorno. Sistemas de integración y coordinación. Introducción al sistema neuroendocrino: Hipotálamo, hipófisis y sistema endocrino. Sistemas motores. Sistemas somatosensoriales. Sentidos: cavidades orbitarias, audición y equilibrio, olfato, gusto. Reproducción. Aparato reproductor masculino. Aparato reproductor femenino. Sistema Urinario.

QUÍMICA BIOLÓGICA Y DE LOS ALIMENTOS

Química Biológica: Compuestos Químicos de los Seres Vivos. Biomoléculas primordiales. Metabolismo. Membranas biológicas. Enzimas. Oxidaciones biológicas. Bioquímica Estructural. Estudio de las distintas biomoléculas: interrelaciones y características estructurales. Bases fisicoquímicas de las relaciones entre estructura y función biológica. Biosíntesis y metabolismo de los hidratos de carbono, aminoácidos y proteínas, hemoderivados, lípidos y ácidos nucleicos. Regulación metabólica. Biomembranas. Introducción a la Enzimología. Cinética Enzimática. Tecnología enzimática. Aspectos bioquímicos de la actividad hormonal. Función de las Vitaminas y de las Coenzimas. Fotosíntesis y fijación biológica del nitrógeno atmosférico. Química de los Alimentos: Hidratos de Carbono. Proteínas. Lípidos. Enzimas. Vitaminas. Minerales.

TÉCNICA GASTRONÓMICA

Gastronomía y su evolución. Tipos de cocina: de lujo. Cocinas internacionales. Servicios gastronómicos. Normas de higiene: manipulación, procesamiento, conservación y servicio de los alimentos y comidas. Caldos y sopas. Cereales: granos, harinas gruesas y finas. Cereales pulidos e integrales. Técnicas gastronómicas. Vegetales. Salsas. Carnes: bovino, ovino, porcino, pescados y mariscos, aves, fiambres, vísceras y embutidos. Panificados. Pastelería. Leche.

NUTRICIÓN NORMAL

Energía: Calorimetría. Componentes del gasto energético. Metabolismo Basal. Necesidades energéticas. Requerimientos y Recomendaciones Nutricionales. Leyes de Alimentación. Determinación del Valor Calórico Total. Alimentos. Principio nutritivo. Nociones de Peso de los alimentos. Introducción a la Valoración Nutricional: Peso Corporal. Evaluación del Peso. Carbohidratos. Fibra Dietética. Proteínas. Balance de Nitrógeno. Recomendaciones proteicas. Calidad proteica. Evaluación de la Calidad proteica. Digestibilidad. Aminoácidos. Lípidos. Plan de Alimentación: Anamnesis Alimentaria. Fórmula Sintética. Fórmula Desarrollada. Selección de Alimentos. Distribución Diaria. Equivalencias. Ideas de menú. Reemplazos. Vitaminas: hidrosolubles y liposolubles. Importancia nutricional. Fuentes. Requerimientos Nutricionales. Minerales: Importancia nutricional. Fuentes. Requerimientos Nutricionales. Cálculo de la cantidad de hierro absorbido. Plan de Alimentación del Anciano. Plan de Alimentación del Deportista. Plan de Alimentación en el Embarazo y Lactancia. Bases Nutricionales del Plan de alimentación Vegetariano.

2do. año

BIOQUÍMICA NUTRICIONAL

Información genética. Replicación y transcripción. Estructura y Función de Proteínas. Organización estructural. Estructura de la hemoglobina. Inmunoglobulinas. Colágeno. Insulina. Aminoácidos. Bioquímica de la comunicación extracelular e intracelular. Sistema endocrino. Clasificación de las hormonas. Receptores de membrana y transducción de señales. Receptores intracelulares. Metabolismo de hidratos de carbono. Digestión y absorción. Glucogenosíntesis y glucogenolisis. Glucolisis. Gluconeogénesis y control de la glucosa sanguínea. Vía de las pentosa fosfato. Metabolismo de lípidos. Digestión y absorción. Lipoproteínas del plasma. Biosíntesis de ácidos grasos. Oxidación de ácidos grasos. Regulación hormonal del metabolismo lipídico. Formación y oxidación de los cuerpos

cetónicos. Biosíntesis de colesterol. Metabolismo del colesterol. Metabolismo de proteínas y aminoácidos. Digestión de proteínas. Absorción. Aminoácidos esenciales y no esenciales. Ciclo de la urea. Regulación. Regulación e integración metabólica. Integración del metabolismo de hidratos de carbono, lípidos y aminoácidos en los diferentes tejidos. Regulación metabólica. Metabolismo de porfirinas. Biosíntesis y degradación del hemo.

FISIOLOGÍA HUMANA

Fisiología General y Celular. Medio Interno. Fisiología del Aparato Digestivo. Fisiología del Aparato Cardiovascular. Fisiología del aparato Respiratorio. Fisiología del Aparato Urinario. Neurofisiología y Locomoción. Fisiología endocrinológica. Aparato genital femenino y masculino. Fisiología de la nutrición y metabolismo.

MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA

Sistemática microbiológica. Estudio microscópico y macroscópico de las bacterias y hongos. Los microorganismos como células. Genética bacteriana. Estudio de la actividad bioquímica de las bacterias. Nutrición de los microorganismos e influencias ambientales sobre el desarrollo microbiano. Procesos industriales con microorganismos. Introducción a la Virología. Mecanismos de patogenicidad microbiana. Mecanismos de resistencia. Estructura y comportamiento biológico de las diferentes especies que parasitan a) hombre, con especial énfasis a las que ocurren en Latinoamérica. Análisis de los mecanismos de agresión y defensa. Clasificación de los parásitos. Características de los protozoos, nematodos, plathyelmintos. Evolución de los parásitos. Ciclo evolutivo. Diagnóstico parasitológico. Obtención de muestras, diagnóstico diferencial. Nociones sobre tratamiento. Profilaxis.

TÉCNICA DIETÉTICA

Principios generales de la preparación de los alimentos. Introducción a la técnica dietética, evaluación sensorial de los alimentos, operaciones fundamentales y las modificaciones que sufren los alimentos: mecánicas, físicas, químicas, biológicas. Modificaciones que sufren los nutrientes por procedimientos físicos y químicos en carbohidratos, grasas, proteínas. Clasificación de los alimentos y sus transformaciones posibles, en alimentos de origen vegetal y animal. Salsas, emulsiones, bebidas e infusiones, helados. Técnica dietética y planificación de menús, costos y adaptaciones de recetas individuales para uso institucional.

PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA

Fundamentos del cálculo de probabilidades. Estadística descriptiva, histogramas. Variables aleatorias. Muestras aleatorias. Distribuciones de probabilidades. Distribución de muestreo. Inferencia estadística. Estimación puntual. Intervalos de confianza. Prueba de hipótesis. Modelo lineal. Regresión y correlación, Análisis de residuos. Estimación robusta. Análisis de varianza.

ECONOMÍA GENERAL Y FAMILIAR

Ideas, planes alimentarios, actividades de orientación al consumidor. Soluciones aplicables a la realidad socio-económica de las familias y la sociedad en general. Necesidades nutricionales y costo. Factores ambientales, sociales, culturales y económicos. Oferta y disponibilidad de alimentos. Seguridad alimentaria. Precios de los alimentos. Teorías económicas sobre el comportamiento del consumidor. Análisis del sistema familiar, administración familiar, familia de escasos recursos, el consumidor, sus derechos, trazado de regímenes normales económicos y alimentación del trabajador. Cálculo del cómputo proteico de la dieta a nivel familiar. Vitamina A y otras en la dieta económica.

PSICOSOCIOLOGIA DE LA NUTRICIÓN

Aporte de la psicología al análisis de los problemas nutricionales. Papel de la alimentación en el proceso continuo de adaptación del hombre a su ambiente y la realización actual. La "nutrición como Ciencia Social, Aportes a la problemática de la Salud. Nutrición en la Historia. El hombre en su realidad ecológica, realidad social, socialización primaria y secundaria, marginalidad social, alimentación y patrones de comportamiento, necesidades humanas. Cambios en relación a los patrones alimentarios, necesidades de la comunidad. La familia como unidad básica, los psicodramas de la familia. Ciclo vital. Salud mental, salud familiar. Maternidad e infancia. Desarrollo humano: ciclo vital humano, desarrollo prenatal y nutrición. Estadios de la infancia desnutrición y deprivación social. Adolescencia: psicología, medio ambiente económico y vida. Síndrome de la adolescencia: crisis de identidad, imagen corporal, alteraciones de los hábitos alimentarios, bulimia-anorexia-obesidad, alcoholismo, colitis ulcerosa, tabúes. Juventud y adultez media: desarrollo físico e intelectual, relaciones sociales y estilo de vida. Salud y enfermedad, desarrollo y enfermedad, prácticas interdisciplinarias en salud.

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Descomposición de los alimentos por microorganismos. Curvas de Crecimiento. Factores que regulan el crecimiento de los microorganismos en alimentos: condiciones ambientales, propiedades físicas y químicas, disponibilidad de oxígeno, temperatura. Microorganismos más importantes en la Tecnología de los Alimentos. Hongos. Levaduras. Bacterias. Enfermedades causadas por microorganismos en alimentos. Enzimas en la tecnología alimentaria. Conservación de alimentos por fermentación.

PRÁCTICA PROFESIONAL II

Historia de la creación de la carrera de Licenciatura en Nutrición en la Argentina. Pedro Escudero, breve reseña bibliográfica. Ley del Ejercicio Profesional. Áreas de Acción del Licenciado en Nutrición. Anamnesis Alimentaria: individual, poblacional. Hábitos Alimentarios. Trabajo Práctico. Guías Alimentarias para la población Argentina: análisis. Aplicación en EAN. Antropometría: definición, medidas. Método ENFA. Trabajo Práctico. Funciones del Licenciado en Nutrición en el ámbito Asistencial. La consulta al Nutricionista: relación profesional/paciente. Visitas de ámbito asistencial.

3er. año

BROMATOLOGIA

Clasificación de los alimentos por su composición química. Propiedades funcionales de los productos alimenticios. Alimentos grasos. Alimentos cárneos. Huevos. Alimentos lácteos. Alimentos ricos en azúcares. Bebidas hídricas, analcohólicas y alcohólicas. Productos estimulantes. Productos deshidratados, congelados y conservas.

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Métodos analíticos de uso general en el control de calidad de los alimentos. Procesos unitarios en la industria alimentaria. Aspectos tecnológicos de la producción de aditivos. Estudio de algunas industrias de procesamiento de alimentos. Descripción de las tecnologías de producción y envasado. Almacenamiento, transporte, acondicionamiento de alimentos.

DIETOTERAPIA GENERAL

Proceso del cuidado nutricional. Valoración del Estado Nutricional en diferentes situaciones fisiopatológicas. Determinación de Requerimientos Nutricionales en diferentes situaciones fisiopatológicas. Plan de Alimentación adaptado a diferentes situaciones fisiopatológicas. Desnutrición. Sobrepeso y Obesidad. Regulación del apetito. Diagnóstico de obesidad. Hipertensión Arterial. Clasificación. Dietas Hiposódicas. Clasificación. Dislipemias. Manejo del Plan de Alimentación en Cardiopatías. Diabetes: Plan de Alimentación para Diabético tipo 1 y

tipo 2. Monitoreo. Complicaciones y manejo nutricional. Patología Renal. Insuficiencia renal aguda y crónica. Síndrome nefrítico y nefrótico. Tratamiento conservador. Diálisis. Manejo nutricional de patologías Esofágicas: Reflujo gastroesfágico. Hernia Hiatal. Requerimientos nutricionales. Manejo nutricional de patologías Gástricas: gastritis, úlcera péptica. Manejo nutricional de patologías intestinales: diarrea aguda y crónica. Enfermedad Celíaca. Enfermedad inflamatoria intestinal. Divertículos. Síndrome de intestino irritable. Constipación. Manejo nutricional de patologías Hepáticas: hepatopatías compensadas y descompensadas. Manejo nutricional de patologías Biliares: Colelitiasis y Colecistitis. Manejo nutricional de patologías Pancreáticas: Pancreatitis aguda y crónica. Cáncer de páncreas.

ALIMENTACION DEL NIÑO SANO

Crecimiento y Desarrollo. Crecimiento en las diferentes Etapas de la Vida. Gráficas de Crecimiento. Recién Nacido. Recién nacido Pre-término. Edad Corregida. Leche Materna. Alimentación Específica Alimentación no específica del recién Nacido y el Lactante. Equilibrio Hidro-Salino. Lactante del Primer Trimestre. Lactante del Segundo Trimestre. Lactante del Segundo Semestre. Alimentación del Niño: primera infancia, segunda Infancia y adolescencia.

DIETOTERAPIA INFANTIL

Valoración Nutricional Del Niño Enfermo. Desnutrición. Deshidratación. Diarreas. Enfermedad Celíaca. Enfermedad Fibroquística. Obesidad. Diabetes. Cardiopatías. Enfermedades Renales. Hepatopatías.

EPISTEMOLOGÍA Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Ciencias formales y ciencias fácticas. La explicación científica. El papel de la inducción en la ciencia. Las unidades de análisis del conocimiento científico: disciplinas científicas, paradigmas, teorías y programas de investigación. La prueba de las hipótesis de las teorías científicas. Límites de la prueba. Desarrollo del conocimiento científico. Descubrimientos, innovaciones e inventos. Repercusión social. Aspectos éticos de las transformaciones éticas. Historia del desarrollo científico en la Argentina. Métodos deductivos y probabilísticos. Fases de una investigación: delimitación del marco teórico, elaboración de hipótesis de trabajo. Diseño de la investigación: elección del tipo de prueba, recolección de datos. Análisis de los resultados. Elementos básicos para la elaboración de un informe de investigación.

TÉCNICA DIETOTERÁPICA

Introducción a la materia. Inocuidad. Utilización de la energía. Nutraterápicos Sistemas controlados en Sodio, Potasio y Fósforo. Sistemas controlados en Purinas. Sistemas controlados en Lípidos. Sistemas controlados en Carbohidratos. Sistemas controlados en Proteínas. Adecuación de la consistencia de los alimentos. Técnicas para facilitar la evacuación y el trabajo gástrico. Técnicas para facilitar la acción de las enzimas digestivas. Técnicas para favorecer la absorción de nutrientes. Técnicas que favorezcan la evacuación intestinal.

SANEAMIENTO AMBIENTAL E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Relación entre el individuo y su medio ambiente. Problemas ambientales relacionados con actividades antropogénicas y naturales. Contaminación del medio y de productos alimenticios. Métodos generales de preservación y envase de productos alimenticios. Principios básicos y aplicaciones del control sanitario de agua, alimentos y de ambientes. Desinfección.

FISIOPATOLOGÍA

“Fisiopatología del Adulto”: Fisiología del Ayuno. Desnutrición. Fisiología de la Obesidad. Cardiopatías: Hipertensión Arterial. Insuficiencia Cardíaca Congestiva. Infarto Agudo de

Miocardio. Dislipemias. Enfermedades Metabólicas: Diabetes: tipo 1, tipo 2. Hipoglucemia. Complicaciones de la diabetes. Patologías Renales: Insuficiencia Renal Aguda. Insuficiencia Renal Crónica. Síndrome Nefrítico y Nefrótico. Nefrolitiasis. Tratamiento conservador, diálisis. Patologías del Aparato digestivo: Esofágicas: Reflujo Gastroesofágico - Hernia Hiatal. Gástricas: Úlcera Péptica. Intestinales: Diarrea - Enfermedad celíaca - Enfermedad Inflamatoria Intestinal - Enfermedad Diverticular - Síndrome de Intestino irritable. Hepáticas: Hepatopatías Compensadas (hepatitis - cirrosis compensada). Hepatopatías Descompensadas (síndrome ascítico edematoso - encefalopatía hepática). Biliares: Colelitiasis - Colecistitis. Pancreáticas: Pancreatitis Aguda - Pancreatitis Crónica - Cáncer de Páncreas. Cirugías Digestivas: Gastrectomías. Resecciones Intestinales. Síndrome de Intestino Corto. Fístulas Intestinales.

EDUCACIÓN ALIMENTARIA

El nutricionista como agente educador en el área de la nutrición y alimentación. Nivel individual y poblacional. Componentes técnicos y componentes pedagógicos. Educación formal y no formal. El planeamiento educativo en nutrición y su implementación.

PRACTICA PROFESIONAL III

Historia de la licenciatura en Nutrición. Dr. Pedro escudero, breve reseña bibliográfica. Alcances del título de Licenciado en Nutrición: funciones del nutricionista. Áreas de desempeño. Trabajos de Investigación y el Licenciado en Nutrición. La consulta al Nutricionista: relación profesional/paciente. Rol del nutricionista y abordaje ante situaciones especiales. Equipo interdisciplinario, derivación de casos. Pirámides Nutricionales: de uso nacional e internacional. Análisis, comparaciones, críticas, ventajas y desventajas. Organismos Internacionales en Nutrición y Alimentación. Dietas de Moda: análisis, beneficios, riesgos. Influencia de los medios de comunicación: dietas/población. Mitos. Rol del Nutricionista.

4to. año

TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Actividad farmacológica de agentes químicos. Mecanismos de la acción tóxica. Agentes tóxicos naturalmente presentes en alimentos. Componentes de leguminosas. Toxinas en Cereales. Bebidas estimulantes. Aminoácidos, péptidos y proteínas tóxicas. Gossipol. Capsicina. Solanina. Sustancias biogénicas. Toxinas en mariscos y peces. Antivitaminas. Toxicidad de aditivos alimentarios: conservantes, colorantes, potenciadores, antioxidantes, saborizantes y aromatizantes. Edulcorantes, Nitratos y nitritos. Toxicidad de contaminantes. Plaguicidas, Metales tóxicos. Agentes tóxicos generados durante el procesamiento de alimentos. Irradiación de alimentos.

EVALUACIÓN NUTRICIONAL

Evaluación individual en el contexto clínico. Evaluación poblacional y su utilización en salud pública. Componentes de la evaluación nutricional: Composición corporal. Tipos de indicadores: propósito, utilidad y limitaciones. Métodos de evaluación dietética. Evaluación de factores de riesgo. Selección de indicadores según hipótesis del proyecto, programa o aplicación. Medidas, índices e indicadores. Técnicas para efectuar las mediciones. Evaluación antropométrica en grupos fisiológicos especiales: niños, adolescentes y embarazadas. Evaluación dietética: Cálculo de la ingesta alimentaria. Métodos de registro de alimentos. Cuestionarios de frecuencia: cualitativos y semicuantitativos. Uso de software para el análisis de datos. Evaluación bioquímica: Marcadores bioquímicos del estado nutricional. Interpretación de indicadores bioquímicos de rutina en la práctica clínica. Evaluación clínica. Estudios económicos, disponibilidad de alimentos, gastos e ingresos de los hogares. Presentación y análisis de datos. Evaluación de intervenciones nutricionales en la población.

EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL

Conceptos sociológicos de salud y enfermedad, asociación causal, triada ecológica, método epidemiológico, aplicación de la estadística en el campo de la salud pública. Fuentes de infección y nutrición. Bases epidemiológicas de los planes de inmunización. Métodos pasivos y activos de inmunización. Epidemiología de las enfermedades de la nutrición, diabetes, obesidad, arteriosclerosis, bocio. Intoxicación alimentaria. Planteamiento, organización, desarrollo y ejecución de Proyectos de cobertura alimenticia y nutricional para diferentes sectores sociales. Establecimiento de objetivos y Evaluación de resultados. Trabajo en equipos interdisciplinarios. Consultorías y asesorías nutricionales. Análisis y críticas de Proyectos y Planes de Asistencia Alimentaria/Nutricional.

ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SERVICIOS DE ALIMENTACION

Dirección y administración de servicios de alimentación de colectividades sanas. Asistencia alimentaria en geriátricos. Asistencia alimentaria escolar. Servicio de alimentación, objetivos funciones, planta física, equipamiento, administración de personal servicios centralizados y descentralizados, saneamiento y seguridad. Conceptos básicos de organización y administración de un Servicio de Alimentación. Planificación de listas de comida, determinación de necesidades, políticas de adquisición de alimentos, control de costos. Características de la planta física.

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ASISTENCIAL

Asistencia alimenticia en establecimientos hospitalarios. Manual de dietas, métodos y sistemas de compras, determinación del costo. Centros geriátricos. Determinación de dietas para sanos y enfermos. Lactarios o cocina de leche: Asistencia alimenticia en emergencias.

SALUD PÚBLICA Y ADMINISTRACIÓN DE SALUD

Salud y Enfermedad. Aspectos psicosociales de la enfermedad y los enfermos. Creencias sobre la salud. Modelos de salud y comportamiento. El ambiente sanitario. Calidad y costo de la atención de la salud. El equipo de salud y las profesiones. Políticas de Salud y el Alimento. El Sistema de Salud en la Argentina. Subsistemas. Formas de financiación. Instituciones y efectos: características y formas organizativas. Atención primaria de la salud.

POLÍTICA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Políticas socio-económicas en el Área de la Alimentación. Relación de políticas alimentarias con salud, educación, acción y comunicación social. Relación de políticas alimentarias con el desarrollo nacional, índices y criterios de subdesarrollo. Desarrollo de políticas alimentarias en el área económica, tecnológica y legislación industrial. Consumo de alimentos. Canasta Básica. Estadísticas Nutricionales. Deficiencias nutricionales en la Argentina. Legislación Sanitaria e Industrial. Legislación sobre Calidad: Código Alimentario Argentino. Normas Nacionales e Internacionales. Estandarización del Rotulado Nutricional. Políticas de protección al consumidor. Proceso de integración del MERCOSUR.

COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Relaciones existentes entre el desarrollo económico de una región, la disponibilidad alimentaria y los medios de producción. Descripción de las tecnologías de producción, envasado, transporte, conservación, promoción comercial, distribución y comercialización minorista y mayorista y su impacto sobre el estado nutricional de la población y sus influencias como factores de cambio cultural. Factores que condicionan la actividad económica, naturales directos e indirectos. Suelo, factores, producción, comercialización nacional y exterior. Agricultura y ganadería, hortalizas y frutas, leche y derivados, pesca, aves y huevos.

DESARROLLO Y EVALUACION DE PROYECTOS NUTRICIONALES

Planteamiento, organización, desarrollo y ejecución de Proyectos de cobertura alimenticia y nutricional para diferentes sectores sociales. Establecimiento de objetivos y Evaluación de resultados. Trabajo en equipos interdisciplinarios. Consultorías y asesorías nutricionales. Análisis y críticas de Proyectos y Planes de Asistencia Alimentaria/Nutricional.

HABILITACIÓN PROFESIONAL

Descripción y Análisis de las áreas de trabajo del nutricionista. Legislación e Incumbencias Profesionales. Integración de sus actividades profesionales con los restantes miembros del equipo de salud. Perspectivas de desarrollo de la actividad profesional en nutrición. Realización de prácticas y trabajos sociales en servicios y programas de alimentación en centros comunitarios, en comedores industriales y asistenciales y en salud pública y en comunicación y educación sanitaria y alimentaria.

TRABAJO FINAL DE CARRERA

La comunicación científica y técnica. Tipos diferentes de presentación. El artículo científico. Tesis y tesinas. Selección de tema, tutor y lugar de trabajo. El Trabajo Final de Carrera como investigación. La importancia del trabajo experimental y de recolección de datos. Diseño en función de la naturaleza del problema: plan de trabajo. Análisis de los resultados. Redacción del trabajo, organización de los contenidos. Presentación oral o defensa.

Materias optativas de formación general

TÉCNICA DE LA EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA

Metodología activa en las técnicas de la comunicación que posibiliten efectuar presentaciones orales y escritas exitosas.

ARTE ARGENTINO CONTEMPORÁNEO

El Siglo XXI. Artistas extranjeros y nativos. Corrientes neoclásicas, neomedievales e italianizantes. Período finisecular. El eclecticismo y la producción industrial. Primeras décadas del siglo XX. Corrientes de ruptura. El Impresionismo. El neocolonial. Período entre guerras. Cambios socio culturales. El modernismo. El art decó. El racionalismo Abstracción geométrica. Estilo internacional. La posguerra. Expresionismo abstracto. El casablanquismo. Surrealismo. Arte participativo. Neorealismo, cinéticos, minimalismo, arte ingenuo. El posmodernismo. Arte de sistemas, arte ecológico, la posfiguración. Neorracionalismo, deconstructivismo, regionalismo.

MOVIMIENTOS SOCIALES Y POLÍTICOS DEL SIGLO XX

La situación Política y social de principios del siglo XX. Movimientos políticos y sociales según su aparición histórica y o posible simultaneidad. Fenómenos políticos más destacados: Comunismo, Fascismo, Nazismo, movimientos del tercer mundo de los años 50 y 60 y su multiplicidad de actores. Comunismo Maoista, movimientos de liberación de India, Egipto, Yugoslavia y los populismos de América Latina en sus expresiones más salientes. La caída del comunismo y la revolución conservadora de los 80 y 90.

SOCIOLOGÍA GENERAL

Origen de la Sociología como ciencia. Panorama general de las teorías y herramientas conceptuales vigentes en el campo de la Sociología en relación con el estudio de grupos, procesos y estructuras.

FILOSOFÍA

La problemática filosófica. El hombre y la filosofía. Alma y cosmos en el mundo antiguo. El problema del principio del movimiento. El hombre y las potencias cósmicas. Sujeto y mundo en la Edad Moderna. Razón y experiencia. Los objetos y el hombre en el mundo actual. Neoempirismo. Neopositivismo. Análisis del lenguaje. Los hechos y el lenguaje. Wittgenstein. Heidegger. La estructura ontológica de la existencia humana. Ser y tiempo. Modernidad y Postmodernidad. Desconstrucción del sujeto. La simulación de la cultura.

CREATIVIDAD E INNOVACIÓN

Enfoques creativos aplicados a la disciplina. Como mejorar y desarrollar el proceso de pensamiento creativo aplicado. La percepción creativa, su flexibilización y su ampliación a enfoques referidos a distintos temas. La innovación aplicada al desarrollo de nuevas ideas.

ECOLOGÍA

La reglamentación internacional de los recursos naturales compartidos. Los recursos renovables: las cuencas fluviales y las cuencas hídricas. Las especies ictícolas, regímenes concertados de conservación en las zonas económicas exclusivas y en alta mar. Los recursos no renovables. La explotación de recursos y el medio ambiente. La contaminación transfronteriza. La contaminación de los espacios no sometidos a la jurisdicción exclusiva del Estado. La responsabilidad del Estado. Controles multilaterales y bilaterales. El desarrollo sustentable.

ÉTICA

El hombre y sus valores éticos. Necesidad de la reflexión sobre la cuestión moral: modernidad, postmodernidad. Presupuestos éticos. Moral pública y moral privada. Problemas morales en la actualidad: el valor de la vida, el aborto, la corrupción, los derechos humanos. El hombre frente a las adicciones, a la tecnificación y al economicismo, como formas de vida. El problema de la diferencia: la discriminación. La vigencia de los valores éticos en el ámbito de las estructuras sociales, políticas, técnicas, educativas, etc. Ética, cultura y productividad.

ANÁLISIS POLÍTICO Y SOCIAL MUNDIAL

Conocimientos sobre la situación política y social a escala mundial. Como se organizan y agrupan las naciones. La organización e instituciones internacionales. El problema del trabajo.

TEORÍA DE LA COMUNICACIÓN HUMANA

El proceso de la comunicación humana. Distintos modelos de comunicación. Receptor, emisor, canal, mensaje. Lenguaje verbal y no verbal. Concepto del sistema de feed-back. Teoría del significado y comunicación humana. Distintas variables en el proceso de comunicación. Comunicación y educación. La comunicación en las organizaciones. Trastornos de la comunicación en distintas áreas (individual, grupal, etc.).

Integración Económica

Teoría de la integración pasando revista a los distintos tipos de integración. Análisis de los casos más importantes de la formación de bloques y su influencia sobre la actividad empresarial, cultural, social, política y económica en la Unión Europea, Nafta, el modelo del Sudeste asiático y el MERCOSUR. Características de los integrantes de cada bloque.

TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN

La vida presenta una innumerable cantidad de conflictos y controversias; la profundización en las causas y orígenes de las distintas alternativas de este tipo que pueden presentarse resulta de utilidad para los que se desempeñan en organizaciones. El manejo de técnicas de negociación complementa la formación para dar salida a este tipo de relaciones conflictivas.

PSICOSOCIOLOGÍA DE LAS ORGANIZACIONES

Las instituciones sociales. Tipos de instituciones. La dinámica instituida- instituyente. Las organizaciones. Paradigmas organizacionales tradicionales. Nuevos paradigmas. Estructura y dinámica organizacional. La autoridad y el poder. Redes formales e informales de comunicación. Los conflictos. Las tecnologías en la organización: centrales y de apoyo. Organización y contexto. La persona en la organización. La socialización organizacional. Motivación, aprendizaje, actitudes. El desarrollo de nuevas capacidades.

MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y OPINIÓN PÚBLICA

El periodismo en la escena contemporánea. La opinión pública como forma de pensar a las multitudes contemporáneas. El Periodismo de Investigación. La tiranía de las mayorías. El papel del periodismo ante la protesta social.

LITERATURA ARGENTINA CONTEMPORANEA

Corrientes, autores y producción literaria argentina en diferentes momentos de la historia argentina contemporánea. El periodo romántico. La literatura gauchesca. La generación del 80. El modernismo. El realismo y el naturalismo. El criollismo. La poesía actual: posmodernismo y vanguardismo. La narrativa actual: el cuento y la novela.

HISTORIA DE LA CIENCIA Y TECNICA

La ciencia y el conocimiento científico. Descubrimientos, inventos e innovación. Repercusión de los grandes descubrimientos e inventos sobre la historia de la humanidad. La artesanía primitiva y los avances en el Renacimiento. La primera Revolución Industrial. Repercusiones en el mundo del trabajo. La aparición del transistor y las grandes transformaciones que originó. La introducción de la informática en la vida industrial y cotidiana. El desarrollo del conocimiento del espacio exterior. Los aspectos éticos de las grandes transformaciones técnicas. El posmodernismo. El futuro del hombre.

INTEGRACION ECONOMICA

Teoría de la integración pasando revista a los distintos tipos de integración. Análisis de los casos más importantes de la formación de bloques y su influencia sobre la actividad empresarial, cultura social, política y económica en la Unión Europea, Nafta, el modelo del Sudeste asiático y el MERCOSUR. Características de los integrantes de cada bloque.

POLITICA INTERNACIONAL CONTEMPORANEA

Análisis de diferentes políticas internacionales. Inserción en los sistemas políticos actuales. El orden internacional y la política internacional de las grandes potencias. La política internacional: metodología, cuadro clasificatorio, casos específicos. Argentina y América Latina. La problemática del equilibrio en el sistema internacional. Armamento y desarme en los modelos de poder. Dinámica y estática del sistema político internacional. Principales problemas contemporáneos en política internacional.

PSICOLOGÍA SOCIAL

Análisis de los procesos de influencia social desde diferentes perspectivas. Proceso de socialización y construcción de la identidad. La construcción social como empresa colectiva. La noción de actitud y los cambios en la conducta. La formación de las representaciones sociales. La conducta colectiva. Grupos e Instituciones. La influencia de los medios de comunicación. La comunicación humana en sus diferentes niveles. La lengua como construcción social y herramienta humana del pensamiento.

DERECHOS HUMANOS

Cuestiones terminológicas y metodológicas. Problemas de fundamentación. Teoría de los derechos existenciales. Teorías clásicas de los límites al poder. La edad media. Los derechos

humanos en la edad moderna. Influencia del racionalismo. Siglos XIX y XX Bioderechos. Libertad, intimidad y datos personales. Honor, imagen, voz e identidad. Derechos procesales.

PSICOLOGIA POLITICA

Definición de la Psicología Social. Concepto de realidad. La construcción de la realidad interpersonal. El proceso de socialización. El sí mismo como construcción social. La influencia social. Proceso de toma de decisiones. Modalidades de la influencia social. Las relaciones de poder. Percepción y atribución social. El proceso perceptual: la Teoría de la Atribución. Factores que inciden en el proceso de formación de impresiones sobre los demás. Relaciones interpersonales y representaciones mutuas. Desarrollo de la noción de actitud, breve referencia a la historia del concepto. El proceso de comunicación humana Agresión y violencia. Altruismo y redes de apoyo. La soledad y el aislamiento en la sociedad moderna. Los grupos humanos.