

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
Departamento de Ciencias de la Salud
Universidad Nacional del Alto Uruguay

COPIA FIEL
MESA DE ENTRADA
SADOSKI CRISTIAN
Universidad Nac. del Alto Uruguay

INDICE	
1. PLAN DE ESTUDIO	3
1.1. DENOMINACIÓN DE LA CARRERA	3
1.2. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO QUE OTORGA	3
1.3. MODALIDAD	3
1.4. DURACIÓN EN AÑOS	3
1.5. LOCALIZACIÓN	3
1.6. CARGA HORARIA TOTAL DE LA CARRERA	3
1.7. FUNDAMENTACIÓN DE LA CARRERA	3
1.8. OBJETIVOS	6
1.9. REQUISITOS DE INGRESO A LA CARRERA	7
1.10. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO	8
2. CARACTERÍSTICAS DEL TÍTULO QUE OTORGA	8
2.1. CAMPO PROFESIONAL	8
2.2. PERFIL DE LOS GRADUADOS	8
2.3. ALCANCE DEL TÍTULO	9
3. ESTRUCTURA CURRICULAR	10
3.1. ESTRUCTURA CURRICULAR ADOPTADA	11
3.1.1 Codificación de las asignaturas	11
3.1.2 Distribución del total de Asignaturas sobre la Estructura Curricular	11
3.2. PLAN ANALÍTICO DE LAS CARRERAS	13
3.3 ANÁLISIS DE CONGRUENCIAS	15
3.4 CORRELATIVIDADES	16
3.5 CONTENIDOS MÍNIMOS DE LAS ASIGNATURAS	18
ANEXOS	32

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Departamento de Ciencias de la Salud

1. PLAN DE ESTUDIO

1.1. Denominación de la carrera: LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

1.2. Denominación del título que otorga:

Los estudiantes que acrediten la aprobación de todas las asignaturas y demás requisitos exigidos por la reglamentación recibirán el título de grado de LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN, expedido por la Universidad Nacional del Alto Uruguay.

1.3. Modalidad: Presencial

1.4. Duración en años: 5 años

1.5. Localización: San Vicente, Misiones, Argentina.

1.6. Carga horaria total de la carrera: 3584 horas reloj, discriminadas según el siguiente detalle

BLOQUES CURRICULARES	Numero de materias	Carga horaria (hs reloj)
Bloque 1: Formación básica	9	1024
Bloque 2: Formación profesional	32	1760
Bloque 3: Práctica Profesional Supervisada	3	800
Total	44	3584

1.7. Fundamentación de la Carrera

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

Nuestro país y nuestra provincia han experimentado en los últimos años cambios demográficos, epidemiológicos y alimentarios producto de transformaciones sociales y económicas más amplias que modificaron los estilos de vida, el espacio urbano, las formas de enfermar, las valoraciones y

percepciones de la salud y la enfermedad. Asistimos a un estadio avanzado de transición caracterizado por la mayor prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles, de un envejecimiento poblacional, así como en algunos espacios del país y la región conviven con los déficits alimentarios, una mayor disponibilidad de alimentos de baja densidad nutricional y alto valor calórico. Es por ello que, la promoción de la salud ha fortalecido sus acciones centradas en los estilos de vida.

El espíritu que abona el planteamiento del presente plan de estudios asume la problemática de la salud-enfermedad-atención y cuidado como expresión de las condiciones de vida de diferentes grupos de población, comprendiendo las relaciones entre éstas y los procesos sociales generales junto con, las demandas de reestructuración y cambio en las políticas de salud, exigiendo conceptualizaciones más integrales y de mayor potencia explicativa.

Para alcanzar tal propósito se posiciona a la epidemiología y sus saberes subsidiarios, como ejes centrales en el planteo curricular del presente plan de estudio. Ello responde al objeto de estudio de la epidemiología: los problemas de salud-enfermedad-atención y cuidado a nivel colectivo, entendiendo lo colectivo no como la adición de unidades individuales.

En este escenario local, nacional y regional, que precipitan problemáticas alimentarias y nutricionales particulares, coyunturales y crónicas, demandan un rol central para la seguridad y soberanía alimentaria justificando la participación de Licenciados en Nutrición por ser éstos un recurso humano con formación específica competente y que a través de la construcción de espacios transdisciplinarios operen como promotores de cambio.

La particularidad del perfil del Licenciado en Nutrición que se persigue en esta propuesta se abona en la necesidad de generar un cambio en la forma de mirar, conocer y actuar en las problemáticas alimentarias y nutricionales de los grupos poblacionales, a partir del reconocimiento y respeto de la complejidad inherente a los procesos concretos de la naturaleza, de la sociedad y de la historia, haciendo foco en la investigación, estudio y el conocimiento local y regional para intervenir.

COPIA FIEL
MESAS DE ENTRADA
SADOSKI CRISTIAN
Universidad Puc. del Alto Uruguay

Esta mirada de la formación del profesional Licenciado en Nutrición exige necesariamente el abordaje del proceso salud-enfermedad, requiere la formación de profesionales en las distintas áreas, competentes para el trabajo multidisciplinario, con una visión integral del ser humano, con capacidad de interactuar con especialistas en otros ámbitos de acción, y aunando los esfuerzos con espíritu cooperativo para el logro de los objetivos.

Se busca una enseñanza de las ciencias prácticas; con vivencias en terreno, con oportunidades de llevar lo aprendido en aula a la comunidad, actuando con una mirada y accionar crítico reflexivo, incorporando a la formación profesional el área de emprendedurismo enfocado a una actitud profesional proactiva y creativa de su entorno, especializado en saber ver y actuar en la problemática de la comunidad donde se inserte el profesional.

Las zonas del Alto Uruguay y centro de la provincia de Misiones ostentan el mayor crecimiento demográfico de la década: la mencionada Región, con 198.639 habitantes estimados al año 2016, representa el 16,50% del total de la provincia de Misiones, presentando un crecimiento en los últimos 6 años del orden del 10,3%, muy superior a la media provincial y nacional. En este contexto, la necesidad de atención en el área de la salud se ha vuelto cada vez más especializada, ya que la atención médica es solamente un porcentaje dentro de la atención de salud de la comunidad y aunque importante, es insuficiente, por cuanto por sí misma crea la necesidad de contar con otras ramas de atención a la salud con la finalidad de complementar la actividad médica ya existente. La atención en el área de Nutrición, tanto en el sector público como el privado, es insuficiente en toda la región.

En el caso específico de la Región del Alto Uruguay, el mapa económico - empresarial se caracteriza por la presencia de un número importante de minifundios orientados en su mayoría a la agricultura de subsistencia, sobresaliendo una incipiente industrialización, más acentuada al sur de la Región, ante la presencia de cultivos e industrias vinculadas con la producción de yerba mate, té, por ello la región necesita y la Universidad desarrollará un profesional nutricionista para el sector industrial, quien como parte de un

COPIA DEL
MESA DE ENTRADA
SADOSKI CRISTIAN
Universidad Nac. del Alto Uruguay

equipo multidisciplinario tiene la capacidad de participar y desarrollar tareas claves en materia de desarrollo de productos, control de calidad, etiquetado nutricional, educación y capacitación.

El Plan de Estudios aborda el hecho alimentario-nutricional en cada una de sus facetas biológicas, psicológicas y sociales, delineando un profesional con multiplicidad de conocimientos que posibilitan su inserción laboral en una pluralidad de ámbitos de acción.

1.8. Objetivos

- Asumir un pensamiento crítico y reflexivo en torno a las problemáticas de la nutrición y alimentación.
- Promover procesos de cambios de hábitos alimentarios, en la promoción y el fortalecimiento de la salud, la prevención de enfermedades y el tratamiento en la población en general.
- Facilitar una formación humanística y ética, científica y técnica que le permita al egresado actuar con idoneidad y eficiencia.
- Otorgar, a los futuros profesionales Licenciados en Nutrición, conocimientos básicos sobre emprendurismo, marketing, calidad de servicio y equipo de salud.
- Actuar con idoneidad y eficiencia en el campo de la nutrición y la alimentación.
- Desarrollarse en servicios públicos, privados, comunitarios y en medios de comunicación, actuando en forma dinámica y procurando la actualización permanente.
- Conocer el contexto socio - económico zonal y del país con sus problemas prioritarios, perfil epidemiológico y las políticas de salud y las políticas alimentarias.
- Fortalecer los procesos académicos de carácter interdisciplinario. Desarrollar competencias para la elaboración y/o ejecución de Planes / Programas referidos a temas de nutrición, de pautas culturales alimentarias,

etc. tendientes a mejorar los niveles de salud y la calidad de vida de la población destinataria, entre otros.

- Impulsar la participación activa en los procesos de cambio, y estimular la formación de líderes.
- Insistir en el estudio del proceso salud/enfermedad en la familia y la comunidad, con enfoque interdisciplinario buscando una efectiva articulación entre los formadores y efectores del recurso humano.
- Resolver de manera competente y oportuna, individualmente o conformando equipos de trabajo, la elaboración de diagnósticos, análisis y resolución de casos referidos a la problemática alimentaria y nutricional.
- Desarrollar hábitos de estudio e investigación con actitud científica y permanente, a fin de producir, enriquecer, profundizar y difundir los conocimientos referidos a los problemas alimentarios y nutricionales.
- Apropiarse de las herramientas que posibilitan resolver idóneamente situaciones vinculadas a su ámbito profesional, utilizando los recursos tecnológicos y metodológicos disponibles más apropiados.
- Fomentar la formación del profesional con una mirada humanista, con responsabilidad ética y social.

1.9. Requisitos de ingreso a la Carrera

Para ingresar en la carrera el aspirante deberá cumplir con lo establecido en el artículo 7 de la Ley Nro. 24521: acreditar el nivel secundario completo y excepcionalmente, los mayores de VEINTICINCO (25) años que no reúnan esa condición podrán ingresar mediante la aprobación de las evaluaciones que para tal fin se establezcan según la normativa vigente que establezca la Universidad.

COPIA FIEL
MESA DE ENTRADA
SADOSKI CRISTIAN
Universidad Fac. del Alto Uruguay

1.10. Requisitos para la obtención del Título:

Para obtener el título de Licenciado en Nutrición de la Universidad Nacional del Alto Uruguay el alumno deberá acreditar la aprobación del total de materias del Plan de Estudio (44 materias, 3584 horas).

2. CARACTERISTICAS DEL TITULO QUE OTROGA

2.1. Campo Profesional

El **Licenciado en Nutrición** desarrollará competencias para el desarrollo profesional en los siguientes campos profesionales:

- Desempeño en consultorios, centros de salud, hospitales, clínicas, centros de actividad física, equipos deportivos de alto rendimiento, hogares de niños, establecimientos geriátricos.
- Industrias y empresas alimentarias, industrias farmacéuticas, laboratorios de control de calidad de alimentos.
- Organizaciones en las que se efectúen servicios alimentarios: hospitales, clínicas, comedores escolares, universitarios, industriales, catering, establecimientos geriátricos, hogares de niños, centros penitenciarios, servicios gastronómicos en general.
- Instituciones de investigación, universidades, establecimientos asistenciales, empresas, organizaciones comunitarias.
- Instituciones públicas o privadas donde se planifiquen o elaboren políticas alimentarias y de salud.

2.2. Perfil de los Graduados

El **Licenciado en Nutrición** es un profesional universitario con capacidades, saberes, habilidades, sólidos principios éticos, base científica y aptitudes, que le permiten 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

las poblaciones. Está formado para desempeñarse en ámbitos como: salud, desarrollo social, medio ambiente, economía, industria alimentario-nutricional, educación y comunicación social, contribuyendo a promover, prevenir, mantener y mejorar la calidad de vida de las personas.

Perfecciona destrezas para la proyección y ejecución de intervenciones que optimicen el estado alimentario y nutricional, adecuándose a la realidad del contexto.

Presenta aptitudes para el manejo y control higiénico y nutricional de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el servicio, ya sea en comunidades sanas o enfermas.

Muestra predisposición hacia el trabajo grupal y participativo en equipos inter y multidisciplinares.

Se constituye en un profesional con motivación, capacidad innovadora y actitud reflexiva a los fines de trabajar para la adquisición, transmisión y expansión del conocimiento científico, con rigor metodológico, hábitos para el aprendizaje continuo.

Se desempeña con sensibilidad humana y social, valores éticos y morales, a los fines de actuar para el bien del individuo y de la población.

El perfil del profesional universitario de hoy apuesta a un diplomado capaz de resolver problemas, adaptarse a nuevos procesos y nuevas tecnologías, con una gran dosis de creatividad y una firme predisposición hacia la educación a lo largo de la vida.

2.3. Alcance del título

El Licenciado en Nutrición desarrollará competencias para:

- Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios, en individuos y poblaciones, según prescripción o diagnóstico médico.

COPIA FIEL
MESA DE ENTRADA
SABOSKI CRISTIAN
Universidad Mac. del Alto Uruguay

- Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con el fin de promover la salud y prevenir el riesgo de contraer enfermedades.
- Evaluar la situación alimentario-nutricional a nivel individual y/o poblacional diseñando y utilizando instrumentos específicos.
- Ejercer como profesional responsable de los servicios de alimentación y nutrición en Instituciones públicas, privadas o de la seguridad social en todos los ámbitos municipal, provincial o nacional
- Asesorar desde la perspectiva nutricional en el desarrollo, aplicabilidad y formas de consumo de productos alimenticios y/o alimentos para fines especiales.
- Participar en la planificación, organización, monitoreo y evaluación de la intervención alimentario nutricional en políticas, planes y programas vinculados con la seguridad alimentaria y nutricional de la población.

3. ESTRUCTURA CURRICULAR

3.1. Estructura Curricular Adoptada

Las asignaturas contenidas en los Planes de Estudios se clasifican por Bloques curriculares:

1. FORMACIÓN BÁSICA: comprenden los conocimientos de los procesos básicos de la ciencia de la nutrición relacionados con los aspectos bio-psico-sociales y éticos que sustenten la formación profesional. Incluye el estudio del ser humano, los fundamentos básicos de alimentación y nutrición, herramientas conceptuales y metodológicas para la adquisición y comunicación del conocimiento.
2. FORMACIÓN PROFESIONAL: comprende los conocimientos teóricos, metodológicos, bioéticos e instrumentales específicos de la disciplina necesarios para su aplicación integral en las distintas áreas de práctica profesional. Abarca el estudio de los alimentos, la alimentación y nutrición en los diferentes ciclos de la vida, el tratamiento nutricional de las enfermedades, el abordaje de la nutrición comunitaria, las herramientas de

administración y gestión de organizaciones y programas y la educación alimentario-nutricional como estrategia de prevención y tratamiento.

Además comprende el desarrollo de un trabajo final integrador aplicando las herramientas básicas del método científico.

Asimismo, esta área de formación proporciona una oferta de asignaturas electivas seleccionadas de acuerdo a las demandas sociales y laborales, a fin de profundizar y actualizar la formación del estudiante de acuerdo al perfil del egresado.

3. PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA: Constituyen experiencias de aprendizaje en terreno, orientadas a posibilitar la integración entre los conocimientos teóricos y el ejercicio de la profesión. De esta manera se garantiza la adquisición y consolidación de habilidades y destrezas para el desarrollo de las capacidades profesionales. Promueven el desarrollo del pensamiento crítico, la aplicación de lenguaje técnico, la integración al equipo de trabajo y una actitud ética en la relación del futuro profesional con el paciente y la comunidad.

3.1.1 Codificación de las asignaturas

El código está compuesto por un número.

BLOQUES CURRICULARES	Numero de materias	Carga horaria (hs reloj)
Bloque 1: Formación básica	9	1024
Bloque 2: Formación profesional	32	1760
Bloque 3: Práctica Profesional Supervisada	3	800
Total	44	3584

3.1.2 Distribución del total de Asignaturas sobre la Estructura Curricular

BLOQUE CURRICULAR	UNIDAD CURRICULAR
Bloque 1: Formación básica	1 Anatomía y Fisiología
	2 Bioquímica de la Nutrición
	3 Nutrición

	4	Antropología Alimentaria
	5	Cultura Universitaria
	6	Lectura y Escritura Académica
	7	Portugués
	8	Salud Colectiva
	9	Informática
	13	Economía Regional y Alimentaria
	14	Psicología alimentaria
	15	Bioestadística y Epidemiología
	22	Fisiopatología
	29	Ética Profesional
	34	Marketing y Recursos Humanos
	35	Metodología de la investigación
Bloque 2: Formación profesional	10	Técnica Dietética y Arte Culinario
	11	Microbiología de los alimentos
	12	Nutrición Materno Infantil
	16	Bromatología y Tecnología de los Alimentos
	17	Legislación Alimentaria
	18	Nutrición en Salud Pública
	19	Evaluación Nutricional
	20	Inglés
	21	Dietoterapia
	23	Comercialización y distribución de alimentos
	24	Programación y Proyectos Comunitarios
	25	Técnica Dietoterápica
	26	Gestión en Servicios de Alimentación
	27	Nutrición y didáctica
	28	Fisiopatología y dietoterapia del Niño
	30	Educación Terapéutica en Pacientes Crónicos
	31	Nutrición en Discapacidad y Gerontología
	32	Taller de emprendedurismo
	33	Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación
	36	Políticas Alimentarias y Nutrición comunitaria
	37	Nutrición Enteral y Parenteral
38	Medicamentos y Nutrición	
39	Desarrollo empresarial regional	
40	Electiva 1: Investigación y Desarrollo Electiva 2: Nutrición Deportiva	
41	Taller de Trabajo Final	
Bloque 3: Práctica Profesional Supervisada	42	Prácticas Comunitarias
	43	Prácticas de producción
	44	Prácticas Clínicas

COPIA DEL
MESA DE ENTRADA
SADOSKI CRISTIAN
 Universidad Nac. del Alto Uruguay

3.2. Plan Analítico de las Carreras

Código	TIPO	UNIDAD CURRICULAR	CARGA HORARIA	
			HES	HET
PRIMER AÑO				
Anuales				
1	B	Anatomía y Fisiología	4	128
2	B	Bioquímica de la Nutrición	3	96
3	B	Nutrición	4	128
Primer Cuatrimestre				
4	B	Antropología Alimentaria	3	48
5	B	Cultura Universitaria	2	32
6	B	Lectura y Escritura Académica	2	32
Segundo Cuatrimestre				
7	B	Portugués	2	32
8	B	Salud Colectiva	3	48
9	B	Informática	2	32
Carga horaria total anual			576	
SEGUNDO AÑO				
Anuales				
10	FP	Técnica Dietética y Arte Culinario	4	128
Primer Cuatrimestre				
11	FP	Microbiología de los alimentos	3	48
12	FP	Nutrición Materno Infantil	4	64
13	B	Economía Regional y Alimentaria	3	48
14	B	Psicología alimentaria	3	48
15	B	Bioestadística y Epidemiología	3	48
Segundo Cuatrimestre				
16	FP	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	4	64
17	FP	Legislación Alimentaria	3	48
18	FP	Nutrición en Salud Pública	3	48
19	FP	Evaluación Nutricional	4	64
20	FP	Inglés	3	48
Carga horaria total anual			656	
TERCER AÑO				
Anuales				
21	FP	Dietoterapia	4	128
22	B	Fisiopatología	4	128
Primer Cuatrimestre				
23	FP	Comercialización y distribución de alimentos	4	64

24	FP	Programación y Proyectos Comunitarios	4	64
25	FP	Técnica Dietoterápica	5	80
Segundo Cuatrimestre				
26	FP	Gestión en Servicios de Alimentación	4	64
27	FP	Nutrición y didáctica	4	64
28	FP	Fisiopatología y dietoterapia del Niño	5	80
Carga horaria total anual				672
CUARTO AÑO				
Primer Cuatrimestre				
29	B	Ética Profesional	4	64
30	FP	Educación Terapéutica en Pacientes Crónicos	4	64
31	FP	Nutrición en Discapacidad y Gerontología	4	64
32	FP	Taller de emprendedurismo	4	64
33	FP	Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación	4	64
34	B	Marketing y Recursos Humanos	3	48
Segundo Cuatrimestre				
35	B	Metodología de la investigación	4	64
36	FP	Políticas Alimentarias y Nutrición comunitaria	4	64
37	FP	Nutrición Enteral y Parenteral	3	48
38	FP	Medicamentos y Nutrición	3	48
39	FP	Desarrollo empresarial regional	3	48
40	FP	Electiva 1: Investigación y Desarrollo	3	48
	FP	Electiva 2: Nutrición Deportiva		
Carga horaria total anual				688
QUINTO AÑO				
Anuales				
41	FP	Taller de Trabajo Final	6	192
Primer Cuatrimestre				
42	PP	Prácticas Comunitarias	25	200
43	PP	Prácticas de producción	25	200
Segundo Cuatrimestre				
44	PP	Prácticas Clínicas	25	400
Carga horaria total anual				992
Carga horaria total del Plan (Horas reloj)				3584

Tipo: corresponde a la sigla del Bloque Curricular

HES: Carga Horaria Semanal

HET: Carga Horaria Total (considerando 16 semanas de clases por cuatrimestre)

3.3 Análisis de Congruencias

CONGRUENCIA ALCANCE DEL TÍTULO – CONTENIDOS

El Licenciado en Nutrición, egresado/a de la Universidad Nacional del Alto Uruguay, es competente para:

DEFINICIÓN DEL ALCANCE	UNIDADES CURRICULARES RELACIONADAS
Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios, en individuos y poblaciones, según prescripción o diagnóstico médico.	1-2-3-4-5-6-7-9-10-11-12-14-19-21-22-25-27-28-29-30-31-33-37-38-40-41-42-43-44
Diseñar, prescribir y evaluar planes alimentarios con el fin de promover la salud y prevenir el riesgo de contraer enfermedades.	1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14-15-18-19-20-21-22-25-27-28-29-30-31-33-40-41-42-43-44
Evaluar la situación alimentario-nutricional a nivel individual y/o poblacional diseñando y utilizando instrumentos específicos.	1-2-3-4-5-6-7-8-9-12-14-15-18-19-20-24-29-33-35-40-41-42-43-44
Ejercer como profesional responsable de los servicios de alimentación y nutrición en Instituciones públicas, privadas o de la seguridad social en todos los ámbitos municipal, provincial o nacional.	2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-13-14-15-16-17-18-20-21-23-25-26-29-32-33-34-36-37-40-41-42-43-44
Asesorar desde la perspectiva nutricional en el desarrollo, aplicabilidad y formas de consumo de productos alimenticios y/o alimentos para fines especiales.	1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14-15-16-17-23-29-32-34-39-40-41-42-43
Participar en la planificación, organización, monitoreo y evaluación de la intervención alimentario nutricional en políticas, planes y programas vinculados con la seguridad alimentaria y nutricional de la población.	1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-13-15-16-17-18-20-23-24-26-29-36-41-42-43

COPIA FIEL
MÉS DE ENI R...
SADOSKI CRISTIAN
Universidad Nac. del Alto Uruguay

3.4 CORRELATIVIDADES

Código	TIPO	UNIDAD CURRICULAR	CARGA HORARIA		CORRELATIVAS	
			HES	HET	PARA CURSAR	PARA APROBAR
PRIMER AÑO						
Anuales						
1	B	Anatomía y Fisiología	4	128	-	-
2	B	Bioquímica de la Nutrición	3	96	-	-
3	B	Nutrición	4	128	-	-
Primer Cuatrimestre						
4	B	Antropología Alimentaria	3	48	-	-
5	B	Cultura Universitaria	2	32	-	-
6	B	Lectura y Escritura Académica	2	32	-	-
Segundo Cuatrimestre						
7	B	Portugués	2	32	-	-
8	B	Salud Colectiva	3	48	-	-
9	B	Informática	2	32	-	-
Carga horaria total anual			576			
SEGUNDO AÑO						
Anuales						
10	FP	Técnica Dietética y Arte Culinario	4	128	1-2-3 regular	1-2-3 aprobado
Primer Cuatrimestre						
11	FP	Microbiología de los alimentos	3	48	1-2 regular	1-2 aprobado
12	FP	Nutrición Materno Infantil	4	64	3 regular	3 aprobado
13	B	Economía Regional y Alimentaria	3	48	-	-
14	B	Psicología alimentaria	3	48	-	-
15	B	Bioestadística y Epidemiología	3	48	8-9 regular	8-9 aprobado
Segundo Cuatrimestre						
16	FP	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	4	64	10-11 regular	10-11 aprobado
17	FP	Legislación Alimentaria	3	48	11 regular	11 aprobado
18	FP	Nutrición en Salud Pública	3	48	8 regular	8 aprobado
19	FP	Evaluación Nutricional	4	64	3 regular	3 aprobado

COPIA FIEL
 MESA DE ENLACE
 SADOSSI CRISTIAN
 Universidad Nac. del Alto Uruguay

20	FP	Inglés	3	48	-	-
Carga horaria total anual				656		
TERCER AÑO					Tener 1º año aprobado	
Anuales						
21	FP	Dietoterapia	4	128	10 regular	10 aprobado
22	B	Fisiopatología	4	128	1 aprobado	1 aprobado
Primer Cuatrimestre						
23	FP	Comercialización y distribución de alimentos	4	64	17 regular	17 aprobado
24	FP	Programación y Proyectos Comunitarios	4	64	18 regular	18 aprobado
25	FP	Técnica Dietoterápica	5	80	10 regular	10 aprobado
Segundo Cuatrimestre						
26	FP	Gestión en Servicios de Alimentación	4	64	16-17 regular	16-17 aprobado
27	FP	Nutrición y didáctica	4	64	5-6 aprobado	5-6 aprobado
28	FP	Fisiopatología y dietoterapia del Niño	5	80	12 regular	12 aprobado
Carga horaria total anual				672		
CUARTO AÑO					Tener 2º año aprobado	
Primer Cuatrimestre						
29	B	Ética Profesional	4	64	-	-
30	FP	Educación Terapéutica en Pacientes Crónicos	4	64	14 aprobado 27 regular	14 aprobado 27 aprobado
31	FP	Nutrición en Discapacidad y Gerontología	4	64	21-22 regular	21-22 aprobado
32	FP	Taller de emprendedurismo	4	64	-	-
33	FP	Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación	4	64	27 regular	27 aprobado
34	B	Marketing y Recursos Humanos	3	48	-	-
Segundo Cuatrimestre						
35	B	Metodología de la investigación	4	64	15 aprobado	15 aprobado
36	FP	Políticas Alimentarias y Nutrición comunitaria	4	64	24 regular	24 aprobado
37	FP	Nutrición Enteral y Parenteral	3	48	21-22 regular	21-22 aprobado
38	FP	Medicamentos y Nutrición	3	48	22 regular	22 aprobado

COPIA FIEL
MESA DE ENTRADA
SAKOSKI CRISTIAN
 Universidad Nac. del Alto Uruguay

39	FP	Desarrollo empresarial regional	3	48	32 regular	32 aprobado
40	FP	Electiva 1: Investigación y Desarrollo	3	48	26 regular	26 aprobado
	FP	Electiva 2: Nutrición Deportiva			-	-
Carga horaria total anual				688		
QUINTO AÑO					Tener 3º año aprobado	
Anuales						
41	FP	Taller de Trabajo Final	6	192	35 regular	Las 43 materias
Primer Cuatrimestre						
42	PP	Prácticas Comunitarias	25	200	29-33 regular	Todo 4º año aprobado
43	PP	Prácticas de producción	25	200	32-34-39 regular	Todo 4º año aprobado
Segundo Cuatrimestre						
44	PP	Prácticas Clínicas	25	400	37-38 regular	Todo 4º año aprobado
Carga horaria total anual				992		
Carga horaria total del Plan (Horas reloj)				3584		

3.5 CONTENIDOS MÍNIMOS DE LAS ASIGNATURAS

1. ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA

Células y tejidos. Clasificación, estructura y función. Anatomía descriptiva y topográfica de: cabeza y cuello, tórax y abdomen. Sistema músculo esquelético. Anatomía funcional de: Sistema digestivo y glándulas anexas. Glándulas endócrinas y exocrinas. Sistema mesentérico, cardiovascular. Aparato reproductor. Sistema nervioso central y periférico. Sistema endócrino, renal, cardiovascular y respiratorio. Transporte de gases en sangre. Respiración celular. Metabolismo. Intercambio material y energético del organismo. Fuentes de energía de la contracción muscular. Aparato digestivo y glándulas anexas. Sistema renal. Equilibrio ácido / base.

2. BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN

Estructura atómica y clasificación de los elementos. Materia y Sistemas materiales. Enlaces químicos. Funciones químicas inorgánicas y soluciones.

Reacciones de óxido-reducción. Cinética química. Elementos y moléculas en los seres vivos: agua, proteínas, glúcidos, lípidos y ácidos nucleicos. Enzimas; digestión y absorción. Oxidaciones biológicas. Transformaciones de materia y energía. Metabolismo de glúcidos, lípidos y proteínas. Integración y regulación metabólica; hormonas y vitaminas.

3. NUTRICIÓN

Unidades de energía: Componentes del gasto energético diario. Cálculo de necesidades energéticas. Clasificación de los principios nutritivos, funciones, importancia en la dieta de diferentes principios nutritivos: glúcidos, grasas, proteínas, vitaminas, minerales y agua. Ingesta recomendada, fuentes alimentarias. Fibra, estructura, fuentes, función. Alcohol: valor energético. Metabolismo. Plan de alimentación normal: Prescripción y realización del plan alimentario del adulto: Fórmulas sintética y desarrollada. Factor de corrección. Planes alimentarios en el adolescente y el geronte. Nutrición y deporte. Planes alimentarios vegetarianos.

4. ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

Introducción a la Antropología. Noción de cultura. Aspectos socio-culturales de la alimentación, multidimensionalidad del fenómeno alimentario. Complejidad de la alimentación en la historia humana. Transiciones alimentarias en la historia evolutiva. Sociedades estatales y globalización contemporánea. La alimentación y la estructura socioeconómica. Género y alimentación. La alimentación en relación a procesos de salud-enfermedad como construcción social.

5. CULTURA UNIVERSITARIA

Historia y cultura organizacional. Valores y creencias colectivas de la organización. Historia de las experiencias colectivas. Visión y misión. Identidad. Aportes al contexto. Lo que se puede sostener y lo que se puede reformular. Competencias blandas. Nuevos paradigmas. Actitudes y aptitudes. Vínculos interpersonales. Adaptación al entorno. Compromiso. Trabajo colaborativo. Comunicación efectiva Interpretación y percepción de individuos, grupos, comunidades y sociedades. Enfoques narrativos en la construcción de la

realidad (valores, relatos, imágenes). Reconocimiento de situaciones: actores, intereses, contextos, relatos. Relación: principios para el diálogo y la negociación. Optimización de la formación. Desarrollo empresarial regional y local.

6. LECTURA Y ESCRITURA ACADEMICA

El discurso académico. Problemas y desafíos para la lectura y la escritura.

Especificidades y convenciones del texto académico en el marco universitario.

El texto escrito: situación de enunciación, proceso de escritura (planificación, puesta en texto y revisión). Géneros discursivos propios del discurso académico: resumen, respuesta de examen, reseña o informe de lectura, monografía, tesis o tesina. El resumen académico. Modos de inscripción de la subjetividad en el discurso, matización, modalización, subjetivemas. Secuencia descriptiva vs. Secuencia narrativa. Introducción de la palabra ajena y modos de citación. La respuesta de examen. La secuencia explicativa/ expositiva. La definición. Modalidades de citación. La reseña o informe de lectura. Secuencias argumentativas vs. secuencias expositivas. La comparación. Modos de atribución de la palabra ajena, marcas de acuerdo o desacuerdo. El uso de las comillas y otras marcas de polifonía. La monografía. El plan de texto, la escritura y la revisión. El discurso argumentativo. Coherencia y cohesión textual. Conectores temporales, causales y consecutivos. Marcadores del discurso. La organización del texto monográfico: Introducción, desarrollo, conclusiones, bibliografía. La elaboración de una hipótesis

7. PORTUGUÉS

Verbos regulares e irregulares. Modo indicativo: presente, pretérito perfecto e imperfecto. Futuro inmediato. Presente continuo. Pronombres: personales, posesivos y demostrativos. Preposiciones. Artículos demostrativos. Vocabulario: Alimentación, Nutrición, cuerpo humano, envasado de alimentos. Lecto-comprensión y traducción de textos técnicos específicos de la carrera.

8. SALUD COLECTIVA

Concepto de Salud Pública. Promoción de la salud: niveles, estrategias. Sistemas y modelos de atención de la salud (Público, Privado y de la Seguridad

Social). Atención primaria de la salud. Proceso salud – enfermedad. Factores. Historia natural de la enfermedad. Salud individual y colectiva. Medición del estado de salud de la población. Indicadores.

9. INFORMÁTICA

Concepto de PC, componentes, conexiones. Sistemas operativos, funciones y relación con las aplicaciones. Comandos básicos. Organización de la información en los dispositivos de almacenamiento Estructura del programa, elaboración de planillas. Utilización de Menú y principales comandos, cálculos básicos y sistemas de gráficos. Concepto de redes de computadoras. Internet, conceptos y principales servicios.

10. TÉCNICA DIETÉTICA Y ARTE CULINARIO

Agua, grasas y aceites, leche, carnes, cereales y leguminosas, frutas y vegetales, huevos, productos estimulantes. Aditivos: composición química, características generales, clasificaciones, determinaciones fisicoquímicas. Bases del análisis sensorial. Comportamiento de los alimentos: leches, huevos, carnes, vegetales, frutas y cereales, azúcares y cuerpos grasos, según tratamientos mecánicos, físicos y químicos a los que son sometidos. Elaboración de recetas, análisis de las transformaciones bioquímicas sufridas y los efectos beneficiosos o adversos, en la salud de las personas.

11. MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Clasificación de los microorganismos. Características generales. Estudios microbiológicos en muestras de agua, alimentos y materiales biológicos. Curvas de desarrollo. Participación de microorganismos en la producción de alimentos. Acción patógena. Inmunología. Agentes antimicrobianos. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Profilaxis.

12. NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL

Factores Prenatales de Crecimiento y Desarrollo. Características de crecimiento fetal. Evaluación del crecimiento fetal. Causas de retardo intrauterino. Nutrición y ganancia de peso materno. Gráficas de crecimiento. Valoración nutricional. Requerimiento y recomendaciones nutricionales. Anatomía y fisiología de la mama. Alimentación Natural o Específica: Leche

materna. Alimentación Artificial: fórmulas lácteas. Desarrollo del tubo digestivo. Desarrollo neurológico. Alimentación Complementaria.

13. ECONOMÍA REGIONAL Y ALIMENTARIA

Principios económicos. Sistemas económicos. Recursos-Factores de la Producción. Bienes y servicios producidos. Flujos circulantes. Producto bruto nacional. Producto bruto interno. Ingreso monetario y real. Precio. El mercado: el hombre-consumidor-usuario. Canasta básica de alimentos. Desarrollo Humano como actual paradigma. Dimensiones. Desarrollo sostenible. Relación entre desarrollo y estado nutricional. Agricultura familiar.

14. PSICOLOGÍA ALIMENTARIA

Psicología Evolutiva y su relación con los cambios alimentarios. Concepto psicosomático. Vínculos. Relación profesional – paciente. Trastornos de la conducta alimentaria. Adicciones. Aspectos psicológicos en la práctica profesional. Abordaje para la entrevista individual y el trabajo interdisciplinario. Dinámica grupos. Estrategias de abordaje ante los trastornos de la conducta alimentaria. Modelos evolutivos de la elección de la comida.

15. BIOESTADÍSTICA Y EPIDEMIOLOGÍA

Determinación de población, muestras, métodos de selección de muestreos. Presentación de datos. Bioestadística descriptiva. Datos bivariados. Introducción a la probabilidad. Pruebas de hipótesis. Distribución "T" de Student. Distribución X^2 . Correlación y regresión. Demografía: Definición. Características. Componentes demográficos. Implicancias sanitarias, económicas y sociales de los aspectos demográficos. Vigilancia epidemiológica. Epidemiología de las enfermedades de la nutrición: diabetes, obesidad, arteriosclerosis, bocio, anemia. Intoxicación alimentaria. Políticas de salud, bienestar y desarrollo humano. Saneamiento ambiental y entornos saludables.

16. BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Sistemas y normas de calidad e inocuidad de alimentos: BPM, HACCP. Normas generales de alimentos. Envases. Rotulación. Aditivos. Alimentos cárneos, grasos, lácteos, farináceos, azucarados, vegetales, bebidas

alcohólicas y no alcohólicas: principales procesos industriales, conservación, agentes y mecanismos de deterioro. Modificaciones en la calidad nutricional y organoléptica. Desarrollo de nuevos productos: alimentos dietéticos o para regímenes especiales y alimentos funcionales.

17. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

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.

18. NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA

Nutrición en salud pública: contexto económico, social, político, cultural y sanitario. Situación mundial. Pronóstico año 2025. Cambios positivos y negativos en los últimos 50 años. Atención Primaria de la Salud. Objetivos. Funciones. Componentes. Enfoque de riesgo. Riesgo. Metodología. Usos. Factores de riesgo. Medición del riesgo. Sensibilidad, especificidad, concordancia. Utilización. Entornos saludables, comunidades saludables.

19. EVALUACIÓN NUTRICIONAL

Factores condicionantes del estado nutricional, directos e indirectos. Valoración del estado nutricional. Variables, índices e indicadores. Valoración nutricional individual en el contexto clínico. Evaluación poblacional y su utilización en salud pública. Componentes de la valoración del estado nutricional: antropométrica, alimentaria, clínica, bioquímica, cultural y socioeconómica. Antropometría y composición corporal: metodologías, técnicas de medición, alcances, propósito, y limitaciones.

20. INGLÉS

Palabras conceptuales: sustantivos, verbos, adjetivos, adverbios. Palabras estructurales: artículos, pronombre, conjunciones, preposiciones. Tiempos verbales: presente simple, pasado simple, futuro simple. Verbos defectivos. Tiempos verbales: presente perfecto simple. Voz activa y voz pasiva. Oraciones Condicionales: tipo 0, 1. Oraciones delimitantes y no delimitantes (relative sentences). Gerundios e infinitivos. Verbos modales. Vocabulario

referido a la carrera, como por ejemplo; la pirámide nutricional, tipos de alimentos, vitaminas, minerales, trastornos alimenticios, entre otros.

21. DIETOTERAPIA

Apoyo nutricional. Dietas adecuadas a patologías del aparato digestivo y glándulas anexas: reflujo, hernia de hiato, gastritis, úlcera péptica, diarreas, constipación, fistulas. Hepatitis, Insuficiencia hepática, vías biliares, pancreatitis, cáncer y HIV. Selección de alimentos, preparaciones dietoterápicas adecuadas, distribución y selección de alimentos y menús. Enfermedades por carencias. Planes alimentarios adecuadas a patologías metabólicas: Diabetes tipo I y II, obesidad, Síndrome plurimetabólico, dislipidemias. Patologías cardiovasculares. Selección de alimentos, preparaciones adecuadas, distribución de alimentos y menús.

22. FISIOPATOLOGÍA

Enfermedades Metabólicas: Obesidad. Aterosclerosis, alteraciones anatómo-patológicas. Diabetes. Hipertensión arterial. Fisiopatogenia. Factores de riesgo asociados. Complicaciones. Enfermedades Renales: Insuficiencia renal aguda y crónica. Hemodiálisis, diálisis peritoneal. Trasplante renal. Síndrome nefrótico y nefrítico. Litiasis renales. Desnutrición. Anemia. Osteoporosis. Calcio y balance cálcico en el organismo. Enfermedades del aparato digestivo. Gastritis. Úlcera gástrica y duodenal. Intestino delgado: anomalías en la digestión a absorción. Diarrea. Enfermedad inflamatoria intestinal. Enfermedad de Crohn. Colitis ulcerosa. Constipación. Colon irritable, enfermedad diverticular. Hígado y vías biliares. Enfermedades hepáticas agudas y crónicas. Hígado graso y cirrosis hepática. Encefalopatía hepática. Cálculos biliares Funciones exocrinas y endócrinas, regulación. Pancreatitis aguda. Pancreatitis crónica e insuficiencia pancreática.

23. COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Distribución de alimentos, precios, movimientos comerciales de productos alimentarios, hojas de balances, análisis actual e histórico de la Argentina en marco de la producción de alimentos, exportación, importación de alimentos.

24. PROGRAMACIÓN Y PROYECTOS COMUNITARIOS

Planeamiento, organización, desarrollo y ejecución de proyectos de cobertura alimentaria y nutricional para diferentes sectores sociales. Establecimientos de objetivos y evaluación de resultados. Análisis de proyectos y planes de asistencia alimentaria nutricional. Trabajo en equipos interdisciplinarios. Consultorías y asesorías nutricionales.

25. TÉCNICA DIETOTERÁPICA

La alimentación en el tratamiento de diferentes situaciones fisiopatológicas. Técnicas terapéuticas nutricionales orientadas a distintas patologías y situaciones especiales. Alimentación líquida: vía oral, nutratépicos y manipulación técnica en formulas enterales. Alimentación hipercalórica. Alimentación en patologías del aparato digestivo, hepatobiliares, pancreáticas, síndrome metabólico: obesidad, hipertensión arterial, diabetes, cardiovasculares, renales, hiperuricemia. Alergia alimentaria e intolerancias alimentarias, anemias nutricionales.

26. GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Concepto de administración. Escuelas. Funciones de la administración: Planificación, organización, dirección, gestión de recursos humanos, evaluación (eficacia, eficiencia, efectividad, impacto). Toma de decisiones. Planificación del servicio. Misión, visión y funciones. Organigrama. Diseño de la planta física. Equipamiento, recursos humanos. Costos y presupuesto. Sistema de contrataciones y compras. Administración de recursos. Control de gestión y evaluación. Organización y diseño de las prestaciones: bienes y servicios. Normas de Bioseguridad. Sistemas de calidad.

27. NUTRICIÓN Y DIDACTICA

Función educativa del Licenciado en Nutrición. Compromiso social y perfil profesional. La educación en el contexto de salud y nutrición. Enfoque actual de la educación en Nutrición. Procesos de Enseñanza y Aprendizaje. Teorías del aprendizaje, concepto y características. Paradigmas o modelos de educación aplicados a nutrición. La Didáctica y sus principios. Nociones de currículo. Metodologías de la enseñanza. El proceso de comunicación en la relación pedagógica. La programación educativa en Nutrición, sus elementos. Fundamentación, objetivos, contenidos (Criterios de selección y organización),

estrategias metodológicas, actividades de aprendizaje, materiales educativos, evaluación. La práctica educativa.

28. FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO

Enfermedades del tubo digestivo: boca, tráquea, esófago, intestino delgado y grueso. Glándulas anexas: glándulas salivales, hígado, páncreas, vías biliares. Enfermedades metabólicas y degenerativas. Alergias alimentarias. Valoración y apoyo nutricional del niño. Enfermedades del aparato digestivo: deshidratación, diarrea aguda, crónica, enfermedad celiaca, fibrosis quística, constipación, afecciones hepáticas. Enfermedades nutricionales: desnutrición. Enfermedades carenciales por deficiencia de micronutrientes. Anemia. Enfermedades metabólicas: Obesidad, diabetes, Errores Congénitos del Metabolismo. Enfermedades Degenerativas: afecciones cardiovasculares, Dislipoproteinemias, Insuficiencia renal aguda y crónica. Adolescente: trastornos alimentarios e imagen corporal, anorexia y bulimia. Apoyo nutricional en situaciones especiales.

29. ÉTICA PROFESIONAL

Principios de filosofía. Principios bioéticos. Aplicaciones de la bioética. Dilemas éticos y bioéticos en el ejercicio de la profesión. Calidad de vida. La nutrición como ética del cuidado. La profesión y el enfoque bioético. Normas de moralidad Derechos humanos. Cultura ambiental Cualidades morales del profesional. Aspectos éticos en investigación. Ley de ejercicio profesional.

30. EDUCACIÓN TERAPEUTICA EN PACIENTES CRÓNICOS

Enfermedades agudas y crónicas. Creencias sobre salud y enfermedad. Modelo de comprensión biomédico y biopsicosocial. Nuevos enfoques de la enfermedad crónica: centro en el seguimiento. Estados mentales y procesos de aceptación de la enfermedad. Modelos centrados en el paciente: estadios de Prochaska y estados mentales planteados por Assal. Educación terapéutica. Vivir con una enfermedad crónica. Representaciones de la enfermedad. Gestión de las enfermedades crónicas: automanejo, autocuidado y percepción de eficacia. El paciente como protagonista: actitudes y adherencia al tratamiento. Estrategias para el cambio. Estilo de vida y salud. Sistemas de red de apoyo. El educador y la educación terapéutica. Relación profesional-

paciente. Escucha reflexiva y asesoramiento eficaz. Comunicación y su influencia en el comportamiento. Entrevista motivacional y educación terapéutica. Alianza terapéutica. Concepto, encuadre y motivos para el empoderamiento del paciente. Planificación de la educación terapéutica. Contrato terapéutico. Dimensiones de los tiempos terapéuticos. Consulta y abordaje por objetivos. Formulación de objetivos terapéuticos. Dinámica del aprendizaje. Intervenciones terapéuticas., automanejo. Manejos de recaídas. El equipo transdisciplinario Organización del seguimiento. Sistemas de evaluación. Efectos en la intervención cognitivo conductual en la calidad de vida, ansiedad.

31. NUTRICIÓN EN DISCAPACIDAD Y GERONTOLOGÍA

Enfoque multidisciplinario sobre geriatría y discapacidad, rol del nutricionista. Evaluación antropométrica, cambios fisiológicos de la vejez. Nutrición en vejez y discapacidad. Patologías más comunes de la ancianidad y su dietoterapia. Acompañamiento nutricional en pacientes geriátricos y discapacitados. Nutrientes específico en discapacidades.

32. TALLER DE EMPRENDEDURISMO

Función del emprendedor en Nutrición. Capacidades personales que pueden aportar valor a otros en complementación al perfil profesional. Pensamiento creativo como habilidad y actitud hacia la resolución de problemas. Desarrollo de competencias emprendedoras como un proceso de aprendizaje. Aptitudes a tener en cuenta para formar equipos de trabajo. Relevancia de construir y gestionar una red de contactos. Búsqueda y gestión de información referida al emprendimiento. Reconocimiento de modelos de negocios en emprendimientos. Actores y roles del entorno emprendedor local. Pasos relevantes en el proceso emprendedor.

33. EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y COMUNICACION

Comunicación social en nutrición. Diagnóstico de situación. Formulación de objetivos. Diseño de mensajes. Jerarquización de problemas. Elección de medios y recursos. Producción de material de apoyo a la comunicación y evaluación de resultados. Educación, comunicación, formación, capacitación y

adiestramiento. Técnicas de comunicación en educación en nutrición. Rol de la educación en la formación y transformación de hábitos alimentarios. Diversidad cultural y social. Conceptos de comunicación y comunicación en nutrición. Taller de oratoria, expresión gráfica y comunicación no verbal. Medios de comunicación. Estrategias para comunicar en nutrición.

34. MARKETING Y RRHH

Marketing. Estrategias de comunicación. Publicidad, promoción de ventas y relaciones públicas. Fijación de precios de productos. Canales de distribución y administración de la logística. Ventas y administración de ventas. Integración Comercialización - Producción. Planeamiento comercial. Envasado de Alimentos: Tipos de envases. Normas: IRAM/ ISSO y Técnicas de Producción. Conservación: Por altas temperaturas: Refrigeración; Congelamiento. Almacenamiento y Comercialización de los alimentos. Etiquetas. Código de barras. Congelado. Transporte en el Mercosur. Perfil de la salud y su organización. La clave del éxito profesional y personal. Resolución creativa de problemas: cómo tomar buenas decisiones. Dinámica de grupos: La ventaja de trabajar con otros. Trabajo en equipo: Cómo convertirse en elemento valioso dentro de un equipo.

35. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Introducción a la producción de conocimiento en Salud: Aproximación y características del conocimiento científico. Enfoques: Cuantitativo y cualitativo. Criterios de causalidad, precisión, parsimonia y generalización. Construcción del problema de investigación y sus bases teóricas. Fases de la investigación. Construcción del problema de investigación. Elaboración del estado del arte, marco teórico y definición de conceptos. Formulación de Objetivos. Diseño metodológico. Ética y problemas de investigación. Tipos de estudios: descriptivos, explicativos, estudios de casos y meta-análisis. Enfoques cuantitativo y cualitativo en salud. Escritura y protocolo de investigación. Esquema de informe de resultados de investigación. Organización del proceso de elaboración de la comunicación. Tipos de comunicación científica y sus protocolos de presentación.

36. POLÍTICAS ALIMENTARIAS y NUTRICIÓN COMUNITARIA

Políticas socio-económicas en el área de la Alimentación. Relación de políticas alimentarias con salud, educación, acción y comunicación social. Políticas alimentarias y desarrollo nacional, índices y criterios de subdesarrollo. 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. Derecho a la alimentación y seguridad alimentario nutricional. Estrategias internacionales nacionales y locales para el logro de la seguridad alimentaria y superación de situaciones de carencia y exclusión social.

37. NUTRICION ENTERAL Y PARENTERAL

Adaptaciones metabólicas al ayuno. Respuesta inicial a la injuria. Fase de shock. SRIS. Desnutrición intrahospitalaria. Implicancias. Definición de paciente crítico y valoración del estado nutricional. Screening nutricional. Valoración Global Subjetiva (VGS) y Objetiva. Determinación de necesidades calóricas, proteicas, hídricas. Soporte nutricional precoz. Apoyo nutricional. Definición. Objetivos. Implementación. Vías de acceso. Características de las sondas. Técnicas de colocación. Administración. Método. Sistema. Selección del tipo de fórmula. Preparación, clasificación, composición y características de fórmulas. Sistemas abiertos y cerrados. Monitoreo y complicaciones. Requerimientos calórico-proteicos en el paciente pediátrico. Fórmulas pediátricas. Nutrición Parenteral. Objetivos. Indicaciones. Contraindicaciones. Clasificación de la AP. Composición de la fórmula. Implementación. Complicaciones. Transición en las vías de alimentación.

38. MEDICAMENTOS Y NUTRICIÓN

Definición de fármaco o droga. Farmacocinética, farmacodinamia y farmacología clínica. Vías de administración de una droga. Vida media de un fármaco. Interacciones fármaco-nutriente. Efectos de alimentos y bebidas sobre la absorción y en la acción terapéutica de fármacos. Recomendaciones generales para la ingestión de medicamentos. Efectos de los fármacos sobre la

nutrición. Suplementos nutricionales: vitaminas y minerales. Optimización de su rendimiento. Indicaciones. Niveles superiores de ingesta tolerable. Productos disponibles en el mercado. Fármacos para el tratamiento de enfermedades relacionadas con la nutrición y momentos biológicos. Anticoncepción oral. Drogas específicas en el embarazo.

39. DESARROLLO EMPRESARIAL REGIONAL

Diagnóstico y diseño de sistemas de producción de alimentos. Estrategias de insumos, procesos y productos. Punto de equilibrio y punto óptimo de explotación. Calidad: control y aseguramiento. Dirección de Operaciones: planificación. Soluciones computacionales: programación lineal, teoría de colas. Programación logística integral y funcional. Búsqueda y selección de tecnologías adecuadas. Gestión de inventarios: valuación de inventarios. Lote óptimo. Sistemas de almacenaje. Optimización de la gestión de stocks. Gestión de la cadena de suministro. Cálculo de necesidades: decisiones sobre materias primas, materiales, recursos humanos y equipos. Soluciones computacionales. Plan Maestro de Producción.

40. ELECTIVA 1: INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Adaptación a la tecnología y procesos alimentarios. Conceptos fundamentales de desarrollo. Tecnología operativa, conceptos, evaluación de factibilidades, desarrollo de análisis de cadena alimentaria, análisis FODA Productos derivados. Valor nutritivo. Análisis. Adaptación, búsqueda y opciones de prácticas de análisis sensorial de los alimentos, conceptos de sabor, olor, aroma, gusto, sabor, textura. Tipos de jueces; condiciones de las pruebas de análisis. Pruebas sensoriales afectivas y discriminativas. Concepto y aplicación de alimentos fortificados, tecnología y tratamiento de las materias primas. Estructura y comportamiento de los alimentos modificados genéticamente, concepto toxicología en incidencia de alérgenos. Desarrollo de y tendencia de las tecnologías alimentarias para productos dietéticos-light, maquinarias y procesos de última generación. Control y análisis de producto durante su transformación tecnológica y análisis para la detección, mantención y pérdida de nutrientes. Características de producto desde su elaboración primaria, tipos de elaboración, evaluación y análisis de costos de producción. Características

de costo beneficio de los productos en desarrollo, alimentos funcionales y light, Condiciones para análisis físicos, químicos y micro biológicos de los alimentos. Evaluaciones de incorporación de alimentos desarrollados con nuevas tecnologías, estudio de factibilidad, nociones de mercado.

40. ELECTIVA 2: NUTRICIÓN DEPORTIVA

Fisiología del Ejercicio. Sistemas energéticos. Glúcidos, proteínas, grasas y micronutrientes. Hidratación. Evaluación cineantropométrica del deportista. Planificación de la alimentación e hidratación durante el entrenamiento, competencia y pos competencia. Requerimientos nutricionales. Plan de alimentación nutricional para deportes específicos. Suplementación deportiva. Ayudas ergogénicas.

41. TALLER DE TRABAJO FINAL

El trabajo final de carrera como investigación. Búsqueda bibliográfica. Informe de investigación. Marco teórico y Antecedentes. Justificación del Problema. Enunciación de objetivos. Población y muestra. Operacionalización de variables. Técnicas e Instrumentos. Análisis de los datos. Pautas para la elaboración de proyectos de investigación y para la elaboración y redacción de tesinas.

42. PRACTICAS COMUNITARIAS

Atención nutricional en el primer nivel de atención. Educación Alimentaria Nutricional. Realización de acciones de promoción y prevención de enfermedades prevalentes en nutrición. Participación en la valoración del estado nutricional de la población. Actividades en instituciones escolares, comedores infantiles y otras instituciones de la comunidad. Huertas familiares y comunitarias. Desarrollar prácticas en Servicios de Alimentación y/o Empresas alimentarias. Elaboración y programación de planes alimentarios para personas sanas y enfermas. Tipificación de dietas en un servicio de alimentación. Planificación de menús. Participar en el desarrollo de productos alimenticios en base a necesidades nutricionales. Integrar equipos de trabajo para la producción, el comercio y la legislación de los alimentos o proyectos de consultoría, asesoría o promoción.

43. PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

Prácticas profesionales con eje en producción alimentaria. Actividades en instituciones públicas o privadas de producción. Participar en el desarrollo de productos alimenticios en base a necesidades nutricionales. Integrar equipos de trabajo para la producción, el comercio y la legislación de los alimentos o proyectos de consultoría, asesoría o promoción.

44. PRACTICAS CLINICAS

Rotación bajo supervisión por diferentes sectores de internación: Unidad Coronaria, Terapia Intensiva Adultos y Pediátrica, Internación Pediátrica, Terapia Intermedia, Sala común, desarrollando entre otras actividades: Evaluación Nutricional del paciente (aplicación de indicadores antropométricos). Identificación del paciente en riesgo de deterioro de su estado nutricional. Anamnesis del paciente. Entrevista. Seguimiento nutricional (evaluación y recordatorio de ingesta, conteo calórico). Planificación y realización de dietas de alta. Implementación del soporte nutricional enteral (prescripción, selección de fórmula, administración y monitoreo). Interacción interdisciplinaria. Concurrencia a ateneos. Realización de trabajos de investigación, participación en actualizaciones. Rotación por consultorios externos.