



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

SAN LUIS, 02 NOV 2009

VISTO:

El CUDAP: EXP-USL: 2975/09, mediante el cual Secretaría Académica eleva Anteproyecto de creación de la Carrera LICENCIATURA EN NUTRICIÓN en el ámbito de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis, y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de creación de la Carrera de Licenciatura en Nutrición ha efectuado un esforzado trabajo consultando los Foros Académicos Interuniversitarios y Planes de Estudios de otras Unidades Académicas.

Que distintas Áreas de Integración Curricular que componen esta Unidad Académica han aportado a esta propuesta un alto nivel de consenso y solidez académica.

Que la Universidad cuenta entre sus Propósitos Institucionales el ofrecer Carreras de elevado nivel académico que satisfagan necesidades procedentes de las demandas sociales y culturales, y tiendan a la sólida formación de recursos humanos. Con este sentido, la Facultad de Química Bioquímica y Farmacia consciente de su rol de generadora de conocimientos y de su responsabilidad ante la comunidad a que se debe.

Que en la actualidad la nutrición es una ciencia multidisciplinaria que está relacionada con diferentes aspectos del sistema de alimentación y nutrición, además los aspectos bioquímicos y de salud, contribuye notablemente al desarrollo en términos de su interrelación social, económica y cultural.

Que el contexto actual implica cambios sociales constantes y múltiples demandas a la profesión de nutricionista consecuencia del surgimiento de nuevos campos disciplinares, nuevos problemas científicos, que requieren nuevas habilidades y competencias a los profesionales graduados del medio.

Que en la Ordenanza N° 13/03-CS, establece en el Artículo 67° las pautas de presentación de propuestas de un nuevo Plan de Estudios.

Que conforme a lo normado en Ordenanza N° 29/98-CS., lo solicitado se encuadra en los siguientes Propósitos Institucionales: 1°.- Ofrecer carreras que por su nivel y contenido, satisfagan reales necesidades emergentes de las demandas sociales y culturales de la región, el país y de los proyectos y políticas de desarrollo y crecimiento que la promuevan. 2°.- Posibilitar que los alumnos, al concluir los estudios de grado, alcancen los máximos niveles de logro posible en los diversos aspectos que configuren una formación de calidad y 3°.- Mantener una alta eficacia en los procesos de democratización de las oportunidades y posibilidades ofrecidas a los alumnos para que accedan y concluyan exitosamente sus estudios.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

Dr. María Isabel Sanz Ferramola
DECANA FAC. QCA, BOCA, Y FCMA

Dr. Carlos A. de Jesús Ferramola
Secretaría Académica
FAC. QCA, BOCA, FCMA
UNSL



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

Dra. María Isabel Sanz Ferramola
DECANA FAC. QCA. BOCA. Y FQA.
U.N.S.L.

Ep. GARCÍA DE JESÚS ALBUQUERQUE
Secretaría Académica
FAC. QCA. BOCA. FQA.
U.N.S.L.

dieta del hombre, constituyen una interesante experiencia desde la antropobiología, para poder conocer y entender como se ha llegado al sistema actual tras una prolongada evolución. Asimismo es notable la transformación que ha experimentado la alimentación humana, desde un comer primitivo de alimentos rústicos, sin ninguna o poca modificación de su estado natural hasta llegar a una comida elaborada, en la que todos sus componentes han sido sometidos a un proceso tecnológico propio de la cocina llamada civilizada y de la correspondiente industria de alimentos.

Los cambios climáticos, las modificaciones del ambiente geográfico y ecológico así como la creación de instrumentos o herramientas producto de la inventiva humana, impusieron condiciones especiales a la forma de obtención y preparación de los alimentos. En la actualidad, en todo el mundo existen diversos problemas de Salud Pública, que se vinculan con la alimentación y por consiguiente con el estado nutricional de la población. En Latinoamérica y específicamente en Argentina los cambios demográficos y epidemiológicos dieron lugar a una situación de transición nutricional reflejada en la presencia de problemas nutricionales antagónicos: algunos por exceso (obesidad, diabetes, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, etc.) y otros por carencias (anemias, desnutrición crónica, hipovitaminosis, etc.).

En el año 2002, por Ley 25.724, se creó el Programa de Nutrición y Alimentación Nacional, con el objetivo de propender a asegurar el acceso a una alimentación adecuada y suficiente, coordinando desde el Estado las acciones integrales e intersectoriales que faciliten el mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población. Los componentes del mismo son: 1) la prevención de carencias nutricionales específicas, 2) la lactancia materna, 3) la rehabilitación nutricional, 4) la seguridad alimentaria en sus aspectos micro y macro sociales, 5) la calidad e inocuidad de los alimentos, 6) la Educación Alimentaria Nutricional (EAN), 7) la asistencia alimentaria directa, 8) el autoabastecimiento y la producción de alimentos, 9) el sistema de monitoreo permanente del estado nutricional de la población, 10) la prevención en Salud Materno Infantil. Del mencionado Programa se desprenden el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria dependiente del Ministerio de Desarrollo Social y el Programa Nacional de Educación Alimentaria Nutricional coordinado por dicho Ministerio y el Ministerio de Salud de la Nación. Por otra parte, se realizó la Primera Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) cuyos resultados se conocieron en el año 2007, constituyendo un hito sin precedentes. Por primera vez Argentina dispone de información precisa y representativa del país, sobre aspectos relevantes de salud y estado nutricional. La coexistencia de situaciones de déficit, junto con la elevada frecuencia de sobrepeso, obesidad y factores de riesgo para enfermedades crónicas no transmisibles, da cuenta de la importancia de la denominada "doble carga de enfermedad", que constituye un problema sanitario relevante. Los resultados de la ENNyS enfatizan la importancia del abordaje de la nutrición y la salud a través del ciclo de vida. Pero la complejidad de los aspectos que intervienen en los problemas identificados requiere no solo de acciones

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

Maria Isabel Sosa Ferramola
URUGUAY, FAC. QCA, BOCA, y FARM.
LA UN. N. 102

implicancias ecológicas de la función digestiva en vertebrados; Membranas: procesos y aplicaciones en Biotecnología; Aislamiento, caracterización y purificación de fitoproteasas, Aplicaciones biológicas y tecnológicas, Ecología Nutricional y Fisiológica de las Interacciones entre Plantas y Animales, Identificación, purificación y caracterización de bacteriocinas a partir de bacterias lácticas regionales. Su aplicación en la preservación de alimentos. Estudios botánicos regionales en el centro-oeste argentino. Estructura. Reactividad y Bioactividad de Flavonoides y otros Compuestos Biológicos. A los precitados, deben agregarse *Proyectos de Extensión y Grupos de Servicios* que se llevan a cabo en el ámbito de la mencionada Unidad Académica vinculados a la nutrición, como los Proyectos: Genética y salud: el laboratorio en el diagnóstico de enfermedades genéticas y nutricionales. Programas de Enfermería para la promoción del autocuidado en la comunidad. Uso adecuado de las fitomedicinas. Un enfoque interdisciplinario para el mejor conocimiento popular, la tecnificación de la producción y la regulación del mercado en el centro-oeste argentino. Con relación a los Servicios que se ofrecen a la comunidad se mencionan los siguientes grupos: Laboratorio de Bromatología, Determinaciones en muestras biológicas, farmacéuticas, alimenticias y medioambientales por métodos electroquímicos, Investigación y desarrollo en técnicas separativas con membranas y liofilización, Laboratorio de Microbiología, Laboratorio de Diagnóstico Bioquímico de Enfermedades Congénitas, Laboratorio de Servicios Farmacológicos, entre otros. De todo lo expuesto, se desprende la fortaleza Institucional en la formación de Recursos Humanos con idoneidad y compromiso para afrontar este desafío.

OBJETIVOS DE LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

ARTICULO 4º.- Con la creación de la Carrera de Licenciatura en Nutrición se pretende dar respuesta a necesidades y requerimientos de la comunidad considerando:

- Que la Universidad Nacional de San Luis tiene como Propósito Institucional N° 1 "Ofrecer carreras que por su nivel y contenido, satisfagan reales necesidades emergentes de las demandas sociales y culturales de la región, el país, y los proyectos y políticas de desarrollo y crecimiento que la promuevan".
- Que en el ámbito mundial se potencia y consolida la figura de este profesional sanitario, en la conformación de los equipos interdisciplinarios de salud.
- Que su injerencia en las políticas alimentarias, con sus respectivos planes y programas de intervención, mejora la eficiencia en la utilización racional de los alimentos.
- Que su participación activa en la definición de políticas de alimentación y nutrición en los aspectos de planificación, organización, ejecución y evaluación contribuye a promover el desarrollo de la salud y aspectos socio económico del país.

SECRETARÍA DE ESTUDIOS ACADÉMICOS
SECRETARÍA Académica
FAC. QCA, BOCA, FARM.
UN.S.L.

CORRESPONDE ORDENANZA N°

011-09



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

Maria Isabel Sanz Ferramola
DECANA FAC. QCA, BOCA y FCA

B-Funciones Educativas

- Brindar educación y orientación a nivel individual, familiar y/o colectivo en el Área de Nutrición y Alimentación en situación de salud y enfermedad.
- Dirigir y Coordinar Escuelas o Carreras de Nutrición y Cursos de Actualización, Especialización y Perfeccionamiento en relación con la Nutrición y Alimentación.
- Capacitar en Nutrición y Alimentación recursos humanos multisectoriales.
- Intervenir en el diseño de los contenidos curriculares a distintos niveles dentro del campo de competencia de su disciplina, en niveles de decisión nacional, jurisdiccional o institucional.
- Planificar, coordinar y participar activamente en programas de educación alimentaria-nutricional dirigidos a la comunidad.

C-Funciones de Investigación:

- Desarrollar trabajos de investigación en las áreas clínica, administración, sociocultural y de la comunidad.
- Investigar el comportamiento de los alimentos frente a la acción de agentes físicos, químicos, microbianos, etc.
- Investigar necesidades nutricionales de acuerdo a criterios diversos: etapas biológicas, diferencias étnicas y culturales o niveles socioeconómicos.
- Investigar aceptabilidad de alimentos nuevos o no tradicionales.
- Investigar patrones alimentarios en diferentes grupos poblacionales o condiciones de salud- enfermedad.

D-Funciones de Administración:

- Participar en la definición de Políticas, Planes, y Programas de Nutrición y Alimentación en todas sus etapas.
- Planificar, organizar, dirigir, ejecutar, supervisar, evaluar y auditar en los Servicios de alimentación de comunidades sanas y enfermas.

E- Funciones de Asesoría- Consultoría:

- Asesorar en: Planificación y diseño de Servicios de alimentación. Cálculo de costos en la alimentación familiar. Comercialización y marketing de nuevos productos. Formulación de productos dietoterápicos, alimentos enriquecidos y fortificados.
- Asesorar a instituciones relacionadas al deporte, centros de cuidado estético y servicios gastronómicos

SECRETARÍA DE ASISTENCIA ACADÉMICA
FAC. QCA, BOCA, FCA
U.N.S.L.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

Otros Requisitos

- **IDIOMA:** Al finalizar el Tercer Año (3°), el alumno deberá poseer conocimientos del idioma Inglés concerniente a la comprensión de textos de índole científica y de interés para el campo de la nutrición.
Contenidos: Estrategias de lectura para lograr la comprensión del texto. Elementos de cohesión. Relación coherente entre párrafos. Idea principal. Lectura rápida para conocer el contenido. Lectura rápida para localizar una información determinada. Decodificación de información. Manejo criterioso del diccionario bilingüe.
- **COMPUTACION:** Al finalizar el Tercer Año (3°), el alumno deberá poseer conocimientos y habilidades para el manejo de software de uso corriente y la capacidad de acceder a otros, por medio de un proceso de autoaprendizaje.
Contenidos: Procesadores de texto. Planilla de cálculo. Software de graficación. Utilitarios varios. <

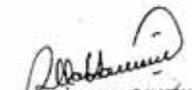
ARTÍCULO 10°- El presente Plan de Estudios se comenzara a aplicar a partir del Año Académico Dos Mil Diez (2010, inicio 01/04/10) y de acuerdo al siguiente cronograma:

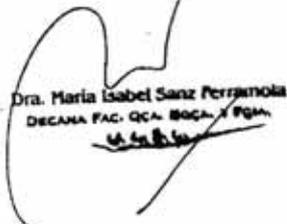
Año 2010	Cursos de 1° Año
Año 2011	Cursos de 2° Año
Año 2012	Cursos de 3° Año
Año 2013	Cursos de 4° Año
Año 2014	Cursos de 5° Año

ARTICULO 11°.-Comuníquese, insértese en el libro de Ordenanzas de la Facultad, publíquese en el Digesto de la Universidad y archívese.

ORDENANZA N° 011-09

RC.


Esp. OFICINA DE REGULACIÓN ACADÉMICA
Secretaría Académica
FAC. QCA, BOCA, FCA
U.N.S.L.


Dra. María Isabel Sanz Perdomo
DECANA FAC. QCA, BOCA, FCA
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

Maria Isabel Sanz Ferramola
ANA FAC. QCA, BCCA, y FCA

Georgina Acosta
SECRETARIA DE INVESTIGACION ACADÉMICA
FAC. QCA, BCCA, FCA
U.N.S.L.

N°	CURSOS	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVIDADES		
				P/Cursar		P/Rendir
				MC	MA	MA
CICLO SUPERIOR						
TERCER AÑO						
PRIMER CUATRIMESTRE						
19	Fisiopatología y Dietoterapia del Adulto I	6	90	15	07,11	15
20	Fisiopatología y Dietoterapia del Niño	6	90	15,16	07,11	15,16
21	Psicopatología	4	60	15,16	11	15,16
22	Economía General y Familiar	5	70	15,16	14	15,16
SEGUNDO CUATRIMESTRE						
23	Fisiopatología y Dietoterapia del Adulto II	6	90	19	14	19
24	Técnica Dietoterápica	4	60	17,18,19	12,14	17,18,19
25	Higiene y Saneamiento Ambiental	4	60	18	13	18
26	Optativa I	4	60	*	*	*
CUARTO AÑO						
PRIMER CUATRIMESTRE						
27	Evaluación Nutricional	6	90	20,23	15,16	20,23
28	Nutrición en Salud Pública y Epidemiología	6	90	20,23	09, 15,16	20,23
29	Metodología de la Investigación Científica	4	60	20,23	09	20,23
30	Optativa II	4	60	*	*	*
SEGUNDO CUATRIMESTRE						
31	Ética Profesional	4	60	28	19,20	28
32	Alimentación Institucional	5	80	24,25,27	17,19,22	24,25,27
33	Educación Nutricional y Comunicación	5	80	28	20,21, 23	28
34	Optativa III	4	60	*	*	*

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

ANEXO: II

CICLO INTRODUCTORIO

01. INTRODUCCION A LA QUIMICA

Objetivos: Lograr una conexión adecuada entre los conocimientos básicos adquiridos en el secundario y la comprensión de las ciencias Químicas como una base sólida inicial, en el contexto de la carrera.

Contenidos: El campo de la Química. La materia. Sistemas homogéneos y heterogéneos. Materia y Energía. Estado de la materia. Peso. Masa y densidad. Unidades. Sistemas. El átomo como unidad de materia. Núcleo y nube electrónica. Masas atómicas. Elemento químico. Mol y Número de Avogadro. Peso atómico. Peso molecular. Clasificación periódica de los elementos. Número atómico. Símbolos Químicos. Conceptos preliminares de unión química. Tipos. Electrones de valencia como responsables de la unión química. Número y estado de oxidación. Formulación de Lewis de algunas moléculas sencillas (unión covalente). Formulación de disociaciones simples (unión iónica). Compuestos químicos. Tipos. Formulación. Regla de Nomenclatura. Reacciones químicas: tipos de formulación y balance de las ecuaciones químicas. La Matemática aplicada a problemas químicos básicos: uso de ecuaciones, potencias, exponentes y logaritmos. Manejo de calculadora personal.

Crédito horario: 120 horas

02. INTRODUCCIÓN A LA BIOLOGIA

Objetivos: Relacionar y nivelar los conocimientos biológicos adquiridos en los estudios secundarios y proporcionar una comprensión de los fenómenos biológicos a la luz de los conceptos modernos.

Contenidos: La ciencia de la biología, vida caracterización de la vida. Organización específica. Metabolismo. Desarrollo y crecimiento. Movimiento. Homeóstasis. Excitabilidad. Reproducción. Adaptación. Composición química de la materia viva. Elementos químicos. Compuestos inorgánicos. Compuestos orgánicos. Estructura y Función Celular. Células procariontes y eucariontes. Organoides. Estructura y función. Conceptos Básicos de Herencia. Experiencias y teorías de Mendel. Nociones de Ecología. Ecosistemas. Componentes. Ciclos biogeoquímicos. Redes y cadenas tróficas.

Crédito horario: 80 horas

CICLO BÁSICO

03. ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA I

Objetivos: Distinguir los distintos niveles de organización del hombre e identificar sus funciones básicas.

Contenidos mínimos: Cuerpo humano y su topografía. Célula, tejido, órganos y sistemas. Anatomofisiología del sistema osteoartromuscular. Anatomofisiología del Sistema nervioso central y periférico. Sistema circulatorio. Sistema respiratorio.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

Dra. María Isabel Sanz Ferramola
DECANA FAC. QCA, BQCA, FCA, y FFA
14 de 8 de 19

Dr. Gabriel Sánchez
SECRETARÍA DE ASESORIA ACADÉMICA
FAC. QCA, BQCA, FCA,
U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

Dra/ María Isabel Sanz Perramola
DECANA FAC. QCA, BOCA, e d. QM.
U.N.S.L.

07. ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA II

Objetivos: Desarrollar en profundidad la morfología y fisiología del sistema digestivo. Establecer su relación con los sistemas Endocrino, Inmunológico y Nervioso.

Contenidos mínimos: Masticación: dentición, su función. Control de la masticación. Glándulas salivales. Composición de la saliva. Control de secreción. Deglución. Esófago: movimientos peristálticos. Regulación nerviosa. Estómago: morfología y fisiología. Jugo gástrico, composición química. Procesos digestivos. Control hormonal y nervioso de la digestión gástrica. Llenado y evacuación gástrica. Intestino delgado y Grueso: morfología y fisiología. Secreción y control de la secreción de los intestinos. Secreción pancreática. Composición y función de la bilis. Función enzimática sobre los nutrientes. Motilidad intestinal. Reflejo de defecación. Transporte y absorción de los principales nutrientes. Absorción de agua y electrolitos en intestino delgado y grueso. Materia fecal: formación y composición.

Crédito horario: 80 horas

08. QUÍMICA ANALÍTICA

Objetivos: Lograr el aprendizaje de conocimientos, habilidades y destrezas que permitan aplicar con criterio los principios y metodologías de la química analítica a muestras de interés para la nutrición.

Contenidos mínimos: La Química Analítica. Muestras y analitos. Propiedades y aplicación en el análisis químico. Equilibrio ácido-base. El Proceso analítico total. Análisis cualitativo y cuantitativo. Clasificación de las metodologías analíticas. Gravimetría y volumetría. Reactivos analíticos. Interpretación de técnicas. Cálculos. Indicación e indicadores. Espectroscopía UV-Visible. Refractometría. Polarimetría. Alcances y limitaciones de cada método. Análisis de error. Principales aplicaciones.

Crédito horario: 60 horas

Dr. Jesús Hernández Jorutti
Secretaría Académica
FAC. QCA, BOCA, FCA
U.N.S.L.

09. BIOESTADÍSTICA APLICADA

Objetivos: Lograr la comprensión de los fundamentos y los métodos más usuales del análisis estadístico y sus aplicaciones, como herramientas para el desarrollo de la actividad profesional y de la investigación científica.

Contenidos mínimos: Introducción a la estadística. Rol de la estadística. Población. Muestra. Variables. Análisis estadístico. Fundamento del cálculo de probabilidades. Estadística descriptiva. Distribución de probabilidad. Error. Comparaciones de frecuencias. Intervalos de confianza. Criterios para la selección

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

María Isabel Sotiz Perramola
SECRETARÍA DE FAC. QCA, BCCA Y FCA
U.N.S.L.

transmitidas por alimentos. Bromatología de los principales grupos de alimentos: leche y productos lácteos, carnes y productos cárnicos, alimentos grasos, alimentos farináceos y cereales; frutas y hortalizas, estimulantes nervinos, bebidas alcohólicas.

Crédito horario: 90 horas

13. MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIAS

Objetivos: Promover conocimientos y capacidades para el reconocimiento y control del desarrollo de agentes patógenos y/o alterantes de los alimentos.

Contenidos mínimos: La Microbiología. Clasificación de los microorganismos. Procariotas. Eucariotas: Hongos, Algas, y Protozoos. Requerimientos nutricionales de los microorganismos. Factores de crecimiento. Factores de producción. Crecimiento de los microorganismos. Control del crecimiento microbiano. Control microbiológico en la industria alimentaria. Fuentes de contaminación de los alimentos. Microorganismos indicadores de calidad e inocuidad de los alimentos. Microorganismos indicadores de contaminación, alterantes y patógenos. Microorganismos productores de toxinas y microorganismos infectivos. Microorganismos beneficiosos. Microbiología de carnes, pescados, huevos, cereales, harinas y derivados. Alimentos deshidratados y alimentos enlatados. Parásitos: clasificación, orden, familia, especie. Ciclo de vida. Mecanismo de transmisión. Patogenia.

Crédito horario: 80 horas

14. NUTRICIÓN NORMAL I

Objetivos: Identificar las funciones de los nutrientes en estados fisiológicos normales en relación con las características biológicas y socioeconómicas del individuo.

Contenidos mínimos: Requerimientos nutricionales en el adulto. Etapas de la nutrición. Plan de alimentación. Interpretación y empleo de las tablas de recomendaciones nutricionales. Métodos de recolección de datos sobre ingesta dietética. La entrevista nutricional. Anamnesis alimentaria. Energía. Cálculos del valor energético total. Proteínas. Nucleoproteínas. Hidratos de carbono. Respuesta glucémica a los alimentos. Fibra dietética. Lípidos. Vitaminas. Minerales. Agua. Electrolitos. Alcohol.

Crédito horario: 60 horas

15. NUTRICIÓN NORMAL II

Objetivos: Aplicar conocimientos previos y desarrollar habilidades y destrezas para el diseño de regímenes equilibrados que cubran los requerimientos individuales de personas sanas en diferentes situaciones biológicas, culturales y socioeconómicas.

SECRETARÍA DE FAC. QCA, BCCA Y FCA
U.N.S.L.

CORRESPONDE ORDENANZA N° 11-09



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

18. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Objetivos: Conocer los aspectos básicos y de aplicación de las tecnologías más importantes de industrialización y formulación de alimentos.

Contenidos mínimos: Tecnologías empleadas para la obtención e industrialización de los principales productos y subproductos elaborados con materias primas de origen animal y vegetal: leche y derivados, carne, cereales, oleaginosas, frutas y hortalizas. Conservación de propiedades nutricionales. Alimentos transgénicos. Alimentos formulados: características y tipos según finalidad. Requisitos funcionales, nutricionales, sensoriales, económicos. Estrategias para el desarrollo de alimentos formulados. Normativas legales.

Crédito horario: 70 horas

CICLO SUPERIOR

19. FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO I

Objetivos: Conocer y relacionar los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades con los fundamentos de la terapéutica nutricional.

Contenidos mínimos: Evaluación nutricional en el paciente adulto. Enfermedades metabólicas: obesidad, dislipidemias, aterosclerosis, diabetes. Enfermedades cardiovasculares: hipertensión arterial, enfermedad coronaria, insuficiencia cardíaca. Enfermedades renales: síndromes nefrótico, nefrítico y litiasis renal. Dietoterapia en las distintas patologías. Enfermedades inmunológicas.

Crédito horario: 90 horas

20. FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO

Objetivos: Conocer los procedimientos necesarios desde la nutrición, para reparar el daño que producen las enfermedades prevalentes de la infancia, con el fin de prevenir secuelas desde el cuidado nutricional oportuno y adecuado.

Contenidos mínimos: Etiología, mecanismos fisiopatogénicos y dietoterapia de las enfermedades con repercusión nutricional en la niñez. El niño enfermo y sus necesidades nutricionales. Enfermedades por carencias o excesos (desnutrición, anemia, obesidad, y otras). Trastornos de la conducta alimentaria. Hipertensión arterial (HTA). Dislipidemias. Síndrome metabólico. Reflujo gastroesofágico. Gastritis. Úlceras gastroduodenales. Hepatitis. Pancreatitis. Fibrosis quística. Síndromes de Malabsorción. Enfermedad Celíaca. Intolerancia a la Lactosa. Constipación. Diarreas. Enfermedades inflamatorias crónicas. Alergias alimentarias. Patologías renales: insuficiencia renal, glomerulonefritis, síndrome nefrótico, síndrome urémico hemolítico. Hipotiroidismo. Hipertiroidismo. Alimentación enteral y parenteral.

Crédito horario: 90 horas

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

///...

Dr. María Isabel Sanz Ferranovich
DECANA FAC. QCA, BQCA y FARM.
UNSL

SECRETARÍA DE ASUNTOS ACADÉMICOS
SECRETARÍA Académica
FAC. QCA, BQCA, FCA
UNSL



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

24. TÉCNICA DIETOTERÁPICA

Objetivos: Aplicar adecuadamente, técnicas terapéuticas nutricionales en preparaciones especiales orientadas a distintas patologías.

Contenidos mínimos: Dieta líquida: vía oral y vías de excepción. Manipulación técnica en fórmulas enterales. Plan hipercalórico. Dieta blanda de adecuación gástrica. Dieta blanda de adecuación intestinal. Plan Alimentario para: constipación espástica y atónica. Obesidad. Diabetes. Hiperuricemia. Alergia alimentaria. Enfermedades con compromiso hepático. Anemias nutricionales. Intolerancias alimentarias. Diseños de planes alimentarios, menús y colaciones, que se utilizan en la dietoterapia.

Crédito horario: 60 horas

25. HIGIENE y SANEAMIENTO AMBIENTAL

Objetivos: Comprender los aspectos técnicos relacionados con la higiene, la seguridad y la contaminación en los ambientes. Desarrollar actitudes para el mejoramiento de las condiciones vinculadas a hábitos alimenticios y a la preservación del medio ambiente.

Contenidos mínimos: Agua potable. Fuentes y calidad de agua. Aguas servidas y excretas. Basura: manejo y tratamiento. Conceptos generales de contaminación ambiental. Riesgos: físicos, químicos, biológicos, eléctricos, radiaciones, efectos lumínicos, ruidos. Higiene alimentaria. Leyes y normas.

Crédito horario: 60 horas

26. CURSO OPTATIVO I

Crédito horario: 60 horas

27. EVALUACION NUTRICIONAL

Objetivos: Desarrollar capacidades y aptitudes que permitan evaluar el estado nutricional del individuo y la comunidad promoviendo la construcción de hábitos saludables.

Contenidos mínimos: Antropometría. Técnicas e instrumentos para investigaciones dietéticas (recordatorio de 24 horas, registro diario de alimentos, pesada de alimentos), análisis químicos; estudios antropométricos para evaluar el estado nutricional del adulto sano y enfermo, de la embarazada y del anciano. Valoración nutricional del niño. Signos clínicos en los estudios nutricionales. Tasas de mortalidad por causas específicas. Morbilidad. Indicadores de salud y nutrición.

Crédito horario: 90 horas

28. NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA Y EPIDEMIOLOGÍA

Objetivos: Contribuir a situar a la Salud Pública en un lugar de relevancia para el

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09

María Isabel Sanz Ferramola
CARRA FAC. OCA. QUÍMICA Y FARMACIA
UNSL

Es. CONCELA DE JESUS ALBARRACIN ARIBIT
Secretaría Académica
FAC. OCA. BOCA. FQIA
UNSL



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

Maria Isabel Sanz Ferramola
DECANA FAC. QCA, BOCA, Y FQA

Dr. CECILIA DE JESUS ALBARRACIN AMELIN
Secretaría Académica
FAC. QCA, BOCA, FQA
U.N.S.L.

Legislación en el ejercicio profesional. Leyes relacionadas con la salud. Asociaciones profesionales.

Crédito horario: 60 horas

32. ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL

Objetivos: Conocer la importancia de una correcta planificación para brindar un óptimo servicio en departamentos de alimentación para diversos grupos étnicos, sociales, económicos y culturales, contemplando el estado de salud-enfermedad.

Contenidos mínimos: Perfil y rol profesional en un servicio de alimentación. Funciones: asistenciales, docentes, de investigación, administrativas, contables, gerenciales, relaciones humanas, capacitación. Organigrama. Manejo de personal. Planilla de francos. Almacenamiento y conservación de los alimentos. Infraestructura y uso de equipos. Menú para poblaciones sanas y enfermas. Compras. Análisis y control de costos. Higiene de los servicios de alimentación.

Crédito horario: 80 horas

33. EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL Y COMUNICACIÓN

Objetivos: Brindar conocimientos y herramientas para que el alumno esté capacitado para establecer por medio de la Educación / Comunicación, prácticas alimentarias adecuadas.

Contenidos mínimos: La EAN como parte de la Educación Sanitaria. Aportes de la Ciencia de la Educación. Proceso de enseñanza-aprendizaje. Modelos pedagógicos: transmisión, adiestramiento, problematización. Educación en adultos. Estrategias. Metodologías. Educación popular. Actitudes y aptitudes del educador en EAN. Métodos de enseñanza. El taller participativo. Técnicas grupales educativas. Planificación de Proyectos en EAN. Elaboración del programa Educativo. Educación al consumidor. Comunicación y promoción de la salud. Materiales de comunicación. Modelos de comunicación. Plan de Comunicación para promover hábitos alimentarios saludables.

Crédito horario: 80 horas

34. OPTATIVA III

Crédito horario: 60 horas

35. PRÁCTICA DE NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA

Objetivos: Desarrollar actividades en terreno, en Centros de Salud, en el primer nivel de atención; integrándose a los equipos de salud y a las actividades comunitarias que se realizan localmente, intra o extramuro.

Contenidos: Atención nutricional en el primer nivel de atención. Educación Alimentaria Nutricional. Huertas familiares y comunitarias. Actividades inherentes a

CORRESPONDE ORDENANZA N° 011-09



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica
y Farmacia

**10. DEDICACION HORARIA TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIO Y
PARCIAL DE CADA INSTANCIA DE APRENDIZAJE**

La carga horaria total es de 3.290 (tres mil doscientos noventa) horas,
distribuidas de la siguiente forma:

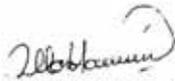
Ciclo Introdutorio: 200 (doscientas) horas.

Ciclo Básico: 1.220 (mil doscientas veinte) horas.

Ciclo Superior: 1.870 (mil ochocientos setenta) horas

ORDENANZA N° 011-09

RC.


Es. GERTRUDIS DE JESÚS ALVARADO
Secretaría Académica
FAC. QCA, BQCA, FQIA,
U.N.S.L.


Dra. María Isabel Sanja Ferramola
DECANA FAC. QCA, BQCA, FQIA,
U.N.S.L.