

1º AÑO

ASIGNATURA: Anatomía

CARGA HORARIA

Total: 112 horas.

Actividades teóricas presenciales: 56hs

Actividades prácticas presenciales: 56hs

Carga horaria semanal: 4 horas.

Régimen: Anual

DOCENTE RESPONSABLE

FLORES, Domingo Vladimir

Profesor Titular (regular) del Departamento de Ciencias Bioestructurales

PROPÓSITOS

Aportar al proceso formativo de un Licenciado en Nutrición, las competencias correspondientes a la disciplina, jerarquizando los conocimientos y habilidades relacionados con la Anatomía, Biología Celular, la Histología y la Embriología. Los propósitos perseguidos están en relación a la propuesta de la carrera de graduar profesionales con una amplia y sólida formación, dotados de una fuerte formación científica y humanista.

En concordancia con la diversidad de contenidos de la asignatura se pretende que el alumno logre:

- Comprender la estructura del cuerpo humano en sus diferentes niveles de organización, anatomía, histofisiología y las relaciones funcionales básicas entre células, órganos, aparatos y sistemas.
- Profundizar en el conocimiento de los mecanismos celulares y moleculares involucrados en el desarrollo, diferenciación y mantenimiento de la estructura terminalmente diferenciada.
- Realizar un aprendizaje razonado del desarrollo embrionario y de la relación embrio-materna que le permita comprender el desarrollo embrionario normal y sus alteraciones.
- Adquirir un pensamiento crítico y razonado basado en conocimientos científicos actualizados que le permitan una comprensión integrada de los permanentes avances de la medicina moderna.
- Desarrollar la capacidad de autoinformación, autoformación y actualización permanente.
- Desarrollar la capacidad de integración en equipos de trabajo.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Contenidos básicos esenciales de Anatomía

Cuerpo Humano. Anatomía descriptiva y topográfica del sistema locomotor, esplanología y neuroanatomía.

UNIDAD DIDÁCTICA - Contenidos específicos de Anatomía

Osteología, Artrología, Miología, Neurología, Angiología y Topografía de miembro superior. Osteología, Artrología, Miología, Neurología, Angiología Topografía de miembro inferior. Osteología, artrología y miología de cráneo y cara. Osteología y artrología de columna vertebral. Osteología y artrología de tórax. Miología de tronco y tórax: paredes anterolaterales de tórax y abdomen y región lumbo-dorso –cervical. Cuello. Aparato respiratorio. Mediastino y corazón. Abdomen: aparato digestivo y anexos. Región retroperitoneal: aparato urinario. Pelvis. Aparato genital. Generalidades del sistema nervioso, sistema ventricular y meninges. Microscopia y sistematización de la medula espinal. Microscopia y sistematización del tronco del encéfalo. Microscopia y sistematización del cerebelo. Microscopia y sistematización del diencefalo. Microscopia y sistematización del cerebro. Vías ascendentes, descendentes y sensoriales. Pares craneales. Cortes cerebrales, irrigación y sistema nervioso autónomo.

UNIDAD DIDÁCTICA - Contenidos básicos esenciales de las disciplinas Biología Celular e Histología

El cuerpo humano. Estructura Microscópica del Cuerpo Humano, Biología Molecular y Celular, y Genética. Organización estructural del Genoma

UNIDAD DIDÁCTICA - Contenidos específicos de Biología Celular y Molecular

Organización de la célula eucarionte. Los componentes químicos de la célula. Síntesis de polímeros biológicos. Proteínas: estructura y función. Estructura y función de las membranas celulares. Matriz citoplásmica (citósol) e inclusiones. Energía, catálisis y biosíntesis. Sistema de endomembranas. Citoesqueleto. Comunicación citoesqueleto – Matriz extracelular. Uniones celulares. El flujo y procesamiento de información en un organismo multicelular I, toda célula es receptora, integradora y emisora de información. El flujo y procesamiento de información en un organismo multicelular II, recepción y transducción. El flujo de la información de DNA a proteína. Regulación de la expresión génica. Comportamientos celulares de desarrollo, proliferación, migración, determinación y diferenciación celular. Cariotipo humano normal. Transmisión de los caracteres.

UNIDAD DIDÁCTICA - Contenidos específicos de Histología

Métodos de estudio de tejidos y de células: Metodología morfológica. Estudios funcionales. Histofisiología de los tejidos: Tejido epitelial. Tejido conectivo (Propiamente dicho/Especial). Tejido cartilaginoso. Tejido óseo. Tejido sanguíneo (sangre). Tejido hematopoyético (médula ósea). Tejido adiposo. Tejido muscular. Tejido nervioso. Histofisiología de aparatos y sistemas: Sistema cardiovascular. Sistema linfático. Aparato digestivo. Sistema endocrino. Aparato respiratorio. Aparato excretor. Aparato reproductor. Órgano cutáneo o sistema tegumentario. Sistema nervioso.

UNIDAD DIDÁCTICA - Contenidos básicos esenciales de las disciplinas Embriología y Biología del Desarrollo

Desarrollo y crecimiento humano. Fecundación e implantación. Desarrollo embrionario y fetal. Factores que regulan y/o alteran el desarrollo humano. Principales malformaciones. Fisiología Fetal. Efectos del ambiente sobre el desarrollo y crecimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA - Contenidos específicos de Embriología Humana y Biología del Desarrollo

Las bases biológicas de la reproducción: Características generales de la reproducción sexual. Gametogénesis y fecundación. Morfología del desarrollo del período presomítico: Segmentación, implantación y gastrulación del embrión. Bases biomoleculares de la implantación: Anatomía del desarrollo. Fisiología. Histogénesis, Biología del desarrollo y malformaciones de la placenta. El concepto de Unidad materno-feto-placentaria. Importancia de la eficiencia funcional de la placenta. Interacciones determinantes y permisivas: Instalación de los patrones morfogenéticos normales. *Teratología*. Anomalías fenotípicas. Causas genéticas y ambientales. Morfología del desarrollo del período somítico: Anatomía e histología del embrión de 4ª semana. Adquisición del plan corporal general y formación de los primeros esbozos de órganos. Morfología del desarrollo de la 5ª semana: Anatomía e histología del embrión de 5ª semana. El Desarrollo y las principales malformaciones del aparato digestivo: Anatomía del desarrollo e Histogénesis. Las principales malformaciones del aparato digestivo. Bases biomoleculares de la patogenia. El desarrollo y las principales malformaciones del sistema endocrino.

ASIGNATURA: Bioquímica

CARGA HORARIA

Total: 168 horas.

Actividades teóricas presenciales: 118 hs

Actividades prácticas presenciales: 50 hs

Carga horaria semanal: 6 horas.

Régimen: Anual

DOCENTE RESPONSABLE

PIGNATARO Omar Pedro

Profesor Titular (regular) del Departamento de Física y Química

PROPÓSITOS

Uno de los objetivos centrales de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Favaloro es la formación del estudiante para que ejerza como un profesional responsable de los servicios de alimentación y nutrición en diversos ámbitos.

La idea actual de “nutrición óptima” hace énfasis en la potencialidad de los alimentos para la promoción de la salud, mejorar el bienestar y reducir el riesgo de enfermedades. En este contexto, se focaliza en la enseñanza de las bases bioquímicas que se encuentran subyacentes en cada proceso fisiológico. Asimismo, se dará al alumno una visión general de lo que ocurre durante procesos patológicos y los eventuales tratamientos conocidos hasta la fecha.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Estructura atómica y molecular. Funciones de la Química Inorgánica. Soluciones. Gases. Funciones de la Química Orgánica.

Estructura atómica y molecular según el modelo atómico de Bohr. Valencia. Elementos. Unión química: iónica, covalente, coordinada, dipolos, puentes de hidrógeno. Uniones polares y no polares. Formación de compuestos inorgánicos, óxidos, hidróxidos, sales, ácidos y bases. Estequiometría. Soluciones. Diversas formas de expresar la concentración. Gases ideales. Ecuación de estado de gases ideales. Presiones parciales. Volúmenes parciales. Disolución de gases en líquidos. Ley de Henry. Aplicación: oxígeno y dióxido de carbono de sangre. Hidrocarburos. Alcoholes. Aldehídos y cetonas. Éteres. Ácidos carboxílicos. Ésteres. Aminas y amidas

UNIDAD DIDÁCTICA - Equilibrio químico. pH y soluciones buffer. Reacciones redox.

Reacciones químicas reversibles e irreversibles. Estado de equilibrio. Equilibrios homogéneos y heterogéneos. Ley de Acción de Masas. Principio de Le Chatelier. Concepto de pH. Soluciones de electrolitos. Electrolitos fuertes y débiles. Equilibrio de solubilidad y de disociación. Aplicación (ejemplo de los cálculos renales). Sustancias con distintos grados de acidez (ácidos polipróticos). Soluciones de buffer. Equilibrios combinados. Reacciones de intercambio de electrones. Concepto de oxidación y reducción. La escala de potenciales redox. Espontaneidad de una reacción redox. Aplicación al ciclo de Krebs y la cadena respiratoria.

UNIDAD DIDÁCTICA - Cinética química

Velocidad de una reacción química. Ley de velocidad. Noción de mecanismo de reacción. Reacciones de orden cero y uno. Decaimiento radioactivo. Actividad y dosis. Concepto de actividad específica. Utilización de radioactividad en experimentos biológicos y determinaciones cuantitativas. Farmacocinética: absorción y eliminación de medicamentos y tóxicos por el organismo. Tiempo de vida media. Dosis mínima efectiva. Cálculo de intervalos de administración.

UNIDAD DIDÁCTICA - Estructura, composición y función de proteínas

Aminoácidos esenciales y no esenciales. Unión peptídica y estructura primaria de proteínas. Estructura secundaria, terciaria, y cuaternaria. Concepto de dominios proteicos. Relación entre estructura y función de familias de proteínas. Hemoglobina y mioglobina como modelos. Concepto de alosterismo. Estructura del colágeno.

UNIDAD DIDÁCTICA - Enzimas y Vitaminas

Propiedades generales de las enzimas. Actividad catalítica. Clasificación según el tipo de reacción que catalizan. Modelos para la interacción enzima-sustrato (llave-cerradura, ajuste inducido). Parámetros cinéticos: K_m y V_m . Gráficos V vs S y $1/V$ vs $1/S$ (Lineweaver o de las inversas). Tipos de inhibición. Isoenzimas: ejemplos. Enzimas alostéricas. Concepto de coenzima: estructura y función. Vitaminas y minerales. Vitaminas liposolubles. Vitaminas hidrosolubles. Funciones en el metabolismo celular.

UNIDAD DIDÁCTICA - Bioenergética y metabolismo oxidativo

Concepto de energía libre. Sistemas que producen y sistemas que consumen energía. Reacciones espontánea y no espontánea. Relaciones termodinámicas y componentes ricos en energía: ATP (adenosina trifosfato) y GTP (guanosina trifosfato). Conceptos de óxido-reducción aplicados al metabolismo: NAD/NADH, NADP/NADPH y FAD/FADH₂. Introducción al metabolismo. Complejo de la piruvato deshidrogenasa. Ciclo de Krebs. Regulación. Cadena respiratoria. Fosforilación oxidativa. Termogenina.

UNIDAD DIDÁCTICA - Metabolismo de hidratos de carbono

Estructura de azúcares. Monosacáridos y Polisacáridos. Glucólisis. Regulación del camino glucolítico. Gluconeogénesis: concepto general y diferentes sustratos. Ciclos de Cori y de la alanina. Síntesis y degradación del glucógeno. Camino de las pentosas fosfato. Control de los niveles sanguíneos de glucosa. Regulación hormonal del metabolismo de carbohidratos: glucagon, adrenalina e insulina. Patologías asociadas: Anemia hemolítica. Glucogenosis.

UNIDAD DIDÁCTICA - Metabolismo lipídico

Estructura de distintos tipos de lípidos. Ácidos grasos y triglicéridos. Fosfolípidos. Colesterol. Acido araquidónico y sus metabolitos: prostaglandinas, tromboxanos,

prostaciclina, leucotrienos y ácidos oxi-eicosatrienoicos. Transporte de lípidos. Lipoproteínas plasmáticas. Degradación de triglicéridos, Beta oxidación de ácidos grasos. Cetogénesis. Síntesis de colesterol y sales biliares. Síntesis de ácidos grasos y triglicéridos. Regulación hormonal. Patologías asociadas: Ayuno y diabetes mellitus. Hipercolesterolemia familiar. Tratamientos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Metabolismo de proteínas y aminoácidos

Degradación de proteínas en el tracto gastrointestinal.

Reacciones generales de los aminoácidos: Transaminación, desaminación oxidativa y afinación reductiva. Ciclo de la urea. Aminoácidos glucogénicos y cetogénicos. Síntesis y degradación del hemo. Patologías asociadas: Porfirias. Fenilcetonuria. Hiperbilirrubinemias.

UNIDAD DIDÁCTICA - Metabolismo de nucleótidos de purinas y pirimidinas

Estructuras químicas de nucleótidos, nucleósidos y bases. Síntesis *de novo* de purinas. Regulación. Vía de recuperación de purinas. Síntesis *de novo* de pirimidinas. Regulación. Formación de desoxirribonucleótidos. Ribonucleótido reductasa. Degradación de nucleótidos. Patologías asociadas: Lesch-Nyhan. Gota.

UNIDAD DIDÁCTICA - Hormonas proteicas, esteroideas y tiroideas

Bioquímica de hormonas proteicas. Hormonas y el sistema de cascada hormonal. Amplificación de la señal. Interacción hormona-receptor. Distintos tipos de receptores de membrana. Transducción de la señal y segundos mensajeros. Bioquímica de hormonas esteroideas y tiroideas y de la vitamina D. Mecanismos de acción.

UNIDAD DIDÁCTICA - Integración metabólica

Integración del metabolismo intermedio. Ciclo de hambre-alimentación. Mecanismos involucrados en el cambio del metabolismo hepático entre los estados de alimentación-hambre. Interrelaciones metabólicas entre tejidos en diversos estados nutricionales.

UNIDAD DIDÁCTICA - Biología Molecular

ADN: el proceso replicativo y reparación. ADN mitocondrial. ARN: estructura, transcripción y modificación post-transcripcional. Síntesis proteica: traducción y modificaciones post-traducciona. ADN recombinante y biotecnología. Epigenética. Métodos de laboratorio de Biología Molecular.

ASIGNATURA: Nutrición Normal

CARGA HORARIA

Total: 168 horas.

Actividades teóricas presenciales: 84 hs

Actividades prácticas presenciales: 84 hs

Carga horaria semanal: 6 horas.

Régimen: Anual

DOCENTE RESPONSABLE

PALERMO Cecilia Rosana

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de **Medicina**.

PROPÓSITOS

- Conocer las bases fisiológicas y metabólicas de la utilización de los nutrientes y sus necesidades en los diferentes momentos de la vida
- Formular planes de alimentación adecuados a las necesidades fisiológicas de individuos sanos en los diferentes momentos de la vida

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Introducción al estudio de la Nutrición

Historia de la Nutrición. Nutrición y alimentación: conceptos y diferencias. Alimento. Nutriente. Producto alimenticio. Alimentos protectores. Alimento fuente. Alimentos dietéticos. Alimentos enriquecidos y fortificados. Tiempos de la Nutrición. Leyes de la Alimentación. Composición corporal. Concepto. Compartimientos. Métodos de evaluación. Mediciones antropométricas básicas: peso, talla, circunferencia de la muñeca, pliegues cutáneos, circunferencia de la cintura, superficie corporal. Índices ponderales básicos: PPI, PPU, IMC.

UNIDAD DIDÁCTICA - Introducción a la conserjería nutricional

Relación entre Nutrición y Salud. Situación nutricional en la Argentina: ENNYS. Disponibilidad de alimentos. Problemas nutricionales en Argentina, Latinoamérica y el mundo. Rol del Licencia en Nutrición en la sociedad y el equipo de salud

UNIDAD DIDÁCTICA - Requerimientos y recomendaciones nutricionales

Ingestas dietéticas de referencia. Requerimientos y recomendaciones nutricionales. Organismos que formulan las recomendaciones nutricionales: National Academy of Sciences (NAS). Organismo de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Bases científicas para las recomendaciones. Guías Alimentarias para la Población Argentina. Introducción a los métodos de recolección de datos sobre ingesta individual y poblacional. Registro. Recordatorio. Cuestionario de frecuencia de consumo. Pesada. Historia dietética. Anamnesis alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA - Energía.

Unidades de medición de la energía: caloría y joule. Aporte energético de los nutrientes. Energía de los alimentos. Tablas de composición química. Determinación de las necesidades energéticas: Componentes del gasto energético diario. Gasto basal, factores que lo modifican. Termogénesis inducida por la dieta. Actividad muscular. Medición del gasto energético: calorimetría directa e indirecta. Métodos para determinar el gasto energético: FAO-OMS a partir del gasto energético en reposo. Método NAS.

UNIDAD DIDÁCTICA - Plan de alimentación

Prescripción y realización dietética del plan de alimentación. Fórmula sintética y fórmula desarrollada. Componentes: valor calórico, cocientes y porcentajes, caracteres del régimen

UNIDAD DIDÁCTICA - Hidratos de carbono y fibra alimentaria

Hidratos de carbono: Definición. Clasificación. Funciones. Digestión, absorción, metabolismo y excreción. Ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Fibra alimentaria: Definición. Clasificación. Funciones. Ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Índice glucémico de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Proteínas

Definición. Clasificación. Funciones. Digestión, absorción, metabolismo y excreción. Ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Métodos para evaluar la calidad de las proteínas. Balance de nitrógeno.

UNIDAD DIDÁCTICA - Lípidos

Definición. Clasificación. Funciones. Digestión, absorción, metabolismo y excreción. Ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Transporte de lipoproteínas. Ácidos grasos esenciales. Colesterol.

UNIDAD DIDÁCTICA - Agua y electrolitos

Agua: distribución en el organismo. Funciones. Necesidades de agua. Regulación, excreción y balance. Deficiencia y excesos. Electrolitos: sodio, potasio, cloro, magnesio: localización dentro del organismo. Funciones. Ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Absorción, distribución y excreción. Deficiencia y exceso.

UNIDAD DIDÁCTICA - Utilización de los nutrientes

Digestión: sustancias nutritivas absorbibles, fases de la digestión, acción de la saliva, jugo gástrico, bilis, jugo pancreático y jugo intestinal
Absorción: mecanismos pasivos y activos. Absorción de macronutrientes.
Metabolismo: vías, almacenamiento, interrelaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA - Minerales

Calcio. Fósforo. Magnesio. Azufre: localización dentro del organismo. Funciones. Ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Absorción, distribución y excreción. Deficiencia y exceso.

Oligoelementos: Hierro. Yodo. Selenio. Zinc: localización dentro del organismo. Funciones. Ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Absorción, distribución y excreción. Deficiencia y exceso.

Elementos trazas: Molibdeno. Manganeso. Cobalto: ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Deficiencia.

UNIDAD DIDÁCTICA - Vitaminas

Características. Biodisponibilidad. Clasificación.

Vitaminas hidrosolubles: Tiamina (B1), Riboflavina (B2), Niacina, Piridoxina (B6), Biotina, Ácido fólico, Cianocobalamina (B12), Ácido ascórbico (C): Rol metabólico. Ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Deficiencia. Factores que alteran su estabilidad

Vitaminas liposolubles: Retinol (A), Colecalciferol (D), Tocoferoles (E), Vitamina K: Rol metabólico. Ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Deficiencia. Toxicidad. Factores que alteran su estabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA - Alimentos funcionales

Fitoquímicos. Antioxidantes. Prebióticos. Simbióticos. Ácidos grasos w3. Fuentes alimentarias. Recomendaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA - Nutrición en el embarazo y la lactancia

Embarazo: Fisiología del embarazo. Ganancia ponderal. Valoración nutricional de la embarazada. Recomendaciones nutricionales. Suplementación nutricional. Factores de riesgo del estado nutricional. Formulación del plan alimentario. Estrategias de educación nutricional.

Lactancia: fisiología de la lactancia. Composición química de la leche humana. Beneficios de la lactancia. Recomendaciones nutricionales. Formulación del plan alimentario. Estrategias de educación nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA - Nutrición en el climaterio

Concepto de climaterio y menopausia. Cambios fisiológicos y hormonales. Efectos de los estrógenos exógenos y endógenos. Masa ósea, balance de calcio. Prevención de los trastornos de la menopausia. Recomendaciones nutricionales. Rol de los fitoestrógenos en el climaterio. Formulación del plan alimentario. Estrategias de educación nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA - Nutrición del adulto mayor

Cambios antropométricos, fisiológicos, digestivos y metabólicos. Evaluación del estado nutricional. Evaluación de la ingesta. Interacción fármaco-nutrientes. Recomendaciones nutricionales. Formulación del plan alimentario. Estrategias de educación nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA - Nutrición en el deportista

Fisiología del ejercicio. Utilización de los distintos sustratos energéticos durante la actividad aeróbica y anaeróbica. Estimación del gasto energético. Sobrecarga de glucógeno. Hidratación. Recomendaciones nutricionales. Alimentación durante los períodos de entrenamiento, precompetencia, competencia y recuperación. Formulación del plan alimentario. Estrategias de educación nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA - Formas alternativas de alimentación

Alimentación vegetariana. Alimentación macrobiótica. Alimentación higienista. Causas que motivan la adopción de una alimentación alternativa. Nutrientes críticos. Estrategias para mejorar la biodisponibilidad de nutrientes críticos. Estimación de la absorción de hierro. Complementación proteica. Formulación del plan alimentario. Estrategias de educación nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA - Nutrición y promoción de la salud

Salud bucal. Alergias. Obesidad. Hipertensión arterial. Enfermedades cardiovasculares. Diabetes. Cáncer. Estrategias de prevención.

ASIGNATURA: Antropología alimentaria

CARGA HORARIA

Total: 42horas.

Actividades teóricas presenciales: 25 hs

Actividades prácticas presenciales: 17 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

SAMMARTINO Gloria Verónica

Profesor Asociado (interino) del Departamento de Medicina.

PROPÓSITOS

- Establecer un marco conceptual acerca de la problemática alimentaria teniendo en cuenta que el hecho de comer para los humanos constituye un fenómeno determinado tanto por la dimensión biológica como por la social.
- Proporcionar a los futuros profesionales herramientas teórico metodológicas provenientes de la antropología que les permita abordar la complejidad del hecho alimentario.
- Concientizar a los futuros/as licenciados/as nutricionistas acerca de la potencialidad de estas herramientas teórico - metodológicas propuestas para analizar las diferentes situaciones alimentarias en sus respectivos contextos y tomar decisiones acertadas durante el desarrollo de la profesión.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - La complejidad del fenómeno alimentario y su abordaje antropológico

Las características centrales de la antropología. Los condicionantes biológicos, ecológicos, económicos, ideológicos y políticos de la alimentación. Dos posturas opuestas: El enfoque materialista vs. el enfoque simbólico. El omnivorismo del comensal y sus consecuencias sociales. Comestible o no comestible: las clasificaciones de los alimentos. Elementos que definen una cocina. Las gramáticas alimentarias Comida y comensalía: La comida como signo de status social. Preferencias y evitaciones alimentarias. La formación del gusto.

UNIDAD DIDÁCTICA - La metodología cualitativa para el abordaje alimentario.

Herramientas de la metodología de la investigación de campo. Estudios etnográficos. Estrategias en la investigación del fenómeno alimentario. La diferencia entre los discursos y las prácticas alimentarias. Norma dietética / norma social. La observación y observación participante. Las entrevistas en profundidad. La relación entre descripción y teoría.

UNIDAD DIDÁCTICA - Las tres transiciones alimentarias.

Primera transición: la alimentación en el proceso evolutivo del Género Homo. Omnivorismo. Carroñeo. Caza – recolección. sub-explotación del medio y colonización de nuevos espacios. La hipótesis del gen ahorrador. Cultura alimentaria: la aparición de la comida, fogones y lenguaje. Segunda transición alimentaria: Pasaje al neolítico. Surgimiento de la Agricultura. La revolución de los hidratos de carbono no. Consecuencias ecológicas, demográficas, sanitarias y sociopolíticas. Tercera transición: La formación del sistema agro- alimentario industrial. Modernidad alimentaria. Gastro-anomía del comensal posmoderno. Cambios en los hábitos alimentarios. “Fast food” y “Junk food”.

UNIDAD DIDÁCTICA - Diversidad cultural y migraciones

Diversidad cultural alimentaria. Diferentes sistemas alimentarios. Alimentación y procesos migratorios.

UNIDAD DIDÁCTICA - La integración de las ciencias sociales al área de la Salud y Alimentación.

Procesos de salud/enfermedad/atención. El problema de la creencia en Medicina. La representación moderna del cuerpo: El cuerpo máquina. Modelo Médico Hegemónico: rasgos estructurales y cuestionamientos. El enfoque relacional. Alimentación y salud. La normalización alimentaria. Factores socio-culturales de algunas patologías alimentarias: obesidad, anorexia, bulimia, ortorexia y vigorexia.

UNIDAD DIDÁCTICA - Seguridad y Soberanía alimentaria

El acceso desigual a los recursos alimentarios en el mundo. El sistema de producción de alimentos. Contradicciones entre la obesidad, el hambre, la pobreza y la riqueza. Análisis de los conceptos Seguridad y Soberanía alimentaria: En el plano internacional. En Argentina. Posibles vías alternativas de producción y consumo.

ASIGNATURA: Informática

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.

Actividades teóricas presenciales: 17 hs

Actividades prácticas presenciales: 25 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

ALFONSO, Manuel Roberto

Profesor Adjunto (interino) del Departamento de Tecnología de la Información

PROPÓSITOS

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

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Introducción.

¿Qué es una computadora? Evolución de las computadoras: surgimiento de las computadoras personales. Componentes físicos de una computadora (hardware): unidad central de procesamiento, almacenamiento, distintos dispositivos periféricos. Almacenamiento temporal vs permanente y fijo vs removible. Componentes lógicos de una computadora (software): sistema operativo y aplicaciones. Concepto de sistema operativo. Distintos tipos de aplicaciones. Instalación del software. Licencias.

UNIDAD DIDÁCTICA - Campus Universitario.

Conceptos básicos. Trabajo con cuentas. Módulos. ¿Cómo subir material? Conceptos de posteo.

UNIDAD DIDÁCTICA - Interacción con el sistema operativo, caso de estudio: Windows XP.

Elementos básicos del entorno: ventanas, escritorio, barras de tareas, barras de herramientas, barras de desplazamiento, cursores, íconos. Concepto de documento. Concepto de carpeta. Operaciones con documentos y carpetas: creación, copiado, eliminación y recuperación. Personalización del entorno. Aplicaciones básicas provistas por el sistema operativo. Uso de una aplicación sencilla, caso de estudio: bloc de notas. Distintas opciones para ejecutar aplicaciones. Uso de menús. Opciones sobre documentos: crear nuevo, guardar, guardar como, abrir. Uso del portapapeles de Windows mediante las operaciones cortar, copiar y pegar. Deshacer y rehacer. Cierre de aplicaciones. Concepto de ayuda. Ayuda sensible al contexto.

UNIDAD DIDÁCTICA - ¿Qué es un procesador de texto? Caso de estudio: Word 2003

Edición de texto. Elementos básicos: barras de herramientas, pestañas, barra de estado. Manejo de documentos. Gestión de barras de herramientas. Caracteres especiales. Visualización de caracteres ocultos. Modos de visualización. Formato de carácter (tamaño, tipografía, estilo). Formato de párrafo (alineación, sangrías, interlineado). Búsqueda y reemplazo. Selección del lenguaje. Corrector ortográfico y gramatical. Configuración de página. Vista preliminar. Opciones de Impresión. Encabezado y pie de página. Inserción de saltos de página y comentarios. Inserción de gráficos. Notas al pie. Formato de fuente (tamaño, tipografía, estilo). Formato de párrafo (alineación, sangrías, interlineado). Numeración y viñetas. Tabulaciones. Tablas. Elaboración de cuadros, esquemas, rótulos. Uso de estilos.

UNIDAD DIDÁCTICA - ¿Qué es una planilla de cálculo? Caso de estudio: Excel 2003.

Elementos básicos: barras de herramientas, barra de estado. Libros y hojas. Personalización de la ventana de la hoja de cálculo. Orden de las operaciones

necesarias para la creación de un libro de trabajo: modelar el problema, ingresar los datos individuales, combinar datos, graficar. Operaciones con hojas y libros de cálculo: crear, copiar, cambiar nombre. Concepto de Filas y Columnas. Denominación de las celdas en base a filas y columnas. Desplazamiento en una hoja de cálculo. Ingreso de datos. Seleccionar, eliminar y mover celdas. Tipos de datos disponibles. Selección de rangos. Formato de celdas. Introducción de formulas. Referencias a otras celdas: en las mismas hojas de cálculo, a otra hoja del mismo libro, absolutas y relativas. Funciones matemática, lógica, de manejo de texto. Diseño y formateo de una hoja de cálculo. Formato condicional. Creación y modificación de gráficos. Impresión de hojas de cálculo. Operaciones con listas de datos: ordenar y filtrar. Automatización de problemas de uso frecuente.

UNIDAD DIDÁCTICA - Generador de presentaciones. Caso de estudio PowerPoint 2003.

Edición y visualización de presentaciones. Animación. Secuencia de ejecución y vínculos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Internet.

Conceptos básicos. Redes de computadoras. Tipos de servicios. Correo electrónico. Composición de un nuevo mensaje. Envío de documentos adjuntos. Recepción de mensajes. Respuesta y reenvío de mensajes. Libreta de direcciones. Seguridad. Navegación en Internet. Buscadores. Cláusulas de búsqueda.

UNIDAD DIDÁCTICA - Base de Datos. Caso de estudio Acces 2003.

Generación de tablas, informes, entrada y salida de datos y aplicación web

ASIGNATURA: Epidemiología y Salud Pública

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.

Actividades teóricas presenciales: 25 hs

Actividades prácticas presenciales: 17 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

CONTRERAS Marta

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de **Especialidades Integradoras y Electivas**

PROPÓSITOS

Capacitar al alumno para:

- Entender a la Salud Pública como una actividad abarcativa y amplificadora de la Atención Médica, en la cuál el centro de la acción está puesto en la comunidad antes que en el individuo.
- Comprender la misma como una actividad interdisciplinaria e intersectorial que considera el fenómeno salud – enfermedad con sus componentes médicos y no médicos.
- Asimilar que la actuación profesional de los profesionales de la salud excede el simple marco del compromiso por recuperar la salud individual y se prolonga en una fuerte responsabilidad social que se ejerce a través de las acciones de promoción, prevención y rehabilitación de la salud, con sus respectivos componentes físico, psíquico y social.
- Aplicar el método epidemiológico y el criterio social para comprender y analizar, con sentido crítico, los datos demográficos, las condiciones de vida de las poblaciones y el estado de salud de las mismas.
- Desarrollar un modelo de pensamiento que le permita, en su ejercicio profesional futuro, entender a la persona enferma como un todo y a la enfermedad como un epifenómeno cultural.
- Disponer del conocimiento necesario para llevar a cabo actividades organizadas de Salud Pública destinadas a la comunidad.
- Conocer la realidad socio – económico – cultural de los sectores de salud y de la población en la que ha de ejercer su profesión.
- Reflexionar sobre los complejos mecanismos de accesibilidad a los servicios y la utilización de estos en beneficio del conjunto social por sobre los intereses individuales.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Introducción a la Salud Pública

La situación de la salud en la Argentina y en el mundo. Frecuencia y distribución de los problemas de salud. Indicadores básicos: demográficos, socioeconómicos, morbilidad, mortalidad, Vigilancia epidemiológica. Organización de los servicios de atención. Niveles de prevención. Estrategias de la APS, la participación comunitaria, Indicadores básicos: recursos, acceso, cobertura, Administración y gestión, Aplicación de la epidemiología a los servicios de salud.

UNIDAD DIDÁCTICA - Estudios epidemiológicos

Tipos, diseños y muestreos. Formulación de los objetivos. Población estudio. Grupo de control. Métodos de muestreo. Variables. Sesgos en estudios epidemiológicos

UNIDAD DIDÁCTICA - Valoración de la incidencia y la prevalencia en la enfermedad

Medidas de frecuencia de la enfermedad. Tasas. Tasas específicas y brutas. Riesgo relativo. Riesgo atribuible

UNIDAD DIDÁCTICA - Medida de la exposición

Métodos de casos y controles. Metodología empleada. Recolección de Datos. Fuentes de datos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Tratamiento estadístico

Universo considerado. Técnicas para determinar el tamaño de la muestra. Técnicas de recolección de datos. Técnicas de análisis de datos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Estudios ecológicos

Objetivos. Selección de la muestra. Medida de la exposición y efecto. Análisis e interpretación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA - Estudios de caso control. Estudios transversales

Diseños de investigación casos y controles. Estructura básica de los estudios de casos y controles. Identificación de casos y selección de controles

UNIDAD DIDÁCTICA - Estudios de cohortes

Definición. Diseño. Tipos. Principales usos

UNIDAD DIDÁCTICA - Estudios experimentales

Definición. Tipos de estudios

UNIDAD DIDÁCTICA - Ingesta dietética

Valoración. Técnicas de estudios prospectivas y retrospectivas. Validación. Utilización de datos existentes.

UNIDAD DIDÁCTICA - Tablas de composición de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA - Marcadores biológicos

Dietéticos. No dietéticos. Metodología

UNIDAD DIDÁCTICA - Validación de la ingesta dietética

Fibra. Energía. Nutrientes inorgánicos. Vitaminas. Lípidos. Proteínas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Base de datos epidemiológicos y nutricionales

Normas dietéticas. Bases y sistemas para su implementación y difusión. Seguimiento y evaluación de la repercusión en la Salud Pública de las recomendaciones y normas dietéticas. Guías Nutricionales.

ASIGNATURA: Saneamiento Ambiental

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 28 hs

Actividades prácticas presenciales: 0 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

RODRIGUEZ, Viviana Andrea

Profesor Adjunto (regular) del Departamento Medicina.

PROPÓSITOS

- Concientizar al alumno sobre la influencia que ejerce el medio ambiente en la salud.
- Proveer información científica y actualizada sobre los principales factores de riesgo ambientales que impactan sobre la salud.
- Promover la adquisición de conocimientos sobre la importancia de la higiene de los alimentos, la prevención de enfermedades transmitidas por los mismos y las herramientas para garantizar la inocuidad alimentaria.
- Estimular el desarrollo de un enfoque preventivo e integral de la salud

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Saneamiento Ambiental

Saneamiento ambiental: Su importancia dentro de la salud pública. Definiciones básicas. Agua potable: Fuentes de agua. Tratamiento del agua. Requisitos del agua potable. Enfermedades de origen hídrico. Importancia sanitaria. Ponderación de los riesgos microbiológicos vs. los subproductos de la desinfección química. Excretas: Disposición sanitaria de excretas. Tratamiento de los líquidos cloacales. Métodos sanitarios. Enfermedades producidas por la mala disposición. Residuos Sólidos: Clasificación. Disposición sanitaria de residuos sólidos. Normas técnicas nacionales

sobre manejo de residuos biopatológicos de unidades de atención de salud. Tratamiento y disposición final de los residuos peligrosos. Vectores: Importancia sanitaria. Roedores e insectos (cucarachas, moscas y mosquitos), especies y hábitos. Inspección, saneamiento y tratamiento. Enfermedades transmitidas por los mismos. Hanta virus. Dengue. Control de vectores. Acciones preventivas. Manejo integrado de Plagas, medidas de control. Contaminación atmosférica: Tipos de contaminantes. Causas y efectos de la contaminación. Medidas de control. Acciones preventivas. Vivienda urbana y rural: Aspectos sanitarios. Problemas de vivienda, urbanización y servicios básicos. N.B.I.

UNIDAD DIDÁCTICA - Higiene de los Alimentos

Enfermedades transmitidas por alimentos: Agentes contaminantes. Origen y transmisión de los contaminantes. Contaminación cruzada. Manipulación de alimentos: Buenas prácticas de Manufactura. Importancia sanitaria. Riesgos para la salud derivados de la manipulación de los alimentos. Medidas de control de manipulación en la elaboración, preparación, conservación, venta y servicio. Codex Alimentarius. Normas ISO. Componente del sistema de Gestión de Calidad. Manipuladores de alimentos: Higiene Personal. Potencial de los mismos para transmitir enfermedades a través de los alimentos. Medidas de control y acciones preventivas. Buenas Prácticas de Manufactura. Procedimientos Estandarizados de Saneamiento (POES): Limpieza y desinfección. Componente del Sistema de Gestión de Calidad. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC): Evaluación por análisis de peligro en puntos críticos de control, en las preparaciones y conservación de alimentos. Análisis de los peligros y evaluación de los riesgos. Aplicación del concepto de APPCC. Componente del Sistema de Gestión de Calidad. Buenas Prácticas Agrícolas. Componente del Sistema de Gestión de Calidad. Ventajas. Dificultades. Irradiación: Definición y clasificación de radiaciones. Fuentes de exposición. Irradiación de alimentos. Eliminación de desechos radioactivos.

ASIGNATURA: Ingles Técnico I

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 14 hs

Actividades prácticas presenciales: 14 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

LASCANO de PUJADAS, Amalia Laura

Profesor Asociado (interino) del Departamento de Especialidades Asociadas y Electivas

PROPÓSITOS

El propósito de la asignatura es que al cabo de tres cursos, el alumno sea capaz de comprender textos, redactar trabajos y expresarse oralmente sobre temas relacionados al área de nutrición. Para ello se consolidará la expresión oral y escrita, haciéndose hincapié en la redacción y en la fluidez de la lectura y pronunciación como herramientas para la redacción de informes, cartas y trabajos científicos, la presentación oral en congresos y la comunicación con colegas extranjeros.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Lectura y comprensión.

Referencia contextual (lectura de un texto con referencia al tema de la Unidad).
Fraseo (Trabajo oral con reestructuración de las oraciones del texto, empleando sinónimos, pronombres, etc).
Relaciones entre oraciones (unión de oraciones del texto con reconstrucción de párrafos).

UNIDAD DIDÁCTICA - Uso del lenguaje.

Descripción y práctica de estructuras gramaticales (oraciones complementarias, tiempos verbales, voz pasiva).

UNIDAD DIDÁCTICA - Transferencia de información.

Descripción de figuras y gráficos (en forma oral y escrita).

UNIDAD DIDÁCTICA - Escritura guiada.

Construcción de oraciones (en forma oral y escrita).
Construcción de párrafos (se realizará un relato guiado por escrito del tema de la Unidad).

ASIGNATURA: Psicología de la Nutrición

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 22 hs

Actividades prácticas presenciales: 6 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

POULISIS, Juana María Gabriela

Profesor Adjunto (regular) del **Departamento de Salud Mental y Psiquiatría**

PROPÓSITOS

-
- Incorporar a los alumnos al mundo de la psicología y la interdisciplina.
- Proveer a los futuros licenciados en nutrición las herramientas de intervención psicoterapéutica que le permitan analizar y tomar decisiones correctas frente a los pacientes según sus características de personalidad, patología y nivel de motivación.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Neurobiología de la alimentación: Cerebro y nutrición.

Circuito del placer. Mecanismos de regulación de la conducta alimentaria. Señales centrales y periféricas que controlan la alimentación.

UNIDAD DIDÁCTICA - Psicología de la motivación.

Circuito de la recompensa (Modelo transteorético de Prochaska), los estadios de cambio y su aplicación en la alimentación. Este modelo considera que para cambiar una conducta la persona atraviesa una serie de etapas o estadios. Este modelo técnico se aplica para cambiar diferentes conductas en salud así como en psicoterapia. (Etapas precontemplativa, etapa de decisión y acción, etapa de mantención y etapa de recaída). Videos de primeras entrevistas y role playing.

UNIDAD DIDÁCTICA - Mecanismos de condicionamiento: comemos por hábitos.

Formación de hábitos. Adquisición de preferencias gustativas, reflejo condicionado. Teoría de John Watson, creador del conductismo.

UNIDAD DIDÁCTICA - Psicología social: aprendizaje por modelado.

Aprendizaje observacional. Teoría de Albert Bandura. Procesos básicos implicados en el modelado (atención, retención, reproducción, motivación) Marketing, medios, cultura y antropología.

UNIDAD DIDÁCTICA - Psicología de la emoción, el ánimo y la ansiedad.

¿Qué es una emoción? Función de las emociones (adaptativas, sociales, motivacionales) Emociones básicas (ira, asco, miedo, sorpresa, alegría, tristeza.)

Emociones complejas. Sistema límbico. El comer emocional (hiperfagia o hipofagia) según el estado del ánimo.

UNIDAD DIDÁCTICA - Imagen corporal, esquema corporal.

Relación con la alimentación. Distorsión de la imagen. Insatisfacción con el cuerpo, consecuencias de la insatisfacción.

UNIDAD DIDÁCTICA - El régimen y el exceso de la comida.

El modelo de los límites del exceso de la comida. El papel de la negación. El régimen y los estados de ánimo y los cambios cognitivos. Los problemas de la teoría de la restricción alimentaria. Video de Minesotta.

UNIDAD DIDÁCTICA - Obesidad, problemas psicológicos.

Regulación del apetito (hambre- saciedad) Sistema de recompensa La alianza terapéutica. Factores psicosociales de la obesidad. Video de grupos de obesidad.

UNIDAD DIDÁCTICA - Trastornos alimentarios, causas predisponentes, desencadenantes y perpetuantes. Videos de entrevistas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Mindfulness y alimentación.

ASIGNATURA: Estadística

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 22 hs

Actividades prácticas presenciales: 6 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

LAGE, Fernando Javier

Profesor Titular (regular) del [Departamento de Especialidades Integradoras y Electivas](#)

PROPÓSITOS

Proporcionar a los alumnos las bases de la presentación de datos derivados del proceso de investigación científica.

Proveer a los cursantes de los criterios metodológicos que permitan realizar procesamiento de datos de manera ordenada y presentarlos acorde al ámbito científico.

Entrenar en el análisis de la información estadística básica necesaria para la interpretación de los resultados de un artículo científico.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Bioestadística. Individuo, Población y Muestra

Definiciones básicas. Estadística). Bioestadística. Estadística descriptiva. Estadística inferencial. Individuo, población y muestra. Importancia del muestreo aleatorio.

UNIDAD DIDÁCTICA - Variables

Variables en Bioestadística. Tipos de datos biológicos. Variables Cuantitativas: variables discretas y variables continuas. Variables Cualitativas: Variables categóricas dicotómicas, Variables categóricas nominales, variables categóricas ordinales. Distribución de frecuencias: Serie de frecuencias cualitativas. Serie de frecuencias cuantitativas (variable discreta). Serie de frecuencias cuantitativas (variable continua).

UNIDAD DIDÁCTICA - Medidas de la Tendencia Central

Medidas de tendencia central: Media aritmética. Media ponderada. Mediana. Moda o modo. Cuartiles, deciles y percentiles. Representación gráfica.

UNIDAD DIDÁCTICA - Medidas de Dispersión

Medidas de dispersión: Rango. Desvío medio. Varianza. Desvío estándar. Coeficiente de variación. Representación gráfica. Grados de libertad.

UNIDAD DIDÁCTICA - Probabilidades

Resultado posible. Evento. Permutaciones. Combinaciones. Probabilidad de un evento. Concepto de chance (odds).

UNIDAD DIDÁCTICA - La distribución normal

Distribución normal (curva de Gauss). Simetría y kurtosis. Proporciones de una distribución normal. Distribución normal estandarizada. Teorema central del límite. Teoría de la estimación. Estimación por intervalo. Tipos de errores. Error de tipo I. Error de tipo II. Nivel de significación. Diferencia significativa. Valor de P. Límites de confianza.

UNIDAD DIDÁCTICA - Contraste de hipótesis para una muestra y para dos muestras

Distribución "t" de Student. Contraste de hipótesis para medias. Contraste de hipótesis para una media cuando se conoce la varianza poblacional. Contraste de hipótesis para una media cuando se desconoce la varianza poblacional. Contraste de hipótesis para diferencias entre medias cuando se conocen las varianzas poblacionales. Contraste de hipótesis para diferencias entre medias cuando se desconocen las varianzas poblacionales y se las estima iguales.

UNIDAD DIDÁCTICA - Contraste de hipótesis para muestras apareadas

Contraste de hipótesis para diferencias apareadas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Contraste de hipótesis para múltiples muestras. Análisis de varianza (ANOVA)

Análisis de varianza de un factor (single factor o one-way ANOVA). Diseño experimental. Fuentes de variación entre muestras. Fuente de variación dentro de cada muestra. Efecto de tratamiento. Distribución F de Snedecor. Pruebas de comparaciones múltiples. Test de Tukey. Test de Newman-Keuls, Análisis de varianza de dos factores (two factor o two-way ANOVA).

UNIDAD DIDÁCTICA - Regresión y Correlación

Regresión versus correlación. Ecuación de la regresión lineal simple (ecuación de la recta). Error y residuo. Coeficiente de regresión (pendiente de la recta). Ordenada al origen (Y intercept). Predicción. Intervalo de confianza en la regresión. Correlación lineal simple. Coeficiente de correlación (R). Coeficiente de determinación (R-cuadrado). Regresión y correlación múltiple.

UNIDAD DIDÁCTICA - Estadística no paramétrica

Pruebas con la distribución chi-cuadrado. Tablas de contingencia. Prueba de bondad de ajuste (goodness of fit). Criterio de independencia. Prueba de homogeneidad.

2º AÑO

ASIGNATURA: Bromatología y Tecnología Alimentaria

CARGA HORARIA

Total: 168 horas.

Actividades teóricas presenciales: 118 hs

Actividades prácticas presenciales: 50 hs

Carga horaria semanal: 6 horas.

Régimen: Anual

DOCENTE RESPONSABLE

SCALISE, Marcela Fabiana

Profesor Adjunto (regular) del **Departamento de Especialidades Integradoras y Electivas**

PROPÓSITOS

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

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Introducción a la Bromatología

Conceptos Generales: Definiciones. Objetivos e importancia de la Bromatología.

Definición bromatológica de los alimentos. Clasificación bromatológica de los alimentos.

Alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados, genuinos.

Consideraciones sanitarias respectivas. Importancia de la inocuidad de los alimentos.

Condiciones que favorecen el desarrollo de microorganismos.

Tipos de Contaminación. Deterioro de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos. B.P.M. y P.O.E.S. Código Alimentario Argentino (C.A.A). Legislación bromatológica vigente.

Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos. Rotulación de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Métodos de conservación de los alimentos

Métodos físicos: acción de temperatura. Temperatura elevada (uso de calor). Pasteurización. Esterilización. Temperatura baja (uso de frío). Refrigeración. Congelación. Eliminación de agua (baja humedad). Desección (uso de frío, de calor y vacío). Desección natural o al sol. Desección artificial o deshidratación. Desección mixta (desección -deshidratación). Crio- desección o liofilización (frío - vacío). Pulverización o spray. Concentración (uso del calor o frío). Concentración por calor a presión ambiente. Concentración por calor vacío. Concentración por congelación o criocongelación. Irradiación. Rayos ultravioletas, infrarrojos gamma.

Métodos químicos: sustancias antisépticas o conservantes o inhibidoras del desarrollo microbiano. Conservadores o preservadores naturales. Métodos físicos y químicos: ahumados. Métodos por microorganismos: fermentación láctica y alcohólica.

Antibióticos

UNIDAD DIDÁCTICA - Aditivos Alimentarios

Definición. Condiciones bromatológicas. Finalidad: aplicaciones tecnológicas.

Clasificaciones:

Por su origen, por sus propiedades: acidulantes, agentes espesantes, estabilizantes, alimentos de levaduras, antiaglutinante, mejoradores de color, mejorador químico, neutralizantes, conservantes, antioxidantes. Particularidades tecnológicas. INS.

Unidades Específicas

UNIDAD DIDÁCTICA - Alimentos lácteos

Leche: importancia dietética, nutricional. Composición química y propiedades físicas. Definición bromatológica de la leche. Aspectos microbiológicos: prebióticos, probióticos. Leches fermentadas: yogur, leche cultivada, kefir, kumis. Leches homogeneizadas, pasteurizadas, esterilizadas. Leches evaporadas y condensadas. Leche en polvo. Crema: definición y composición química. Clasificación. Obtención industrial. Manteca: definición y clasificación. Obtención. Propiedades. Alteraciones. Quesos: definición. Clasificación. Obtención. Caracteres físicos y propiedades químicas de los principales quesos.

Consideraciones higiénicas sanitarias para los lacticios descriptos. Factores que afectan la calidad. Alteración, adulteración.

UNIDAD DIDÁCTICA - Alimentos vegetales

Clasificación bromatológica de hortalizas según parte comestible.

Composición elemental de cada grupo. Importancia dietética de los alimentos vegetales.

Conservas de origen vegetal: definición y obtención. Envase característico de las conservas vegetales reglamentarias. Alteraciones. Método de Appert.

Vegetales desecados y deshidratados. Definición. Métodos, Fermentados: pickles, chucrut, aceitunas. Frutas: definición y clasificación: frutas desecadas. Clasificación. Elaboración. Composición química. Consideraciones higiénicas sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA - Alimentos azucarados

Definición. Clasificación. Importancia dietética. Azúcar de caña o remolacha: obtención. Propiedades físicas y químicas. Tipos comerciales de azúcares.. Miel: Definición. Clasificación. Obtención: propiedades físicas y químicas. Alteraciones. Adulteraciones. Contaminaciones. Falsificaciones. Azúcares derivados de la hidrólisis del almidón. Productos de confitería: caramelos, bombones, confites, pastillas, mazapán, turrónes, dulces, fruta abrillantada, compotas, almíbares, mermeladas, jaleas, helados. Definición. Obtención. Propiedades físicas. Adulteraciones, contaminaciones, falsificaciones. Condiciones higiénico sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA - Productos estimulantes o fruitivos

Cacao: origen botánico, tecnología. Tipos comerciales.

Café: Origen botánico. Definición. Tecnologías. Disposiciones reglamentarias sobre: café torrado, café en copos, café sin cafeína, café tostado, café soluble, café tostado soluble.

Té: origen botánico. Tecnologías y disposiciones reglamentarias sobre; té verde, té negro, otros tipos comerciales.

Yerba mate: origen botánico. Definición. Tecnologías. Tipos comerciales.

Consideraciones higiénicas sanitarias. El material de estudio de esta unidad se encuentra en guía de trabajos prácticos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Alimentos cárneos y afines

Carnes de consumo: importancia dietética de la carne. Clasificación de las carnes por su origen, sustancia grasa, su coloración, por su elaboración industrial. Clasificación por su aspecto macroscópico y tejidos. Achuras: denominación corriente de las mismas.

Estructura de las carnes. Descripción elemental de un trozo de carne. Categoría de las carnes. Descripción o clasificación de los animales de ganado en los mataderos y frigoríficos. Composición química de las carnes. Generalidades de la composición química de las achuras. Proceso de matanza. Oreo de las carnes. Alteraciones. Putrefacción. Chacinados no embutidos. Embutidos: tipos. Materias primas. Aditivos. Nitritos. Tecnología. Composición química.

UNIDAD DIDÁCTICA - Pescados y huevo

Pescados: peces de aguas dulces y marinas. Descripción

Pescado fresco: caracteres físicos, composición química genérica. Propiedades nutritivas.

Productos de la pesca: desecados, ahumados, embutidos, salados.

Definiciones bromatológicas y tecnológicas prácticas. Consideraciones higiénicas sanitarias. Huevos: importancia dietética. Definición bromatológica, formación

Propiedades físicas y químicas de la clara y yema de huevo. Clasificaciones. Examen ovoscópico. Conservación industrial y doméstica. Derivados bromatológicos: huevo líquido y desecado.

UNIDAD DIDÁCTICA - Alimentos farináceos

Alimentos farináceos: definición y clasificación.

Cereales: definición clásica y bromatológica. Origen botánico. Composición química.

Derivados alimentarios genéticos del trigo, centeno, cebada, avena, arroz, maíz.

Tecnologías.

Harinas: definición y clasificación. Composición química. Tecnologías.

Productos de panadería, fideería y pastelería: definición y clasificación: Composición química .Tecnología. Consideraciones higiénicas sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA -Bebidas alcohólicas

Bebidas fermentadas: definición y clasificación.

Vino: definición. Elaboración. Caracteres físicos y químicos. Consideraciones higiénicas sanitarias. Tipos comerciales.

Bebidas desfiladas: tipos comerciales.

Licores.

UNIDAD DIDÁCTICA - Alimentos grasos

Alimentos grasos: definición. Importancia en la nutrición. Estructura química.

Propiedades físicas y químicas generales. Clasificación física, química y tecnológica.

Aceites alimenticios: definición. Clasificación y tecnología. Características físicas, químicos de las grasas registradas en el C.A.A. Causas de inapetencia. Aceites de oliva.

Margarinas: definición. Composición química. Tecnología.

ASIGNATURA: Técnica Dietética

CARGA HORARIA

Total: 168 horas.

Actividades teóricas presenciales: 84hs

Actividades prácticas presenciales: 84hs

Carga horaria semanal: 6 horas.

Régimen: Anual

DOCENTE RESPONSABLE

DROLAS, María Cecilia

Profesor Adjunto (interino) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

Introducir al alumno en el estudio de la naturaleza de los alimentos para lograr la comprensión de principios científicos que intervienen en su preparación y utilización para la alimentación humana

Se basa en ciencias exactas, como la física y la química, siendo el eje fundamental el conocimiento integral del alimento y las modificaciones que éste puede sufrir a través de las operaciones a las que son sometidos durante su preparación.

A través de la experimentación y realización de preparaciones culinarias, este espacio de aprendizaje permite visualizar todos los conceptos teóricos aprendidos, así como también la evaluación sensorial de los alimentos modificados.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Información básica

Técnica Dietética, concepto. Análisis de los objetivos de la materia.

Criterio cuali-cuantitativo en la preparación de alimentos. Técnicas de medición.

Receta culinaria: concepto. Tipos de recetas.

Concepto de operación unitaria y procesos. Clasificación: mecánicos, físicos, químicos y biológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Evaluación sensorial de los alimentos.

Concepto. Características sensoriales de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Cinética química

Velocidad de una reacción química. Ley de velocidad. Noción de mecanismo de reacción. Reacciones de orden cero y uno. Decaimiento radioactivo. Actividad y dosis. Concepto de actividad específica. Utilización de radioactividad en experimentos biológicos y determinaciones cuantitativas. Farmacocinética: absorción y eliminación de medicamentos y tóxicos por el organismo. Tiempo de vida media. Dosis mínima efectiva. Cálculo de intervalos de administración.

UNIDAD DIDÁCTICA - Estructura, composición y función de proteínas

Aminoácidos esenciales y no esenciales. Unión peptídica y estructura primaria de proteínas. Estructura secundaria, terciaria, y cuaternaria. Concepto de dominios proteicos. Relación entre estructura y función de familias de proteínas. Hemoglobina y mioglobina como modelos. Concepto de alosterismo. Estructura del colágeno.

UNIDAD DIDÁCTICA - Bases físico – químicas para el manejo de los alimentos.

Materia y energía. Sistemas materiales, cuerpo, sustancia. Propiedades de la materia. Superficie, volumen, masa, densidad, peso, peso específico. Conceptos de: fuerza, presión, energía, trabajo y potencia. Unidades de medida. Propiedades de los líquidos y de los gases: presión hidrostática, presión de vapor, viscosidad, tensión superficial. Calor, temperatura, escalas termométricas, calor específico, capacidad calorífica. Concepto, unidades de medida, aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA - Agua.

Propiedades. Cambios de estado del agua en la preparación de alimentos. Actividad de agua. Dureza del agua. Soluciones, expresión de la concentración de una solución, cálculos. Concepto de ácido y base, concepto y medición de pH, neutralización, cálculos. Preparación de soluciones. Problemas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Sistemas dispersos.

Dispersiones acuosas. Clasificación y propiedades. Coloides: clasificación, propiedades. Salsas. Concepto. Elementos de las salsas. Clasificación. Sopas. Clasificación y tipos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Lípidos

Clasificación Propiedades físicas y químicas. Aplicaciones en la preparación de alimentos. Consistencia de los lípidos. Cocción de los alimentos en medio lipídico. Química de la fritura. Efecto sobre los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Proteínas

Generalidades. Estructura de las proteínas. Clasificación. Funciones. Desnaturalización proteica. Propiedades funcionales de las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA - Huevos

Estructura y composición química. Almacenamiento y conservación de huevos. Propiedades funcionales de los huevos. Preparación de sistemas alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA - Leche

Composición química. Estado físico. Modificaciones por calor, y por acción ácida. Tratamientos de conservación. Elaboración de sistemas alimentarios. Crema de leche. Características del batido de la crema.

UNIDAD DIDÁCTICA - Carnes.

Composición química. Estructura. Cualidades de la carne. Cortes. Clasificación y denominación. Modificaciones de la carne por calor. Métodos de cocción. Mecanismos de pérdida de nutrientes durante la cocción. Elaboración de sistemas alimentarios con diferentes tipos de carnes (vacuna, ave, pescado, cerdo).

UNIDAD DIDÁCTICA - Carbohidratos

Estructura química, tipos y clasificación, propiedades y funciones, fuentes. Almidón. Estructura, propiedades comportamiento ante variaciones del medio, y aplicación de calor.. Modificaciones en medio húmedo: gelatinización y gelificación. Retrogradación. Factores que influyen en la viscosidad del gel. Modificaciones en medio seco: Dextrinización.

UNIDAD DIDÁCTICA - Cereales y legumbres

Estructura. Composición química.

Cocción de cereales. Factores que influyen en la cocción. Elaboración de sistemas alimentarios con cereales.

Legumbres y frutas secas. Estructura y composición química. Cambios físico-químicos que se producen por remojo y cocción. Preparaciones. Métodos de conservación. Semillas. Uso en la alimentación humana.

UNIDAD DIDÁCTICA - Harinas de cereales y de legumbres.

Composición química y características diferenciales. Formas de utilización. Gluten. Desarrollo y análisis de factores que favorecen y limitan su desarrollo. Pastas: definición, clasificación, forma de preparación, cocción de pastas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Panificación.

Elaboración de diferentes panificados. Características de los diferentes tipos de pan de acuerdo a su composición y método de elaboración. Envejecimiento, modificaciones que se producen. Función de los ingredientes en las diferentes preparaciones. Agentes de levantamiento. Tipos. Fundamentos de su acción. Formas de utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA - Repostería y Pastelería

Elaboración de diferentes productos de pastelería. Concepto, clasificación, composición química, formas de cocción. Importancia de la utilización de las proporciones de los ingredientes. Función de los ingredientes en las diferentes preparaciones. Transformaciones físicas y químicas a partir de la aplicación de diferentes operaciones unitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA - Tejido vegetal

Vegetales. Generalidades. Estructura y composición química de hortalizas y frutas. Pigmentos. Análisis de la pérdida de nutrientes de acuerdo al método de cocción empleado y/o a las modificaciones físico-químicas efectuadas. Evaluación de sus características, estudio de los fenómenos que ocurren antes, durante y después de la preparación y conservación. Elaboración de sistemas alimentarios con vegetales y frutas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Edulcorantes naturales y artificiales.

Clasificación. Azúcares: tipo y propiedades organolépticas, físicas y químicas. Poder edulcorante. Preparaciones a base de sacarosa. Productos de confitería. Edulcorantes sustitutos de la sacarosa. Dulces. Obtención. Composición química. Modificaciones que sufren por acción del calor y de las variaciones de pH. Jaleas, mermeladas, dulces compactos. Diferencias, preparación, análisis de sus características. Postres congelados. Helados: tipos, características y elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA - Condimentos

Condimentos y especias. Tipos. Utilización en los sistemas alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA - Infusiones

Cacao. Café. Té. Yerba mate. Componentes. Tipos. Propiedades. Procedimientos de preparación. Análisis de productos similares existentes en el mercado

ASIGNATURA: Fisiología

CARGA HORARIA

Total: 168 horas.

Actividades teóricas presenciales: 118 hs

Actividades prácticas presenciales: 50 hs

Carga horaria semanal: 6 horas.

Régimen: Anual

DOCENTE RESPONSABLE

CROTTOGINI, Alberto José.

Profesor Titular (regular) y Director del Departamento de Ciencias Fisiológicas, Farmacológicas y Bioquímicas

PROPÓSITOS

El estudio de la Fisiología en toda Ciencia de la Salud es fundamental para conocer el funcionamiento del organismo humano normal y dar inicio al pensamiento fisiopatológico de un futuro profesional sanitario. La fisiología es el primer paso para empezar a pensar en las alteraciones que sufre un organismo en la enfermedad y para poder razonarlo como un proceso de desarreglos en el funcionamiento y relación recíproca de las células, los tejidos, los órganos y los sistemas en un contexto psicológico y social del ser humano. En este estudio el alumno descubrirá la riqueza del pensamiento fisiológico como una herramienta fundamental en la comprensión de la patología.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA – Módulo Introductorio

Organización funcional del cuerpo humano y control del medio interno. Homeostasis. Estructura celular y fisiología celular. Estructura y fisiología de los tejidos.

UNIDAD DIDÁCTICA – Fisiología de la sangre

Sangre: composición, importancia, funciones. Hematopoyesis, Estructura del sistema hematopoyético. Estructura funcional de la médula ósea. Célula madre pluripotente. Colonias progenitoras y sus características. Eritropoyesis y su regulación. Eritropoyetina: origen, regulación de secreción y mecanismos de acción. Leucopoyesis y su regulación. Megacariopoyesis. Trombopoyetina: origen, mecanismos de acción y

secreción. Eritrón: concepto y función. Desarrollo del eritrocito. Estructura y función del eritrocito maduro.
Hemoglobina, metabolismo del glóbulo rojo. Oxihemoglobina. Factores determinantes del aporte de oxígeno a los tejidos. Curva de disociación de oxihemoglobina.
Regulación de la función de la hemoglobina dentro del eritrocito, afinidad de la hemoglobina por el oxígeno. Carboxihemoglobina. Metabolismo de hemoglobina.
Formación de bilirrubina. Factores de maduración: hierro, folatos y vitB12.
Perfil férrico: ferremia, TIBC, saturación. Ferritina. Transeferrina.
Anemia y policitemia, concepto, causas y consecuencias.
Organización del Sistema inmune. Tipos de inmunidad. Leucocitos: recuento y fórmula. Características estructurales y funciones de leucocitos. Correlación clínica: alteraciones cuali y cuantitativas de los leucocitos.
Hemostasia. Pared vascular: fisiología y propiedades del endotelio. Plaqueta sanguínea: concentración, trombocitosis, trombocitopenia. Trombopoyetina.
Agregación y activación plaquetaria. Coagulación sanguínea: mecanismo, vías intrínseca y extrínseca. Factores de coagulación. Sistema fibrinolítico y su regulación. Correlación clínica: alteración funcional y cuantitativa de plaquetas. Déficit de los inhibidores fisiológicos de la coagulación y trombosis

UNIDAD DIDÁCTICA – Fisiología Circulatoria

Electrofisiología. Origen y propagación del latido cardíaco. Potencial de reposo y potencial de acción. Automatismo, excitabilidad, conductividad del corazón.
Características electrofisiológicas de los componentes estructurales del corazón: nódulo sinusal, nódulo auriculoventricular, haz de His, fibras de Purkinje. Propagación y velocidad de estímulo. Electrocardiograma normal. Eje eléctrico del corazón.
El ciclo cardíaco. Movimientos valvulares. Presiones intracavitarias y vasculares. Volumen ventricular, Fases del ciclo cardíaco. Mecanismo de Frank-Straling.
Conceptos de precarga, postcarga e inotropismo. Presiones y volúmenes ventriculares (eyectivos, de fin de sístole y de fin de diástole). Bucle de presión volumen ventricular. Fracción de eyección. Volumen minuto. Índice cardíaco.
Función circulatoria normal. Circulación venosa. Circulación coronaria. Determinantes del flujo coronario. Consumo de oxígeno del miocardio y sus determinantes. Diferencia arterio-venosa de oxígeno. Circulación en lechos especiales.
Dinámica arterial. La presión arterial normal. Regulación nerviosa: presorreceptores y sistema nervioso autónomo. Regulación humoral: sistema renina-angiotensina-aldosterona. Propiedades del pulso arterial.

UNIDAD DIDÁCTICA – Fisiología Respiratoria

Estructura anatómica y funcional del aparato respiratorio. Volúmenes y capacidades pulmonares. Ventilación pulmonar y alveolar. Espacio muerto funcional y anatómico. Músculos respiratorios. Resistencia elástica de los pulmones y el tórax. Tensión superficial. Resistencia de las vías aéreas superiores e inferiores.
Capacidad vital y capacidad respiratoria máxima. Curvas flujo-volumen. Pruebas funcionales. La membrana alveolo capilar. Difusión de gases y factores intervinientes.

Transporte de oxígeno. Contenido, capacidad y saturación del O₂. Curva de disociación de la oxihemoglobina. Hipoxia, hipoxemia. Tipos de hipoxia. Transporte de anhídrido carbónico. Circulación pulmonar. Relación ventilación alveolar/flujo capilar (V/Q). Centros respiratorios. Regulación central y periférica. Regulación respiratoria del equilibrio ácido-base.

UNIDAD DIDÁCTICA – Fisiología Renal

Agua corporal. Compartimiento de la misma y su composición y regulación. Osmolaridad, sensores de sus variaciones, respuesta del el metabolismo riñón a los mismos. Sed. Hormona antidiurética. Circulación renal, cortical y medular. Flujo sanguíneo renal. Mecanismos de regulación. Filtrado glomerular. Mecanismos de regulación. Concepto de clearance. Manejo renal de sodio. Mecanismo de reabsorción tubular. Diferencias de papel del túbulo proximal, distal y colector. Reabsorción de glucosa y dilución urinaria. Importancia del significado biológico del potasio. Manejo renal de potasio. Mecanismos de secreción tubular. Rol del riñón en el metabolismo ácido-base. Mecanismos de acidificación renal. Reabsorción de bicarbonato. Concepto de brecha aniónica. El riñón como órgano de secreción interna. Eritropoyetina. Calcitriol. Sistema renina-angiotensina- aldosterona.

UNIDAD DIDÁCTICA – Fisiología Deportiva

El ejercicio y los músculos. Fuerza, potencia y resistencia muscular. Sistema metabólico muscular. Sistema fosfo-creatina. nutrientes utilizados durante la actividad física. Respiración y aparato cardiovascular durante el ejercicio. Líquidos corporales durante el ejercicio.

UNIDAD DIDÁCTICA – Fisiología Digestiva

Neurofisiología gastrointestinal: Inervación del tracto gastrointestinal. Estructura del tracto gastrointestinal. Estructura del sistema nervioso entérico. Relaciones funcionales de las neuronas entéricas. Motilidad gastrointestinal. Fisiología de la motilidad gastrointestinal. Patrones básicos de la motilidad intestinal. Motilidad del esófago. Motilidad del estómago. Secreciones gastrointestinales: secreción salival. Composición y funciones de la saliva. Regulación de la secreción salival. Secreción gástrica. Composición y funciones del tubo gástrico. Mecanismos de secreción del ácido clorhídrico. Regulación de la secreción gástrica. Fases de la secreción gástrica. Inhibidores de la secreción. Barreras de la difusión gástrica. Fisiología del duodeno. Secreción pancreática. Composición y función del jugo pancreático. Secreción enzimática. Secreción de bicarbonato. Regulación de la secreción pancreática. Secreción biliar. Composición de la bilis. Formación de la bilis. Ácidos biliares. Circulación entero-hepática. Metabolismo de la bilirrubina. Formación, transporte y destino de la bilirrubina. Captación, conjugación y excreción hepática. Ictericas.

UNIDAD DIDÁCTICA – Fisiología endocrina y de la reproducción

Generalidades. Neuroendocrinología. Hipófisis. Principios generales de fisiología endócrina. Integración neuroendocrina, hormonas y neurohormonas. Tipos de hormonas, síntesis, transporte, mecanismos de acción. Receptores. Mecanismos de regulación. Conceptos de neurosecreción. Hipotálamo: hormonas, relaciones con la hipófisis, funciones. Adenohipófisis: hormonas. Somatotropina y prolactina: regulación, funciones, evaluación de la secreción. Hipo e hipersecreciones. Hipófisis intermedia: hormonas, funciones y regulación. Neurohipófisis: hormonas, funciones, regulación. Glándula pineal: hormonas funciones.

Tiroides y paratiroides. Metabolismo del yodo. Biosíntesis de hormonas tiroideas, secreción, transporte, metabolismo, acción. Regulación endócrina de la glándula tiroides. Evaluación de la función tiroidea. Hipo e hipoparatiroidismo. Metabolismo fosfo-calcio: regulación. Hormona paratiroidea: regulación y funciones. Hiper e hipoparatiroidismo. Calcitonina: función y regulación.

Glándula suprarrenal, Corteza adrenal: hormonas, metabolismo, acciones, regulación de la secreción. Eje hipófiso-hipotálamo-adrenal. Hiper e hipocorticalismo.

Hiperaldosteronismo. Médula adrenal. Hormonas: síntesis, funciones, regulación.

Páncreas endócrino. Metabolismo hidrocarbonado, proteínas. Regulación de glucemia. Diabetes.

Reproducción. Caracteres sexuales primarios y secundarios. Determinación y diferenciación sexual. Relación neuroendocrina del ciclo sexual. Ovario: función gametogénica y función endócrina. Hormona: síntesis, transporte y regulación. Eje hipotálamo-hipófiso-ovárico. Testículo: funciones gametogénica y endócrina. Hormona: síntesis, acciones. Eje hipotálamo hipófiso-testicular: hormonas, regulación, evaluación. Hiper e hipofunción. Fecundación y gestación. Placenta: hormonas. Fisiología sexual.

UNIDAD DIDÁCTICA – Fisiología de la energética y del metabolismo

Energía aeróbica y anaeróbica. Utilización de la energía por las células.

Control de la liberación energética celular.

Medición de tasa metabólica del organismo. Requerimientos energéticos globales de las actividades diarias. Efecto termogénico de los alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA – Fisiología del Sistema Nervioso

Potencial de membrana neuronal. Los canales iónicos Generación y conducción del potencial de acción. Velocidad de propagación. Funciones de la glia. Flujo axónico. Sinapsis, tipos, síntesis y almacenamiento del neurotransmisor. Circuitos sinápticos básicos.

Sistema somato-sensorial externo, interno y de propiocepción. Receptores. Correlatos psicofísicos: umbral, intensidad, discriminación. Dermatomas.

Sistema lemniscal y extralemniscal. Somatotopía en médula espinal. Corteza somatosensorial, integración y procesamiento central de la información sensorial.

Organización columnar. Dolor. Sistemas analgésicos centrales. Opioides. Dolor referido.

Visión. Tipos de fotorreceptores. Procesado intrarreiniano de la información visual. Sistema de células ganglionares. Vías centrales. Núcleo geniculado lateral. Tubérculos cuadrigéminos superiores como centros reflejos. Corteza visual primaria y secundaria. Consecuencia de a lesiones de la vía óptica. Gusto y olfato. Sistemas gustativo sus vías y centros. Sensación gustativa. Sistema olfativo: receptores, vías y centros. Procesado de a información.

Audición. Estructura anatómica del oído. Receptor. Propagación del sonido en el oído medio. Potenciales cocleares. Mecanismos de transducción. Mecanismos centrales de audición. Vías y centros auditivos. Aparato vestibular. Organización funcional del sistema motor. Tipos de movimientos. Organización de los sistemas de motoneuronas. Músculo esquelético: clasificación y funciones de las fibras musculares. Unidad motora. Organización espinal de la actividad refleja. Propioceptores. Reflejos mono y polisinápticos. Sección medular. Tono muscular y postura. Influencia vestibuloespinales, reticuloespinales y cerebrales. Espasticidad y rigidez.

Áreas motoras corticales: características funcionales. Organización funcional del cerebelo. Aferencias y eferencias cerebelosas. Síndrome cerebeloso. Participación del cerebelo en el aprendizaje motor. Ganglios basales, funciones motoras, conexiones aferentes y eferentes. Funciones no motoras de ganglios basales. Enfermedad de los ganglios basales.

Sistema nervioso autónomo. Papel funcional. Integración visceral. Transducción sináptica. Reflejos autonómicos. Hipotálamo como centro integrador de la función autonómica. Circuitos funcionales. Regulación de la temperatura e ingesta de agua y alimentos. Conducta sexual. Sistema líbico. Mecanismos neuronales de ritmos biológicos. Núcleo supraquiasmático.

El sueño como proceso rítmico y activo. Estadios del sueño normal. Inducción y mantenimiento del sueño. Coma cerebral. Epilepsia como modelo de estudio de la disfunción neuronal central. Organización funcional de la corteza cerebral. Asimetría cerebral. Dominancia hemisférica. Bases neuronales del lenguaje. Afasias.

Funciones cognitivas. Aprendizaje asociativo y no asociativo. Reforzamiento, habituación, adaptación, fatiga. Funciones cognitivas. Etapas de consolidación de la memoria. Memoria reflexiva y declarativa.

Regulación de hambre y apetito. Obesidad. Anorexia. Bulimia. Respuesta de sistema de recompensa y castigo.

ASIGNATURA: Nutrición materno-infantil

CARGA HORARIA

Total: 42horas.

Actividades teóricas presenciales: 21 hs

Actividades prácticas presenciales: 21 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

RODRÍGUEZ, Viviana Andrea
Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

Contribuir a la formación de un profesional de la nutrición con conocimientos solventes y actuales sobre nutrición materno-infantil que le permitan el abordaje de la alimentación adecuada para un niño sano desde su nacimiento hasta el final de su crecimiento

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA – Valoración del crecimiento y del estado nutricional.

Crecimiento y desarrollo: conceptos. Crecimiento físico en las diferentes etapas de la infancia: generalidades. Evaluación del estado nutricional en pediatría. Indicadores: Antropométricos, Alimentarios, Bioquímicos, Clínicos. Valoración antropométrica: Tipos de evaluación (transversal, longitudinal). Elementos que la componen: mediciones, indicadores, población de referencia, punto de corte para diagnóstico nutricional. Técnica de mediciones en pediatría.

UNIDAD DIDÁCTICA - Requerimientos y Recomendaciones Nutricionales.

Requerimientos y recomendaciones nutricionales en pediatría según distintos organismos internacionales. Diferentes métodos de cálculo.

UNIDAD DIDÁCTICA – Primeros 2 años de vida.

Fisiología del desarrollo orientado a la alimentación.
Características principales del crecimiento y desarrollo en esta etapa. Fisiología del aparato digestivo y pautas de desarrollo en el área alimentación. Clasificación de las etapas alimentarias (alimentación láctea, alimentación complementaria, transición a la dieta familiar)

UNIDAD DIDÁCTICA - Lactancia Materna

Fisiología de la mama y secreción láctea. Clasificación de la lactancia. Composición química y características de la leche humana (calostro, leche madura). Beneficios de la lactancia para la madre y el niño. Técnica de amamantamiento y cuidados del pecho. Problemas frecuentes durante la lactancia. Contraindicaciones absolutas y relativas de la Lactancia Materna. Relactación: Definición. Indicación y usos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Código de comercialización de Sucedáneos de Leche Materna.

Antecedentes. Objetivos del documento. Alcances e Implicancias. Aplicaciones del Código y vigilancia. Hospital amigo de la Madre y el niño.

UNIDAD DIDÁCTICA - Carga Renal de Solutos

Concepto. Clasificación. Importancia de la misma en la alimentación durante el primer año de vida. Cálculo. Dilución, concentración, reconstitución.

UNIDAD DIDÁCTICA - Fórmulas Infantiles

Clasificación. Características, diferencias y composición química. Utilización adecuada según edad.

UNIDAD DIDÁCTICA - Leche de vaca en menores de 1 año

Composición cuali-cuantitativa y diferencias con la Leche Humana. Justificación de su inadecuación para menores de un año. Adecuación de su administración para situaciones especiales que requieren su uso.

UNIDAD DIDÁCTICA - Alimentación Complementaria

Definición. Edad adecuada de inicio. Fundamento fisiológico, neurológico, madurativo para el inicio. Densidad energética y biodisponibilidad de nutrientes. Progresión en la incorporación de alimentos y características de la alimentación (nº de comidas, volumen, consistencia). Educación alimentaria. Generalidades de higiene y conservación de alimentos. Alimentos infantiles industrializados.

Actividad práctica: Implementación y preparación de alimentos complementarios. Análisis de documentos de diferentes organismos de referencia sobre el tema.

UNIDAD DIDÁCTICA - Pre-escolar, escolar y Adolescente

Características del crecimiento y desarrollo en las distintas etapas de la infancia y adolescencia. Recomendaciones y requerimientos nutricionales (energía, macro y micronutrientes, vitaminas y minerales). Pautas generales de alimentación. Educación alimentaria y formación de correctos hábitos alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA - Prematuros

Características y evolución. Evaluación nutricional. Recomendaciones y requerimientos nutricionales diferenciales.

Leche humana pretérmino. Características y composición. Fortificadores de Leche Humana. Usos e indicaciones. Fortificadores existentes en el mercado. Fórmulas para prematuros.

ASIGNATURA: Microbiología e Inmunología

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.

Actividades teóricas presenciales: 25 hs

Actividades prácticas presenciales: 17 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

PIROLA, Daniel Alberto

Profesor Titular (regular) del Departamento de Ciencias Básicas de la Patología

PROPÓSITOS

La Microbiología es la ciencia dedicada al estudio de los microorganismos, su comportamiento y sus aplicaciones. En la orientación de Microbiología de alimentos el objetivo general es adquirir los conceptos básicos de microbiología, los procesos biológicos comunes a todas las formas de vida microbiana y las aplicaciones más importantes de la microbiología referida a los alimentos. Además, se adquiere competencia en técnicas elementales del laboratorio de microbiología general. En este curso se profundiza en el estudio de los microorganismos y los mecanismos de defensa del huésped frente a ellos, la ecología microbiana de los alimentos y las enfermedades de origen microbiano transmitidos por ellos. Desde el punto de vista específico de los alimentos se abordan temas como el control de crecimiento microbiano, el deterioro por microorganismos, el control de calidad microbiológico de los alimentos y los usos útiles de los microorganismos en la producción de alimentos.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA – Estructura y fisiología de los Microorganismos (MO)

ESTRUCTURA BACTERIANA

Introducción. Tamaño de las bacterias. Morfología de las bacterias Agrupación bacteriana. El interior de una bacteria. La estructura de las envolturas celulares. Membrana citoplásmica. Pared celular. La pared celular de los Gram-positivos. La pared celular de los Gram-negativos. Membrana externa. Cápsulas y matrices exopolisacáridas. Otras estructuras. Flagelos. Pili. Esporas.

Principios y aplicaciones de la microscopía (óptica y electrónica) al estudio de las bacterias.

Taxonomía Microbiana. Tipos, problemas y evolución. Árboles filogenéticos. El manual Bergey. Evolución microbiana y sistemática. El origen de la vida microbiana.

FISIOLOGÍA BACTERIANA

Crecimiento bacteriano. Metabolismo bacteriano. La división celular. Desarrollo en cultivo. Regulación y adaptación. Control de la actividad enzimática. Control de la expresión génica. Motilidad y quimiotaxis. Esporulación. Medios de cultivo. Medios selectivos y diferenciales. Fermentaciones especiales. Bacterias fototróficas y fijadoras de nitrógeno.

GENÉTICA BACTERIANA

Genoma bacteriano. El cromosoma bacteriano y su organización. Funciones del cromosoma bacteriano. Plásmidos. Bacteriófagos. Variación genética en las bacterias. Genotipo, fenotipo y diversidad clonal. Mutación y tipos. Mecanismos de transferencia horizontal de genes en bacterias. Transformación. Conjugación. Transducción. Recombinación.

HONGOS

Generalidades de micología. Célula fúngica, sus estructuras y biología. Requerimientos nutritivos. Elementos del thallo vegetativo, blastoconidias, artroconidias, clamidoconidias, blastoartroconidias, clamidoartroconidias, pseudomicelio, micelio unicelular y filamentoso. Elementos del thallo de fructificación, esporos asexuados (internos y externos), conidiación blástica y tálica. Esporos sexuados (internos y externos). Sustancias antifúngicas. Efecto de los antisépticos, desinfectantes y antimicóticos. Hongos alimenticios. Aplicaciones útiles de los hongos.

VIRUS

Definición de virus. Aspectos históricos. Ubicación en el mundo microbiano. Diferencias con otros microorganismos. Estructura y composición química (importancia de cada componente). Replicación viral (etapas). Tipos de infección viral. Respuesta celular. Diagnóstico. Patogenia. Respuesta inmune. Variabilidad. Evolución.

Estructura viral: Métodos para su estudio. Tipos. Efectos de agentes fisicoquímicos. Partículas envueltas y desnudas. Simetría helicoidal e icosaédrica. Virus con genoma RNA de polaridad positiva y negativa. Virus con genoma DNA de doble cadena. Retrovirus. Membranas virales. Proteínas virales asociadas a membranas, funciones y características. Taxonomía viral: criterios y nomenclatura.

Multiplicación viral. Rango de huéspedes, estudios de infectividad. Susceptibilidad y permisividad. Etapas tempranas (adsorción, penetración y desnudamiento). Estrategia de multiplicación viral (estructura, organización, expresión y replicación del genoma viral). Etapa tardía (ensamble, maduración y egreso de virus desde la célula infectadas). Mecanismos de replicación de virus con genoma RNA simple cadena polaridad positiva o polaridad negativa, retrovirus; virus con genoma RNA doble cadena; virus con genoma DNA. Modelos de infección: transformación, integración y persistencia.

Interacciones virus-célula. Efectos citopáticos como resultado de la infección celular. Interacciones de los virus con los procesos celulares de transcripción, traducción, replicación del DNA y maduración de proteínas.

Interacciones virus-hospedador: Puerta de entrada y vías de diseminación viral en el hospedador. Tropicismo. Determinantes genéticos y moleculares de virulencia. Eliminación de virus y transmisión de infecciones virales. Factores del hospedador y respuesta no específica a la infección viral. Susceptibilidad del huésped.

PARASITOS

Conocer los conceptos generales de la Parasitología. Importancia de la Parasitología en la Medicina. Las enfermedades parasitarias endémicas y su importancia en la Salud Pública de la Argentina.

Conceptos básicos de Parasitología: Definición de Parásito y Huésped. Relaciones entre ambos. Clasificación de los parásitos: Protozoos y Helminetos. Características estructurales y fisiológicas y genética de los parásitos. Parasitosis Intestinales y Extraintestinales. Endoparásitos y ectoparásitos. Concepto de zoonosis parasitarias.

UNIDAD DIDACTICA - Inmunología

EL SISTEMA INMUNOLÓGICO.

Inmunidad Innata. Piel y mucosas. Células y moléculas. Inflamación. Sistema Inmunológico: concepción general, células que lo constituyen, moléculas receptoras y efectoras. Componentes. Visión general de la respuesta inmune. Sistemas inmunes efectores. Respuestas normales y aberrantes. Complemento hemolítico del plasma: visión general. Anatomía de la respuesta inmune: localizaciones y células.

MOLÉCULAS FIJADORAS DE ANTÍGENOS.

Definiciones de antígeno, epitope. El Sistema Mayor de Histocompatibilidad. Filogenia y estructura general. Organización genómica. Los receptores de antígenos: BCR y TCR. Generación de diversidad en el reconocimiento antigénico.

INICIACIÓN DE LA RESPUESTA INMUNE.

Estructura y función de los anticuerpos. Receptores T celulares. La generación de la diversidad. Moléculas de la superficie leucocitaria. La superfamilia de las Igs

PROCESAMIENTO Y PRESENTACIÓN ANTIGENICA:

Procesamiento antigénico. Toma y procesamiento de Ags proteicos extracelulares, unión a la CPA. Macrófagos y células dendríticas. Respuesta secundaria. Ig de superficie (especificidad y eficiencia). Fagocitosis y endocitosis. Presentación antigénica a la célula T. Presentación de Ag exógenos y endógenos. Mecanismos de presentación. CMH clase I y II.

Tipos de células presentadoras de Ag. Fagocitos monocucleares, linfocitos B, células dendríticas, células de Langerhans, células endoteliales. Presentación antigénica in vivo. Interacción primaria con antígenos: Especificidad y cross reactividad de anticuerpos.

ACTIVACIÓN LINFOCITARIA.

Activación de las células T. Activación de las células B. Señales mediadas por citoquinas. Cascada de eventos post interacción con TCR. Respuesta B a distintos tipos de antígenos.

CITOQUINAS Y EFECTORES

Las citoquinas como mensajeros intracelulares. Interleuquinas. Factor inhibidor de la síntesis de citoquinas. Interferones. TNF. Los anticuerpos como efectores. La afinidad de los anticuerpos. Celulas de memoria.

VACUNAS E INMUNSUEROS.

Inmunidad adquirida pasiva. Inmunización activa. Tipos de vacunas. Vacunas inactivadas, atenuadas, a subunidades, epitope específicas. Vacunas actuales. Nuevas estrategias. Adjuvantes. Inmunoterapia.

INMUNODEFICIENCIAS.

Inmunodeficiencias primarias B, T y combinadas. Inmunodeficiencias secundarias no SIDA. SIDA. Reconocimiento.

AUTOINMUNIDAD, ALERGIA Y ANAFILAXIA.

Conceptos generales. Mecanismos. Clasificación. Enfermedades autoinmunes sistémicas.

Enfermedades autoinmunes órgano-específicas. Enfermedades alérgicas. Shock anafiláctico. Reacciones de hipersensibilidad tipo I, II, III y IV.

INMUNOLOGIA DEL TRANSPLANTE.

Conceptos generales. Transplantes alogénicos, autólogos y xenogénicos. Mecanismos generales del rechazo. Conceptos básicos de la inmunomodulación en el transplante.

UNIDAD DIDACTICA- Ecología microbiana en los alimentos

Introducción a los microbios en alimentos. Historia y desarrollo de la microbiología de los alimentos. Características de los microorganismos predominantes en los alimentos. Fuentes de los microorganismos en los alimentos. Calidad microbiológica normal de los alimentos y su significado. Microorganismos del aire, suelo, agua y alimentos. Responsabilidad del crecimiento microbiano en el ambiente de los alimentos. Características del crecimiento microbiano. Factores que influyen en el crecimiento microbiano en alimentos. Componentes del metabolismo microbiano de los alimentos. Esporulación y germinación microbiana.

Alimentos de prebióticos, probióticos y simbióticos. Deterioro de alimentos. Indicadores.

UNIDAD DIDACTICA - Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) de origen microbiano

RELACION HUESPED- Microorganismo.

La relación entre las bacterias y el hombre. La relación entre las bacterias y el Hombre. Definiciones. Interacción huésped-bacteria: concepto dinámico. Interacción no beneficiosa para el huésped: la enfermedad. Patógenos primarios y oportunistas. Puertas de entrada. Dosis. Patogenicidad y virulencia. Interacción beneficiosa para el huésped: la flora normal. Características de la flora normal. Importancia. Origen. Factores que determinan su composición. Flora normal de diferentes sitios. Piel. El saco conjuntival. Tracto digestivo. Tracto respiratorio. Tracto genitourinario. Sangre, fluidos corporales y tejidos. Flora Efectos beneficiosos de la flora normal. Manipulación de la flora normal

ETA causadas por bacterianas

Enfermedades microbianas por alimentos contaminados. Factores de importancia en las enfermedades por alimentos contaminados. Clasificación: Infecciones, Toxoinfecciones e Intoxicaciones alimentarias. Intoxicaciones por alimentos contaminados. Infecciones por alimentos contaminados. Toxicoinfecciones por alimentos contaminados. Patógenos oportunistas, parásitos y toxinas de algas.

Bacterias Gram-Negativas: Salmonella, Campylobacter jejuni, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Shigella sp y Vibrio sp. Brucella sp.

Bacterias Gram-Positivas: Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum. Clostridium perfringens, Bacillus cereus.

ETA por hongos y otros microorganismos

Contenido:

Hongos toxigénicos. Micotoxinas, Aflatoxinas, Toxinas de *Alternaria*, Citrinina, Ochratoxinas, Patulina. Fumonisinias y Sambutoxina. Toxinas de Phytoplanktons.

ETA por virus y priones

Puerta de entrada y vías de diseminación viral en el hospedador. Tropicismo. Determinantes genéticos y moleculares de virulencia. Eliminación de virus y transmisión de infecciones virales. Factores del hospedador y respuesta no específica a la infección viral. Susceptibilidad del huésped.

Virus que causan gastroenteritis. Hepatitis A Virus, Norovirus, Rotavirus.

Enfermedad por priones: Prion Diseases Bovine spongiform encephalopathy (BSE) y Creutzfeldt-Jakob Diseases (CJD, vCJD)

Enfermedades parasitarias

Parásitos adquiridos por agua y alimentos: protozarios y helmintos. Protozoa: Giardiasis, Amebiasis, Toxoplasmosis y Cryptosporidiosis. Helmintos: Fascioliasis, Cysticercosis, Taeniasis y Trichinosis.

UNIDAD DIDACTICA - Control del crecimiento microbiano

ESTERILIZACION Y DESINFECCION

Decontaminación. Esterilización. Desinfección. Antisepsia. Limpieza. Clasificación de los equipos y materiales nosocomiales de asistencia al paciente. Curva de muerte bacteriana. Esterilización. Esterilización por métodos físicos. Aplicación de calor. Calor húmedo a sobrepresión. Calor seco. Tindalización. Filtración. Radiaciones. Esterilización por métodos químicos. Acondicionamiento y empaquetamiento de los materiales limpios para ser esterilizados. Desinfección. Método físico. Pasteurización. Desinfectantes químicos. Métodos para evaluar la acción de los desinfectantes químicos. Factores que influyen sobre los procedimientos de desinfección.

ANTIBIOTICOS: MECANISMOS Y ESPECTRO DE ACCIÓN

Mecanismo y espectro de acción de las distintas familias de antibióticos. Antibióticos que inhiben la síntesis de pared bacteriana. Antibióticos que inhiben la síntesis de proteínas. Antibióticos que inhiben la síntesis de ácidos nucleicos o su replicación.

Mecanismos bacterianos de resistencia a los antibióticos Mecanismo de resistencia por impermeabilidad. Resistencia intrínseca. Resistencia adquirida. Modificación o inactivación enzimática del antibiótico. B-lactamasas. Enzimas modificantes de aminoglucósidos (EMAs). Modificación del blanco de acción del antibiótico. Los antibióticos en la producción y conservación de los alimentos.

UNIDAD DIDACTICA: Deterioro de alimentos por microorganismos

Alteraciones de los alimentos por microorganismos

Microorganismos de la comida en descomposición. Factores importantes en la descomposición microbiana de alimentos. Descomposición de grupos específicos de alimentos. Descomposición de alimentos por enzimas microbianas. Indicadores de descomposición microbiana de alimentos.

Control del deterioro

Control de microorganismos en los alimentos. Control de acceso. Control por retiro físico. Control por calor, por baja temperatura, por actividad reducida de agua, por bajo pH y ácidos orgánicos, por modificación de la atmósfera, por antimicrobianos, por irradiación, a través de nuevas tecnologías de procesamiento y por combinación de métodos.

Microbiología de alimentos específicos

Alimentos cárnicos y de avicultura, pescados y mariscos, vegetales y frutas, leche y derivados, cereales y derivados. Alimentos industrializados.

UNIDAD DIDACTICA: Control de calidad microbiológico de alimentos

Métodos de detección

Detección microbiana y alimentos seguros. Métodos de detección de base Biosesorial y convencional para microorganismos en alimentos y en el ambiente de los alimentos. Métodos automatizados y detección de componentes de microorganismos. Métodos basados en biología molecular. Microorganismos indicadores: mesófilos, coliformes, E. coli, Enterococos, S. aureus. Anaerobios.

Microbiología del agua

Aseguramiento de calidad Microbiológico. Límites permitidos. Diferentes métodos de control. Indicadores de contaminación.

Criterios microbiológicos y HACCP (Hazard analysis and critical control points). Riesgos y su control. Procedimientos operativos estandar. Buenas prácticas de manufactura y de higiene (GMP)(GHP). Criterios del CAA.

UNIDAD DIDACTICA - Aplicación de microorganismos en la fabricación de alimentos.

Usos benéficos de microorganismos en los alimentos. Microorganismos usados en la fermentación de alimentos. Cultivos de iniciación (starters). Microbiología de la producción de alimentos fermentados. Bacterias benéficas intestinales. Biopreservativos en alimentos de origen microbiano. Ingredientes de alimentos y enzimas de origen microbiano.

ASIGNATURA: Economía Alimentaria

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.

Actividades teóricas presenciales: 25 hs

Actividades prácticas presenciales: 17 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

RISSO PATRÓN, Verónica Lorena

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Establecer un marco teórico-práctico que posibilite la reflexión y el acercamiento entre la realidad socioeconómica actual, el análisis de sus causas y consecuencias,

teniendo en cuenta su relación con la alimentación y el estado nutricional de las poblaciones.

- Concientizar al estudiante sobre los problemas de la economía alimentaria a nivel mundial, poniendo énfasis en la economía alimentaria argentina: la disponibilidad de alimentos, modos de producción de alimentos y soberanía alimentaria, problemas de accesibilidad, patrones de consumo, y el rol del estado como garante de la seguridad alimentaria.
- Proveer a los futuros licenciados en Nutrición de las herramientas que les permitan analizar, planificar y/o evaluar planes de alimentación correctos desde una perspectiva nutricional y económica.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA – Introducción al estudio de la Economía

Generalidades de economía: definiciones básicas. Concepto de micro y macroeconomía. Origen. La escasez. Los sistemas económicos. Economía de mercado. Economía de planificación central. Bienes económicos. Factores de producción. Influencia de la tecnología. Situación económica actual, principales factores causales.

UNIDAD DIDÁCTICA - Mercado. Oferta y Demanda

Nociones sobre Mercado. Oferta y demanda. Equilibrio de mercado. Fallas del mercado: competencia perfecta e imperfecta (oligopolio, monopolio). Curvas de oferta y demanda. Cambios en los ingresos y preferencias de los consumidores. Bienes normales, de lujo, de primera necesidad, bien inferior, bienes complementarios y sustitutivos. Elasticidad de la demanda: cambios en los precios. Demanda elástica e inelástica.

UNIDAD DIDÁCTICA - Pobreza

Factores determinantes de la pobreza. Ingreso. Empleo. Distribución del ingreso. Coeficiente de Gini. Precios de los alimentos. Inflación. Índice de Desarrollo Humano. Conceptualización de la pobreza. Pobreza: metodologías directas e indirectas para su determinación. Método de las Necesidades Básicas Insatisfechas. Enfoque de ingreso: metodología de elaboración de líneas de pobreza e indigencia. Canasta familiar, canasta básica total, canasta básica de alimentos. Metodología de elaboración de la canasta básica de alimentos. Aspectos críticos de los enfoques de pobreza utilizados en la Argentina. Índice de Precios al Consumidor. Encuesta Permanente de Hogares.

UNIDAD DIDÁCTICA - Consumo de los hogares

Metodologías para determinar el consumo de los hogares. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Análisis de resultados desde el punto de vista del consumo de

alimentos y su relación con el nivel de pobreza de los hogares. Guías Alimentarias para la Población Argentina. Encuestas de Gastos de los Hogares: antecedentes, objetivos. Población y variables investigadas. Clasificación de los gastos. Análisis de resultados. Consumo de los hogares a nivel microsocial. Estrategias domésticas de consumo. Concepto de alimentos trazadores. Deberes y derechos del consumidor .Organismos de defensa del consumidor

UNIDAD DIDÁCTICA - Seguridad Alimentaria y Soberanía Alimentarias. Políticas alimentarias

Conceptos de seguridad alimentaria y de soberanía alimentaria. Enfoque de derecho. Derechos internacionales y leyes nacionales .Condiciones que afectan la seguridad y la soberanía alimentaria. Componentes, mediciones e indicadores. El estado de la seguridad alimentaria en la Argentina y en el mundo. El complejo alimentario mundial. La demanda y el suministro de alimentos. Factores que lo condicionan. Suministro efectivo y capacidad productiva. Producción agroalimentaria en la República Argentina. Los mercados financieros y empresas agroalimentarias. Disponibilidad de alimentos. Hojas de balance. Relación entre disponibilidad y recomendación. Datos y análisis de disponibilidad de energía y nutrientes para la Argentina y otros países. Análisis económico de políticas alimentarias

UNIDAD DIDÁCTICA - Costo de la alimentación

Economía alimentaria familiar. Precios de los alimentos. El hogar como organización Seguridad alimentaria en los hogares Presupuesto. Ingresos. Gastos. Costo por unidad de nutriente. Racionalización. Costo mínimo de la alimentación correcta. Costo de las 1000 calorías nutricionalmente correctas. Planificación de menús con criterios económicos

ASIGNATURA: Bioestadística

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 22 hs

Actividades prácticas presenciales: 6 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

LAGE, Fernando Javier

Profesor Titular (regular) del **Departamento de Especialidades Integradoras y Electivas**

PROPÓSITOS

- Establecer un marco de argumentación que posibilite la reflexión acerca de las actitudes de los profesionales de la salud frente a los adelantos científico-tecnológicos en la atención médica.
- Concienciar al alumno sobre los problemas de la Historia del Pensamiento y sus repercusiones concretas en el ámbito de la enseñanza y práctica de la profesión médica.
- Proveer a los futuros médicos las herramientas metodológicas que le permitan analizar y tomar decisiones correctas en el campo de la investigación

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA – Variables aleatorias y distribuciones de probabilidad

Variables aleatorias discretas y variables aleatorias continuas.

Parámetros de una variable aleatoria. Media y Varianza. Variabilidad con y sin error.

Distribución normal. Definición. Tabla $F(x)$. Tabla $P(x)$. Tipificación. Máximo, mínimo e intervalo. Teorema central del límite y distribución de la media muestral.

Distribución binomial. Definición. Media y varianza. Aproximación a la normal.

Distribución de Poisson. Definición. Fenómenos que siguen la distribución de Poisson. Aproximación a la normal.

Distribución hipergeométrica. Aproximación a la normal. Aproximación a la binomial.

Algunas aplicaciones a ciencias de la salud. Diagnóstico clínico, límites de normalidad y curvas ROC. Árboles de decisión.

UNIDAD DIDÁCTICA - Intervalos de confianza y aceptación

Muestreo aleatorio

Estimación puntual. Concepto de estimador puntual. Estimadores insesgados y de mínima varianza.

Estimación por intervalo de confianza.

Límites de normalidad para variables continuas de parámetros desconocidos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Test de hipótesis

Planteamiento del problema. Hipótesis nula e hipótesis alternativa. Naturaleza de un test de hipótesis determinista.

Los dos tipos de errores. Potencia de un test.

Determinación del tamaño adecuado de la muestra.

Test de una y dos colas.

Determinaciones previas a la realización de un test. Quién es H_0 , H_1 , cómo fijar el valor del error alfa y beta.

El proceso lógico para tomar decisiones fiables. Los intervalos de confianza como complemento de un test de hipótesis, significación estadística y significación biológica.

El valor P. El valor P en un test de dos colas. La regla automática de decisión.
Presentación de las conclusiones.
Test con variables aleatorias continuas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Ensayos clínicos

Necesidad del grupo control. Concepto de ensayo clínico. Objetivo de la planificación de un ensayo clínico: Control del sesgo.
Diseños de ensayos. Dos muestras independientes o apareadas. Diseños cruzados. Diseños estratificados. Diseños factoriales. Diseños secuenciales.
Selección de la medida de la respuesta. Tamaño muestral.

ASIGNATURA: Taller de Integración I

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.
Actividades teóricas presenciales: 14 hs
Actividades prácticas presenciales: 14 hs
Carga horaria semanal: 2 horas.
Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

ZUMMER, Eleonora Ruth
Profesor Adjunto (regular) del [Departamento de Medicina](#)

PROPÓSITOS

El primer taller integrador (TAL1) tiene por finalidad desarrollar en el estudiante la capacidad de investigar, sistematizar y profundizar conocimientos obtenidos hasta este punto de corte de la carrera de grado a partir de una perspectiva integradora y multidisciplinaria, articulado al rol profesional del Licenciado en Nutrición y concretado en un informe de investigación científica.

El tema del informe se articula con los conocimientos adquiridos hasta ese momento durante la carrera, en relación con alguna de las áreas de desempeño profesional del Licenciado en Nutrición.

Este taller - asignatura ofrecerá a los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición un espacio académico guiado de integración horizontal para producir materiales aplicando los conceptos y criterios disciplinares y metodológicos derivados del campo de la investigación que se presentarán en su devenir, pero transformados en conocimiento para que se vayan fortaleciendo las competencias necesarias para lograr alcanzar un trabajo final integrador.

Se propone a los estudiantes un primer nivel de acercamiento hacia la metodología de la investigación, el pensamiento crítico y el abordaje científico de los problemas inherentes a la Nutrición.

Se espera, por lo tanto, que al introducirse en el lenguaje y los métodos científicos los alumnos sustenten mejor sus argumentaciones y ponderen crítica y reflexivamente los procedimientos y resultados del método científico.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Presentación de la materia y encuadre de trabajo

Orientación básica de la materia: encuadre teórico/metodológico, propósitos, estructura de contenidos, estrategias de actuación y modalidades de evaluación.

El compromiso alumno - profesor, requisitos y acuerdos.

Modalidades de elaboración del Trabajo Integrador.

UNIDAD DIDÁCTICA - Pasos y momentos en la realización de un trabajo de investigación I

Selección del tema a abordar.

Planteamiento de los interrogantes de Investigación

Introducción a las estrategias de búsquedas bibliográficas. Citas y referencias bibliográficas.

Lectura crítica. Estructura, análisis e interpretación de artículos científicos. Articulación con el interrogante central.

Armado de un marco teórico

UNIDAD DIDÁCTICA - Pasos y momentos en la realización de un trabajo de investigación II

Redacción de objetivos: General y específicos.

Definición de variables en estudio.

Técnicas de relevamiento de datos y efectos sobre el contexto observacional.

Tipos de observación: según grado de participación del observador, según el grado de sistematicidad de la observación, según su carácter experimental o exploratorio, etc.

Diseño de formularios de registro de datos observacionales.

Entrevistas en profundidad.

UNIDAD DIDÁCTICA – El trabajo de campo

Materiales utilizados en el trabajo de campo.

Análisis cualitativo de los resultados.

Conclusiones de la investigación; aplicación e integración con materias correlativas

ASIGNATURA: Metodología de la Investigación

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.

Actividades teóricas presenciales: 25 hs

Actividades prácticas presenciales: 17 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

ROSSI, María Laura

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Promover la formación de futuros profesionales con una formación sólida en metodología de la investigación.
- Promover la adquisición de conocimientos teóricos - prácticos para el desarrollo de la investigación científica en el área de la nutrición.
- Reconocer la importancia de la investigación y su difusión para la producción de conocimiento en Nutrición.
- Promover la investigación de problemáticas alimentarias y nutricionales

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Introducción a la Metodología de la Investigación

Concepto de conocimiento. Modos de adquisición del conocimiento. Características distintivas del conocimiento científico. Filosofía de la ciencia. Racionalismo y Empirismo. Método Deductivo, Inductivo e Hipotético-Deductivo. Falsacionismo y Verificacionismo. Teorías sobre la evolución de la ciencia. Nociones de modelo y constructo. Concepto de Operacionalismo

UNIDAD DIDÁCTICA - Diseños de investigación

Consideraciones generales para la selección del tipo de estudio. Características principales del enfoque cuantitativo y cualitativo. Estudios observacionales descriptivos: Reporte de caso, Serie de casos, Estudio ecológico. Estudios

observacionales analíticos: Cohorte, Caso- Control. Estudios experimentales: Ensayo clínico, Ensayo de intervención. Revisiones sistemáticas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Etapas del método científico

Definición de un problema científico. Elaboración de preguntas científicas. Hipótesis. Definición de objetivos y metodología. Métodos de selección de unidades muestrales. Aspectos éticos en la selección de unidades muestrales. Modos de obtención de datos. Tipos de variables: independientes, dependientes y extrañas. Validez y confiabilidad. Análisis de datos. Comprensión e interpretación de datos estadísticos y resultados. Presentación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA - Literatura científica

Pasos para hacer una búsqueda bibliográfica.
Bases de datos bibliográficos.
Componentes de un artículo científico.
Lectura crítica de artículos científicos.
Citas bibliográficas.
Criterios de presentación y Elaboración de artículos científicos.

ASIGNATURA: Nutrición Deportiva

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.
Actividades teóricas presenciales: 25 hs
Actividades prácticas presenciales: 17 hs
Carga horaria semanal: 3 horas.
Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

MOTTA, Domingo Agripino
Profesor Adjunto (regular) del **Departamento de Medicina**

PROPÓSITOS

- Conocer las bases fisiológicas y la utilización de los nutrientes y sus necesidades en las diversas actividades deportivas.
- Conocer la base de Cineantropometría para evaluar a través de mediciones diversas las características humanas de tamaño, forma, proporción, composición y maduración.

- Formular planes de alimentación adecuados a las necesidades fisiológicas de individuos sanos adaptados a la actividad deportiva que realicen.
- Dominar técnicas de medición antropométrica.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA – Introducción a la Nutrición Deportiva

Introducción a la nutrición para la salud, la condición física y el deporte. Competencias del nutricionista deportivo. Historia de la nutrición deportiva. Concepto de actividad física, condición física, ejercicio, deporte.

UNIDAD DIDÁCTICA – Fisiología del ejercicio

Tipo y características de la fibra muscular. Tipos y mecanismo de contracción muscular. Concepto de sistemas y regulación energética. Utilización de los sistemas energéticos durante el ejercicio. Consumo de oxígeno, utilidad. Oxidación de los nutrientes. Adaptaciones del organismo al ejercicio.

UNIDAD DIDÁCTICA – Entrenamiento

Definición y objetivos del entrenamiento deportivo. Principios del entrenamiento. Clasificación de deportes. Características del entrenamiento de los deportes de fuerza, velocidad y resistencia. Planificación del entrenamiento. Evaluaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA – Ergometría con consumo máximo de oxígeno

Definición de ergometría: nomenclatura, protocolos y ergómetros. Uso diagnóstico, pronóstico y evaluativo del método en Cardiología y Medicina del Deporte. Ergometría con consumo máximo de oxígeno. Material y método. Equivalente calórico del consumo de oxígeno, gasto calórico de esfuerzo y variables de uso de entrenamiento aeróbico. Control periódico de adaptación física y del gasto calórico de esfuerzo para su orientación nutricional, hidratación deportiva y control de la composición corporal.

UNIDAD DIDÁCTICA – Evaluación de composición corporal en el deportista.

Evaluación de la composición corporal; métodos directos, indirectos, doblemente indirectos. Introducción a la cineantropometría, técnicas de medición; peso, talla, pliegues cutáneos, diámetros, perímetros. Diferentes fórmulas y protocolos de evaluación de tamaño y composición corporal. Evaluación de laboratorio y de campo. Análisis e interpretación de los resultados generales y por disciplinas.

UNIDAD DIDÁCTICA – Alimentación y Deporte

Evaluación alimentaria, tipos de encuestas alimentarias. Análisis de registro. Estimación del gasto energético. Adaptación de la alimentación en las diferentes etapas; entrenamiento, precompetencia, competencia, recuperación. Supercompensación o carga de glucógeno; metodología y utilidad. Rol de los hidratos de carbono, proteínas y de las grasas en el ejercicio. Requerimientos de vitaminas, minerales, oligoelementos, antioxidantes. Hidratación; base fisiológica, guía de reemplazo de fluidos. Estado de hidratación versus salud.

UNIDAD DIDÁCTICA – Conceptos específicos según deporte

Guía nutricional para deportes específicos: Deporte de equipo. Deportes de resistencia. Deportes de fuerza.

UNIDAD DIDÁCTICA – Suplementación dietaria en deportistas

Suplementos dietéticos. Ayudas ergogénicas nutricionales. Fundamento fisiológico, presentación en el mercado. Beneficios y desventajas. Concepto de doping y reglamentación

ASIGNATURA: Bioética

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 14 hs

Actividades prácticas presenciales: 14 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

CAMBARIERE, Roberto

Profesor Asociado (regular) del **Departamento de Medicina**

PROPÓSITOS

- Afirmar los conceptos sobre el significado, la historia y la evolución de la Bioética.
- Analizar la evolución histórica de la relación profesional- paciente hasta el advenimiento de la moderna tecnología y surgimiento de la Bioética

- Contribuir a la formación del pensamiento crítico, la reflexión y el análisis sobre los dilemas bioéticos que podrían suscitarse en la práctica de la nutrición y los modos de resolverlos.
- Concientizar al alumno sobre los problemas éticos que se plantean a raíz del avance científico-tecnológico en el ámbito de las Ciencias de la Salud en general y de la Nutrición, en particular.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA – Introducción e historia de la Bioética

Presentación de la materia. Bibliografía. Régimen de cursada. Moral, Ética y Bioética. Nociones y conceptos generales. Ciencia y ética. Ética clásica. Conceptos de salud y enfermedad. Filosofía, religión y costumbres alimentarias. Importancia en la formación de profesionales de la salud. Aplicación en situaciones concretas.

UNIDAD DIDÁCTICA – La aplicación de las teorías éticas en la práctica de la nutrición

Teorías éticas. Clasificación. Nociones generales. Deontologismo. Consecuencialismo. Virtudes. Aplicación.

UNIDAD DIDÁCTICA -Aplicación de los principios y reglas de la Bioética en la nutrición

Modelo de los principios. Principio de beneficencia. Concepto. Paternalismo fuerte y débil. Principio de no maleficencia. Concepto. Doble efecto. Argumento de la pendiente resbaladiza. Principio de autonomía. Concepto. Capacidad. Competencia. Información. Negativa al tratamiento. Casos. Principio de Justicia. Concepto. Equidad. Asignación de recursos escasos. Reglas éticas. Veracidad. Concepto. Mentir y ocultar. Confidencialidad y privacidad. Concepto. Derecho a la intimidad. Bases de datos. Consentimiento informado.

UNIDAD DIDÁCTICA - Relación profesional-paciente

Modelos: beneficencia, paternalismo, autonomía. Obligaciones. Fundamentos. Aplicación práctica. Responsabilidad profesional. Contexto familiar. La aplicación a la nutrición de las teorías, principios y reglas de la Bioética.

UNIDAD DIDÁCTICA - Temas clínicos

Procedimientos de decisión. Diagnóstico. Tratamiento. Adherencia al tratamiento. Placebos. Enfermo terminal. Contexto familiar. Desnutrición infantil. Obesidad.

Diabetes. Aplicación o suspensión del soporte nutricional parenteral y enteral. Nutrición e hidratación en situaciones críticas. Deportes y suplementos alimentarios. Ingeniería genética y biotecnología alimentaria. Alimentos transgénicos. Derechos del paciente. Rechazo informado.

UNIDAD DIDÁCTICA - Experimentación con seres humanos

Historia. Investigación: clínica, preclínica, terapéutica y no terapéutica. Experimentación con animales. Código de Nüremberg. Declaración de Helsinki. CIOMS 2002. Guías de Buena Práctica. Normas ANMAT. Consentimiento informado.

UNIDAD DIDÁCTICA - Comités de Bioética

Historia. Funciones. Diferencia con Tribunales de Ética. Comités de Bioética Clínica y de la Investigación. Estructura Interna. Funcionamiento. Responsabilidades. Relevancia de los dictámenes. Rol dentro del organigrama hospitalario. Modelos

ASIGNATURA: Ingles Técnico II

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 14 hs

Actividades prácticas presenciales: 14 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: Cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

LASCANO de PUJADAS, Amalia Laura

Profesor Asociado (interno) del Departamento de Especialidades Asociadas y Electivas

PROPÓSITOS

El propósito de la asignatura es brindarle al alumno los conocimientos gramaticales más utilizados en la expresión oral y escrita médico-científica para que al cabo de cuatro años (en los que se cursan las cuatro instancias del curso), el alumno sea capaz de comprender textos, redactar trabajos y expresarse oralmente sobre los temas de profesión.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Introducción a la Investigación

Búsqueda de información. Tipos de artículos científicos. Lectura crítica de publicaciones científicas. Inglés: lectura comprensiva de publicaciones científicas en inglés

UNIDAD DIDÁCTICA - Lectura y Comprensión.

Referencia contextual (lectura de un texto con referencia al tema de la Unidad).
Fraseo (Trabajo oral con reestructuración de las oraciones del texto, empleando sinónimos, pronombres, etc).
Relaciones entre oraciones (unión de oraciones del texto con reconstrucción de párrafos).

UNIDAD DIDÁCTICA - Uso del Lenguaje.

Descripción y práctica de estructuras gramaticales (oraciones complementarias, tiempos verbales, voz pasiva).

UNIDAD DIDÁCTICA - Transferencia de Información.

Descripción de figuras y gráficos (en forma oral y escrita).

UNIDAD DIDÁCTICA - Escritura Guiada.

Construcción de oraciones (en forma oral y escrita).
Construcción de párrafos (se realizará un relato guiado por escrito del tema de la Unidad).

3º AÑO

ASIGNATURA: Fisiopatología y Dietoterapia del Adulto

CARGA HORARIA

Total: 224 horas.

Actividades teóricas presenciales: 134 hs

Actividades prácticas presenciales: 90 hs

Carga horaria semanal: 8 horas.

Régimen: anual

DOCENTE RESPONSABLE

BALDESSARI, Enrique

Profesor Titular (regular) y Director del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Adquirir conocimientos sobre etiología, diagnóstico y tratamiento de las patologías asociadas a la nutrición.
- Adquirir nociones acerca de la evolución y pronóstico de las patologías.
- Relacionar los mecanismos fisiopatológicos fundamentales con los principios básicos de la dietoterapia en cada patología.
- Interpretar historia clínica y nutricional del paciente
- Evaluar el estado nutricional a través de indicadores antropométricos, bioquímicos y clínicos.
- Establecer un diagnóstico nutricional
- Plantear objetivos y estrategias de tratamiento según niveles de intervención.
- Estimar requerimientos y necesidades nutricionales.
- Elaborar planes de alimentación adecuados a las distintas patologías.
- Analizar y resolver situaciones clínicas en forma adecuada.

CONTENIDOS

CONTENIDOS BASICOS ESENCIALES (CBE)

UNIDAD DIDÁCTICA - PROCESO DE SALUD-ENFERMEDAD Y NUTRICION.

EPIDEMIOLOGIA DE LAS ECNT.

Concepto y definición de Salud y Enfermedad. Concepto de patología de la nutrición. Tiempos de la nutrición. Proceso de atención nutricional. Rol del Nutricionista en el equipo de Salud. Definición de ECNT. Situación epidemiológica actual en Argentina y en el Mundo.

UNIDAD DIDÁCTICA - PATOLOGÍA CARDIOVASCULAR

Enfermedad cardiovascular en el adulto. Factores de riesgo cardiovasculares. Estratificación del riesgo cardiovascular. Lípidos y lipoproteínas sanguíneos. Dislipemias. Etiología, diagnóstico y tratamiento farmacológico. Aterosclerosis. Enfermedad coronaria. Hipertensión arterial: Esencial y Secundaria. Insuficiencia cardiaca. Diagnóstico y farmacología. Tratamiento nutricional del paciente adulto con factores de riesgo y enfermedad cardiovascular. Prevención y educación alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA - SOBREPESO-OBESIDAD Y TRASTORNOS ENDÓCRINOS

Epidemiología. Concepto. Etiología. Componentes del peso corporal. Estructura y distribución de tejido adiposo. Diagnóstico de obesidad. Alteración de la regulación del peso y balance energético. Mecanismos fisiopatológicos de la obesidad. Complicaciones clínico metabólicas de mayor prevalencia en obesidad. Insulino resistencia. Diagnóstico de Síndrome Metabólico. Tratamiento multidisciplinario: nutricional, actividad física y farmacológico. Tratamiento quirúrgico: cirugía bariátrica. Criterios de inclusión. Clasificación y tipos de cirugías. Tratamiento nutricional pre y postquirúrgico. Trastornos endocrinos: hipo/hipertiroidismo, síndrome de Cushing, síndrome de ovario poliquístico. Gota

UNIDAD DIDÁCTICA - TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

Anorexia nerviosa. Bulimia nerviosa. Trastornos no específicos (TANE). Diagnóstico, cuadro clínico y complicaciones. Tratamiento multidisciplinario de los trastornos alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA - DIABETES.

Fisiología del páncreas endócrino. Epidemiología de la diabetes. Concepto. Diagnóstico. Mecanismos fisiopatológicos de la diabetes. Alteración de la regulación hormonal. Clasificación. Diabetes tipo 1. Diabetes tipo 2. Complicaciones metabólicas agudas. Complicaciones crónicas de la diabetes: microangiopáticas y macroangiopáticas. Tratamiento y seguimiento multidisciplinario: clínico, nutricional y farmacológico. Antidiabéticos orales, insulino terapia. Bomba de insulina. Educación diabetológica. Diabetes gestacional.

UNIDAD DIDÁCTICA – NEFROPATÍAS

Agua, electrolitos y equilibrio ácido-base. El riñón: función excretora, función reguladora. Fisiopatología renal. La orina como indicador del estado renal. Microalbuminuria y proteinuria. Síndrome nefrítico y nefrótico. Insuficiencia renal: causas, patogenia, evolución. Insuficiencia renal aguda: causas, momentos evolutivos, tratamiento. Insuficiencia renal crónica: causas, patogenia, clínica y tratamiento. Bases de la dietoterapia durante el tratamiento conservador y dialítico Trasplante renal. Nefrolitiasis. Riesgo cardiovascular del paciente renal.

UNIDAD DIDÁCTICA - DESNUTRICIÓN Y ENFERMEDADES POR CARENCIA

Desnutrición. Concepto. Desnutrición primaria y secundaria. Fisiopatología. Diagnóstico. Catabolismo proteico en el paciente desnutrido. Caquexia. Tratamiento nutricional de la desnutrición. Soporte nutricional vía oral. Anemias: ferropénica,

megaloblásticas. Causas, cuadro clínico, diagnóstico y tratamiento. Osteoporosis. Fisiología ósea. Clasificación, etiología, prevención y tratamiento de la osteoporosis.

UNIDAD DIDÁCTICA - PATOLOGÍAS DE RIESGO NUTRICIONAL

Insuficiencia cardíaca congestiva. Prevalencia e incidencia. Evolución de la enfermedad. Trasplante cardíaco. Caquexia cardíaca. Patologías respiratorias. Neumopatía obstructiva crónica. Insuficiencia respiratoria. Patologías Oncológicas. Epidemiología y etiología del cáncer. Manifestaciones clínicas y evolución de la enfermedad neoplásica. Síndrome paraneoplásico.. Efectos de la oncoterapia en la nutrición. Patologías del sistema inmunológico: alteración de la respuesta inmunitaria. Inflamación aguda y crónica. Epidemiología, cuadro clínico y diagnóstico del paciente con Virus de Inmunodeficiencia Humana (VIH). Concepto y complicaciones del Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida (SIDA). Complicaciones y tratamiento nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA - SOPORTE NUTRICIONAL

Nutrición enteral. Indicaciones y contraindicaciones. Vías de administración. Planificación de la alimentación enteral. Complicaciones. Vigilancia y seguimiento nutricional. **Fórmulas enterales: componentes, clasificación y tipos.** Nutrición parenteral. Indicaciones. Accesos parenterales. Planificación de la alimentación parenteral. Complicaciones. Vigilancia y seguimiento nutricional. Soluciones de nutrición parenteral: presentación, componentes y cálculo de aporte de nutrientes. Soporte nutricional en pacientes críticos. Síndrome de realimentación. Alimentación transicional.

UNIDAD DIDÁCTICA - PATOLOGÍAS ESOFÁGICAS, GÁSTRICAS y DUODENALES

Fisiología del esófago. Enfermedades esofágicas. Trastornos de la deglución y enfermedades neurológicas. Disfagia. Concepto. Tratamiento nutricional y farmacológico. Trastornos motores: Acalasia. Concepto y generalidades. Tratamiento nutricional y farmacológico. Hernia Hiatal. Reflujo gastroesofágico. Esofagitis. Esófago de Barret. Cáncer de esófago. Epidemiología. Fisiopatología y etiología. Diagnóstico. Tratamiento nutricional, farmacológico y quirúrgico de las patologías esofágicas. Complicaciones clínicas y nutricionales postquirúrgicas. Fístulas. Fisiología del estómago y duodeno. Patologías gástricas y duodenales. Dispepsia. Gastritis aguda y crónica. Úlcera gástrica y duodenal. Hemorragia digestiva. Cáncer de estómago. Síndrome de Zollinger Ellison. Epidemiología. Fisiopatología y etiología. Diagnóstico. Tratamiento nutricional, farmacológico y quirúrgico de las patologías gástricas. Complicaciones clínicas y nutricionales postquirúrgicas. Síndrome de Dumping.

UNIDAD DIDÁCTICA - PATOLOGÍAS INTESTINALES

Fisiología del intestino delgado y colon. Enfermedades intestinales. Trastornos de la motilidad intestinal. Síndrome de malabsorción. Diarreas agudas y crónicas. Enfermedad celíaca. Epidemiología, etiología, diagnóstico y tratamiento nutricional. Educación alimentaria. Constipación. Síndrome de Intestino Irritable. Patología hemorroidal y fístula anal. Diverticulosis. Diverticulitis. Hemorragia digestiva baja. Enfermedades inflamatorias. Enfermedad de Crohn. Colitis Ulcerosa. Epidemiología, etiología, diagnóstico y tratamiento nutricional y farmacológico. Abdomen agudo: apendicitis. Obstrucción intestinal. Isquemia intestinal. Cáncer de colon. Cirugías intestinales. Ostomías. Complicaciones clínicas y nutricionales postquirúrgicas. Síndrome de intestino corto. Fístulas. Manejo nutricional pre y postquirúrgico.

UNIDAD DIDÁCTICA - PATOLOGÍAS HEPÁTICAS

Fisiología del hígado. Patologías hepáticas. Hepatitis agudas y crónicas. Epidemiología, etiología, diagnóstico y tratamiento farmacológico. Cirrosis. Complicaciones: síndrome ascítico edematoso, encefalopatía hepática, hipertensión portal, várices esofágicas. Insuficiencia hepática. Tumores del hígado. Enfermedad de Wilson. Hemosiderosis. Valoración nutricional integral del paciente hepático. Tratamiento nutricional. Seguimiento y monitoreo. Trasplante hepático. Hígado graso no alcohólico: etiología, diagnóstico y tratamiento nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA - PATOLOGÍAS BILIARES Y PANCRÉATICAS

Fisiología de vías biliares. Patología biliar. Disquinesias. Colelitiasis. Colecistitis aguda y crónica. Colestasis. Síndrome coledociano. Etiología, diagnóstico, tratamiento nutricional y farmacológico. Tumores de la vía biliar. Manejo nutricional pre y postquirúrgico. Fisiología del páncreas exócrino. Patologías pancreáticas. Pancreatitis agudas y crónicas. Cáncer de páncreas. Etiología y diagnóstico. Tratamiento y soporte nutricional. Pancreatectomía. Implicancias clínicas y nutricionales a largo plazo.

ASIGNATURA: Gerenciamiento de los Servicios de Alimentación

CARGA HORARIA

Total: 168 horas.

Actividades teóricas presenciales: 84 hs

Actividades prácticas presenciales: 84 hs

Carga horaria semanal: 6 horas.

Régimen: anual

DOCENTE RESPONSABLE

RODRÍGUEZ, Viviana Andrea
Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Aportar al perfil del egresado el conocimiento y comprensión de la importancia de la gestión y administración de Servicios de Alimentación según los recursos disponibles en diferentes grupos poblacionales acorde a su realidad socio-económica.
- Conoce los principios generales de la administración y planificación estratégica en las distintas organizaciones.
- Comprende y aplica la gestión administrativa en los diferentes servicios de alimentación para lograr una adecuada alimentación y un manejo correcto de los recursos.
- Observa diseños de planta física y equipamiento realizando un análisis crítico.
- Domina los procedimientos para planificar los menús, elegir sistemas de compras, determinar costos, elaborar presupuestos y evaluar el rendimiento del servicio.
- Maneja e implementa técnicas y métodos para el logro del concepto de calidad totales un servicio de alimentación.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Gerenciamiento Administración Planificación estratégica Organizaciones

Gerenciamiento: definición y concepto. Gerencia por objetivos.

Administración: concepto general. Concepto de administración en entidades públicas y privadas.

Planificación estratégica: Mecanismos de toma de decisiones. Evaluación. Supervisión. Control. Auditoría profesional. Normalización, elaboración de normas, reglamentos y manuales.

Organizaciones: Modelos de organización. Análisis de Estructuras Formales e informales. Tipos de recursos. Teoría de la Organización.

UNIDAD DIDÁCTICA - Enfoque sistémico del Servicio de Alimentación.

Breve descripción del tipo de sistema que caracteriza a los Servicios de alimentación.
Análisis de las partes componentes de un sistema.

Tipos de sistemas. Servicios de Alimentación: catering (producción satélite), ensamblaje, alimentos ya preparados (cocina de acabado).

Misión: objetivos, funciones y actividades.

Visión: subsistemas de dirección y gestión en un servicio de alimentación..

Subsistemas operativos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Planta Física.

Áreas que componen este subsistema. Análisis de cada una de ellas. Caracterización física (características arquitectónicas). Caracterización funcional: organización circulatoria y espacial; dimensiones, flexibilidad de uso, crecimiento.

Elementos a tener en cuenta en el diseño del subsistema planta física y determinación de los espacios de cada uno de las áreas que lo componen.

Ubicación de este subsistema en el sistema Servicio de Alimentación y dentro de las instituciones.

UNIDAD DIDÁCTICA - Equipamiento.

Análisis de los diferentes equipos según su función, capacidad de producción, multiplicidad de usos, funcionalidad, energía y materiales de construcción, costo.

Factores a tener en cuenta en la selección y compra de los equipos y en la ubicación de los mismos dentro de las diferentes áreas de producción.

Objetivos a determinar en la compra de equipos. Elementos a considerar para la elaboración de pliegos de bases y condiciones para la compra de los mismos.

Relación tipo – capacidad de los equipos con los sistemas Servicios de Alimentación e Instituciones.

Normas para el control y mantenimiento del equipo.

UNIDAD DIDÁCTICA - Dirección de Personal.

Definición. Organización de las actividades de personal en un Servicio de Alimentación: planificación (determinación de objetivos, categorías de personal, dotación real y permanente, investigación operativa, descripción de puestos, reglamentación de funciones, remuneración); ingreso (pasos en el proceso de selección); progreso, (evaluación de desempeño: objetivos – instrumento de evaluación) egreso.

Gestión por competencia.

Cuadros de rotación de personal.

Relaciones humanas y laborales.

Proceso de calidad total. Asociación de profesionales, organización general, legislación vigente.

Liderazgo: facilitación y resultados.

Comunicación. Motivación: importancia en el logro de la calidad.

UNIDAD DIDÁCTICA - Mercadotecnia.

Objetivos: investigación de las necesidades y demandas del usuario.
Importancia de su implementación en un sistema Servicio de Alimentación.
Planificación de menús. Factores a tener en cuenta: A) propios de los alimentos y sus combinaciones B) según las características de la institución.
Métodos para su planificación. Características y ventajas de cada uno de ellos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Compras.

Gestión de compras:

- a- Análisis del mercado y proveedores (disponibilidad de alimentos, tipo de proveedores en función al nivel que ocupan en la escala de comercialización).
- b- Análisis de los métodos y sistemas de compra: 1) Métodos: unitario y colectivo. Características y ventajas de cada uno. 2) Sistemas de compra: directa, licitación pública, privada. Características. Ventajas y desventajas de cada uno.
- c- Determinación de la calidad de alimentos a comprar: especificaciones, factores a tener en cuenta para su elaboración.
- d- Determinación de la cantidad de alimentos a comprar.
- e- Control de calidad: recepción – rotulado..
- f- Almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA - Calidad.

Control de calidad: determinación de estándares de calidad en toda la línea de producción. Concepto de calidad total. Supervisión. Evaluación. Higiene y seguridad alimentaria. Manipulación de alimentos.
Implementación del sistema de análisis, de riesgos y puntos críticos de control en el sistema Servicios de Alimentación. BPM, POES
Seguridad del trabajador. Factores de riesgo para el trabajador en las áreas de producción y servicio de comidas. Elementos de protección personal.

UNIDAD DIDÁCTICA - Costos

Análisis de los diferentes gastos: determinación de la estructura de costos y centros de costos. Objetivos al determinar costos.
Presupuestos, elaboración. Contabilidad de costos. Control de costos, control de producción.

UNIDAD DIDÁCTICA - Manuales y normas de procedimientos.

Elementos a tener en cuenta en la elaboración de los mismos.
Diferentes tipos y modelos de manuales.
Concepto de eficiencia, eficacia y efectividad.

Auditoría: concepto y objetivos de Auditoría en los Servicios de Alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA - Aplicación práctica de los conceptos de Dirección y Organización.

Aplicación práctica de los conceptos de Dirección y Organización (Administración o Gestión) en:

- a- Instituciones de salud (hospitales, sanatorios, etc.)
- b- Escuelas.
- c- Industrias.
- d- Hogares de ancianos.
- e- Restaurantes, cafeterías, etc.
- f- Situaciones de emergencia internas y externas.
- g- Lactario

UNIDAD DIDÁCTICA - Contratación de Servicios tercerizados de alimentación

Análisis de ventajas y desventajas, análisis de pliegos de condiciones: elementos a tener en cuenta en la elaboración de los mismos.

Selección de la empresa contratista.

UNIDAD DIDÁCTICA - Ceremonial y protocolo

Objetivos. Importancia de la imagen de un servicio en diferentes eventos.

Programa de trabajos Prácticos

UNIDAD DIDÁCTICA - Planta física y equipamiento.

Análisis físico y funcional de diferentes plantas físicas de Servicios de Alimentación. Identificación de la simbología con visualización de los distintos equipos.

Presentación del plano del hospital a concurrir con el equipamiento correspondiente. Análisis físico-funcional por parte de los alumnos. Análisis de los equipos: estado de funcionamiento, capacidad y funcionalidad. Analizar cantidad y capacidad del equipamiento en función del número de raciones y menús que se preparan.

UNIDAD DIDÁCTICA - Recursos Humanos

Elaboración de la descripción y especificación de puestos según categoría de personal. Cálculo de Dotación de personal siguiendo la metodología de la investigación operativa. Elaboración de cuadros de rotación de personal.

Redacción de una reglamentación básica de funciones según los casos que se presenten.

Elaboración de un instrumento simple para evaluar el desempeño del personal.

Leyes laborales.

UNIDAD DIDÁCTICA - Mercadeo. Diseño de programa de menús

Análisis de distintas entradas, platos principales y postres de recetas económicas y de alta cocina. Diseño correcto de menús.

Confeción de listas de comidas para instituciones de distinto nivel económico.

UNIDAD DIDÁCTICA - Compras

Compra de alimentos: 1) Estudio de rendimiento de alimentos 2) Elaboración de especificaciones de alimentos para la compra teniendo en cuenta listas de comidas seleccionadas para tal fin.

3) Determinación de especificaciones para licitar comidas preparadas.

UNIDAD DIDÁCTICA - BPM. POES. Sistema HACCP.

1) Manipuleo e higiene de los alimentos. Diseño de un manual de normas para el manipuleo y almacenamiento correcto de los alimentos e higiene de equipos y locales para lograr buenas prácticas de manufactura.

2) Determinación de puntos críticos de control en la línea de producción.

UNIDAD DIDÁCTICA - Organización del Servicio de alimentación de un Centro asistencial.

Metodología: determinación de las recomendaciones nutricionales, fórmula sintética y desarrollada. Obtención de las raciones completas del establecimiento (internación y personal autorizado). Cálculo de la ración completa para la compra. Diseño de listas de comida. Planilla de preparación y de ajuste. Recetario de preparaciones. Determinación del plan de necesidades en alimentos para la compra. Costo de la alimentación. Planilleo administrativo. Manual de dietas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Asistencia alimentaria en el escolar.

Realización de desayunos y meriendas reforzadas y determinación del costo y del equipo mínimo necesario para la elaboración de los mismos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Organización de un comedor escolar.

Metodología: determinación de las recomendaciones nutricionales y de los grupos biológicos. Fórmula sintética y desarrollada. Obtención de las raciones completas. Diseño de listas de comidas.

Planilla de preparación y ajuste. Costo de la alimentación. Planilleo administrativo.

Planilla de composición química. Análisis del mejor sistema de servicio según características del establecimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA - Organización de un comedor industrial.

Metodología: determinación de las recomendaciones nutricionales y de los grupos biológicos. Fórmula sintética y desarrollada. Obtención de las raciones completas. Diseño de listas de comidas (para operarios, empleados y gerencia). Planilla de preparación y de ajuste. Determinación del plan de necesidades en alimentos para la compra. Costo de la alimentación. Planilleo administrativo. Pedido de víveres semanal. Determinación del costo del menú diario.

UNIDAD DIDÁCTICA - Organización de un servicio de alimentación en una institución geriátrica.

Diseño de listas de comida de verano e invierno para geriátricos. Tipificación de regímenes según las patologías existentes. Determinación del equipamiento en función a las características de cada institución.

Determinación del tipo de equipos (cantidad y capacidad) para la compra en función del presupuesto disponible.

UNIDAD DIDÁCTICA - Emergencia alimentaria.

Resolución de un caso según el tipo de emergencia.

Determinación de grupos biológicos. Determinación de recomendaciones nutricionales. Fórmula sintética y desarrollada. Diseño de listas de comida y recetarios. Determinación de la cantidad de alimentos requeridos para la compra/donación. Servicio y distribución según el tipo de emergencia. Determinación del costo de la alimentación planificada.

UNIDAD DIDÁCTICA - Pliego de bases y condiciones.

Lectura, análisis y discusión de un Pliego de bases y condiciones para la tercerización, elaboración y servicio de comidas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Seguridad aplicada

Diseño de listas de verificación para realizar un diagnóstico en:

- a- seguridad alimentaria: condiciones de la planta física, equipamiento, personal, procedimientos. Listas de verificación.
- b- Seguridad para los trabajadores: condiciones de planta física, equipamiento, personal, procedimientos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Protocolo y ceremonial en el servicio de alimentos y bebidas.

Conceptos básicos. Planta física. Menú. Personal. Equipamiento.

Protocolo y ceremonial en el servicio de alimentos y bebidas

ASIGNATURA: Técnica Dietoterápica

CARGA HORARIA

Total: 168 horas.

Actividades teóricas presenciales: 84 hs

Actividades prácticas presenciales: 84 hs

Carga horaria semanal: 6 horas.

Régimen: anual

DOCENTE RESPONSABLE

BATISTA, Mariana Laura

Profesor Adjunto (interino) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Introducir al alumno en el estudio de alimentos, preparaciones y productos diseñados para fines específicos.
- Conocer las bases de la física y de la química para interpretar los fenómenos que ocurren en las modificaciones realizadas en los sistemas alimentarios para dar sustento científico a su aplicación, tanto en la industria como en la terapia nutricional.
- Promover el pensamiento crítico.
- Fomentar la investigación, a partir del conocimiento de la Física, Química, Fisiología, Bromatología y Técnica Dietética, para perfeccionar la técnica mediante actualización permanente
- Contribuir al desarrollo de habilidades sociales que le permitan un buen desempeño en su ámbito laboral, para con sus colegas y para con individuos a quienes dirijan sus intervenciones profesionales
- Generar un espacio para el intercambio de experiencias y fomentar la creatividad.
- Promover la actualización bibliográfica continua.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - BASES PARA EL CONTROL DE VARIABLES EN LOS ALIMENTOS

Conceptos básicos: materia, masa, volumen, energía, densidad, sistema alimentario, secuencia de operaciones.

Concepto de técnica. Metodología básica para la elaboración de una técnica. Concepto y cálculo del error en las mediciones. Concepto de control de uno o más parámetros en un sistema alimentario

Aplicación. Objetivo terapéutico y de desarrollo de producto. Estrategias: Conceptos Tabla de composición química: estudio de la composición cuali-cuantitativa de un alimento, producto o sistema formado por alimentos.

Métodos de análisis de alimentos, regulación bromatológica, tablas de composición química de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA - PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS. CONSISTENCIA

Concepto de consistencia. Elaboración de sistemas de consistencia líquida, semilíquida y semisólida con características nutricionales específicas. Propiedades de los alimentos/ productos para alcanzar la consistencia indicada.

Emulsionantes. Espesantes. Gelificantes. Estabilizantes. Emulgentes. Conceptos Alimentos tixotrópicos y reopexicos. Concepto.

Concepto de Viscosidad y características reológicas de los alimentos, evaluación de las mismas. Elaboración de técnicas para obtener sistemas de diferente consistencia.

Aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA - ENERGIA

Energía aportada por los alimentos. Unidades de medida. Definición y cálculo de densidad energética. Unidades de medida. Elaboración de técnicas que varíen la densidad energética de un sistema formado por alimentos, variando o no la cantidad de materia. Cálculo y control de la densidad energética de alimentos y/o sistemas alimentarios. Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA - MINERALES Y ELECTROLITOS

Conocimientos generales de cada uno de los minerales y electrolitos.

Biodisponibilidad. Comportamiento frente a diferentes procesos físicos y químicos del medio. Selección y combinación de alimentos y productos controlados en minerales, y electrolitos.

Parámetros para evaluar el contenido de un nutriente específico dentro de un alimento producto o sistema alimento.

Ponderación de minerales vitaminas y electrolitos de un sistema formado por alimentos. Confección de técnicas para obtener un producto que posea una concentración de minerales, vitaminas y/o electrolitos determinada por cálculos previos. Aplicaciones.

Fortificación, suplementación en diferentes productos alimenticios. Normatización: concentraciones y sustancias biodisponibles.

Control de los nutrientes con un objetivo específico. Aplicación.

UNIDAD DIDÁCTICA - VITAMINAS

Conocimientos generales de cada uno de las vitaminas. Biodisponibilidad.
Comportamiento frente a diferentes procesos físicos y químicos del medio. Selección y combinación de alimentos y productos controlados en vitaminas.
Parámetros para evaluar el contenido de un nutriente específico dentro de un alimento producto o sistema alimento. Control. Aplicación.
Ponderación de vitaminas de un sistema formado por alimentos. Confección de técnicas para obtener un producto que posea una concentración de vitaminas determinada por cálculos previos. Aplicaciones.
Fortificación, suplementación en diferentes productos alimenticios. Normatización: concentraciones y sustancias biodisponibles.

UNIDAD DIDÁCTICA - COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LOS ALIMENTOS.

Bases fundamentales para el estudio de la estructura y comportamiento químico de compuestos bio- activos en los vegetales. Importancia. Relación de las estructuras químicas con las funciones en los alimentos y en el organismo humano.

Compuestos Fenólicos, oxalatos, aldehídos, aminos, Ac. Carboxílicos y Azufrados Utilidad y Control. Aplicaciones.

Purinas. Estructuras. Evaluación del contenido en purinas en diferentes sistemas alimentarios. Comportamiento frente a diferentes fenómenos físicos químicos. Aplicación.

UNIDAD DIDÁCTICA - SISTEMAS CONTROLADOS EN PROTEÍNAS y AMINOÁCIDOS-ENZIMAS

Estructura química de las proteínas. Importancia en la alimentación. Alimentos y productos alimenticios con cantidad significativa de proteínas. Complementación proteica. Score / Digestibilidad. Comportamiento de las proteínas frente a diferentes procesos físicos y químicos del medio.

Funciones que cumplen en el sistema alimentario. Biodisponibilidad..

Elaboración y evaluación de un producto controlado en proteínas y/o aminoácidos seleccionados. Ponderación del contenido proteico y/o aminoacídico de productos.

Elaboración y evaluación de productos libres de proteínas formadoras de gluten.

Elaboración de las técnicas correspondientes. Aplicaciones.

Aminoácidos con funcionalidad específica. Análisis de los productos Aplicaciones

Enzimas. Sustratos y productos finales de su acción en los diferentes sectores del Tubo digestivo. Selección de alimentos y modificaciones adecuadas para obtener sustratos sensibles a las reacciones enzimáticas que se producen en el tubo digestivo.

Elaboración de técnicas adecuadas para obtener productos que no dificulten la hidrólisis de las bio -moléculas. Aplicaciones

Control de aminoácidos para situaciones metabólicas específicas.

UNIDAD DIDÁCTICA - SISTEMAS CONTROLADOS EN HIDRATOS DE CARBONO

Estructura química de los Hidratos de Carbono. Importancia en la alimentación. Alimentos y productos alimenticios con cantidad significativa de Hidratos de Carbono. Comportamiento de los hidratos de carbono frente a diferentes procesos físicos y químicos del medio. Biodisponibilidad. Fibra: control de las concentraciones de fibra de los productos alimenticios, análisis de los componentes de la fibra de los alimentos, sus funciones en los alimentos. Concepto de prebiótico. Aplicaciones. Concepto de índice glucémico. Utilidad. Concepto de respuesta glucémica. Concepto de carga glucémica, aplicación. Edulcorantes, tipos, fundamento de su acción y de los límites de utilización. Diagrama de operaciones unitarias y confección de técnicas para obtener sistemas de acuerdo a un objetivo específico. Aplicaciones. Productos del mercado dietéticos. Análisis de Ingredientes. Rotulado. CAA. Regulación. Control de mono o disacáridos específicos. Identificación de productos en el mercado.

UNIDAD DIDÁCTICA - SISTEMAS CONTROLADOS EN LÍPIDOS

Estructura química de los Lípidos. Importancia en la alimentación. Alimentos y productos alimenticios con cantidad significativa de Lípidos. Función de los lípidos en el sistema alimentario. Interacción con otros nutrientes. Análisis de la composición nutricional en lípidos. Comportamiento de los Lípidos frente a diferentes procesos físicos y químicos del medio. Biodisponibilidad. Diagrama de operaciones unitarias y confección de técnicas para obtener sistemas de acuerdo a un objetivo específico. Aplicaciones. Análisis de Ingredientes. Rotulado. CAA. Regulación. Utilización y análisis de sustitutos de lípidos. Control de lípidos en productos alimenticios. Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA - NUTROTERÁPICOS Y FÓRMULAS DESTINADAS A ALIMENTACIÓN ENTERAL Y PARENTERAL

Concepto de nutroterápico. Análisis de sus componentes. Comportamiento de sus componentes individuales y en un sistema formado por varios de ellos. Cálculo de la densidad energética. Alteraciones, administración y aplicaciones. Técnicas de preparación. Normas de higiene y de bioseguridad. Vías de administración. Cuidados para la inocuidad. Alimentación Parenteral: contenido nutricional de las bolsas de administración. Ingredientes y sus concentraciones. Factores desestabilizantes.

UNIDAD DIDÁCTICA - INTEGRACION DE LAS FUNCIONES DIGESTO ABSORTIVAS

Cavidad bucal/esófago: funciones. Situaciones especiales. Modificaciones necesarias para obtener sistemas aptos para el consumo y nutricionalmente adecuados.

Concepto de permanencia gástrica: formación del quimo, sin sobrecargar la función de reservorio.

Concepto de sustancia vasodilatadora. Selección y preparación de sistemas que no ejerzan acción vasodilatadora de la mucosa del tubo digestivo. Elaboración de técnicas. Aplicaciones.

Concepto de digestión y absorción. Situaciones especiales. Modificaciones necesarias para dichas situaciones.

Estrategias que favorezca la correcta eliminación de material no digerido y evacuación intestinal. Prebiótico, pro biótico, simbiótico.

UNIDAD DIDÁCTICA - Alimentos funcionales. Técnicas para mejorar la biodisponibilidad de nutrientes.

ASIGNATURA: Educación y Comunicación en Nutrición

CARGA HORARIA

Total: 112 horas.

Actividades teóricas presenciales: 56 hs

Actividades prácticas presenciales: 56 hs

Carga horaria semanal: 4 horas.

Régimen: anual

DOCENTE RESPONSABLE

RODRÍGUEZ, Viviana Andrea

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Promover la educación alimentaria nutricional en el ejercicio profesional del Lic. En Nutrición.
- Favorecer el desarrollo de habilidades de comunicación para la promoción de la salud y el tratamiento de enfermedades.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL

Definición. La educación alimentaria nutricional como parte de la educación sanitaria. Fundamentos del quehacer educativo. La educación en nutrición como factor de cambio social y como estrategia preferente en las intervenciones de salud. Alcances de la educación alimentaria nutricional en distintos ámbitos del ejercicio profesional. Situación actual y desafíos de la educación en nutrición. Compromiso social del profesional. Participación comunitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA - HÁBITOS ALIMENTARIOS

Hábitos alimentarios. La alimentación como hecho sociocultural. Diversidad cultural y social. Rol de la educación en la formación y transformación de hábitos alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA - PROCESO DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE

Proceso de enseñanza y aprendizaje. Teorías de aprendizaje. Evolución histórica. Modelos pedagógicos. Tipos de aprendizaje. Aportes de las ciencias de la educación en el diseño de intervenciones de educación alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA - COMUNICACIÓN

Teoría de la comunicación. Ámbitos de la comunicación humana. Redes de comunicación. Aportes del análisis comunicacional para el éxito de las actividades educativas. Diseño de mensajes. Habilidades comunicacionales para el desempeño de intervenciones educativas. Consejería.

UNIDAD DIDÁCTICA - DINÁMICA DE GRUPOS

Definiciones de grupo. Pasaje de serie a grupo. El trabajo grupal. Grupo operativo. Tipos de liderazgo. Rol del coordinador. Estilos de coordinación. Grupos focales. Aportes de la psicología social para la implementación de intervenciones educativas exitosas.

UNIDAD DIDÁCTICA - GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN ARGENTINA

Definición. Mensajes. Gráfico. Manual de multiplicadores. Historia y situación actual de las Guías alimentarias para la población Argentina. Empleo de las mismas en intervenciones educativas.

UNIDAD DIDÁCTICA - EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL PARA LA POBLACIÓN INFANTIL

Guías alimentarias para la población infantil. Importancia de la adecuación de los contenidos según la edad y el desarrollo de los niños. Intervenciones de educación

alimentaria nutricional en el ámbito escolar: experiencias en nuestro país y en el mundo. Educación alimentaria nutricional en el marco de la educación formal y no formal.

UNIDAD DIDÁCTICA - EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

El periodismo gráfico y radiofónico. Características de los medios. Aspectos a tener en cuenta para el diseño de mensajes en medios de comunicación masivos. Implicancias éticas.

UNIDAD DIDÁCTICA - EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL EN LA PRÁCTICA CLÍNICA

El impacto de la enfermedad en el paciente. La entrevista. La consejería nutricional. Intervenciones educativas en el consultorio.

UNIDAD DIDÁCTICA - EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL EN ESPACIOS INNOVADORES

Experiencias de educación alimentaria nutricional en ámbitos no convencionales: feria de la alimentación saludable, obras de teatro, talleres en empresas, creación de juegos didácticos, etc. Proyectos desarrollados por organismos gubernamentales y no gubernamentales. Uso de las redes sociales. Desafíos del Lic. En Nutrición como emprendedor.

UNIDAD DIDÁCTICA - INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE PROGRAMACIÓN

El proceso de programación. La programación de la enseñanza. Aspectos generales de la planificación de un programa educativo. Modelo simplificado de programación.

UNIDAD DIDÁCTICA - DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN

Definición. Características. Importancia del diagnóstico de situación en el éxito de las intervenciones educativas. Técnicas diagnósticas. Observación. Elaboración de indicadores. Identificación y priorización de problemas.

UNIDAD DIDÁCTICA - OBJETIVOS Y CONTENIDOS

Definición. Tipos de objetivos. Redacción de objetivos y contenidos para distintas poblaciones destinatarias de intervenciones educativas. Criterios para seleccionar, organizar y formular contenidos. Mapas conceptuales.

UNIDAD DIDÁCTICA - EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJES Y RECURSOS

Definición. Descripción de las actividades de aprendizaje; selección y organización de las mismas acuerdo a la población destinataria. Importancia de la utilización de técnicas didácticas participativas. El taller. Tipos de recursos. Uso eficaz y eficiente de los recursos.

UNIDAD DIDÁCTICA - EVALUACIÓN

Definición. Tipos de evaluación. Criterios e instrumentos. Elaboración de indicadores cuantitativos y cualitativos. Evaluación a corto, mediano y largo plazo. Importancia de la evaluación en todas las etapas del proceso programático.

UNIDAD DIDÁCTICA - PLAN DE CLASE

Definición y partes componentes. Importancia de su uso en las intervenciones de educación alimentaria. Habilidades docentes. Desarrollo de una clase.

ASIGNATURA: Fisiopatología y Dietoterapia Infantil

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.

Actividades teóricas presenciales: 25 hs

Actividades prácticas presenciales: 17 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

RODRÍGUEZ, Viviana Andrea

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Contribuir a la formación de un profesional de la nutrición con conocimientos solventes y actuales sobre situaciones fisiopatológicas con componente nutricional en la infancia y su abordaje dietoterápico.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Fórmulas lácteas en situaciones especiales

Tipos de fórmulas lácteas (repaso de inicio y continuación e introducción a “especiales” y “módulos”), características principales, indicación de uso. Manejo adecuado de las fórmulas: reconstitución estándar, concentración, dilución, administración. Adecuación de uso de las fórmulas según diferentes entidades fisiopatológicas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Alergia a la proteína de la leche de vaca

Generalidades de barrera intestinal. Causas relacionadas con la APLV. Mecanismos inmunológicos. Formas de presentación. Diagnóstico: pruebas y gold standar. Tratamiento dietoterapico (características diferenciadas según alimentación con LH o Fórmulas lácteas). Fórmulas lácteas de elección para tratamiento: características y usos. Plan alimentario: particularidades y alimentos de exclusión.

UNIDAD DIDÁCTICA - Deshidratación. Diarrea aguda

Deshidratación: Definición. Tipos y características clínicas. Rehidratación oral. Cálculo del requerimiento hídrico. Estrategias de administración de líquidos. Diarrea aguda: causas más frecuentes en pediatría y características. Adecuación dietoterápica: régimen adecuado intestinal. Progresión en administración de estímulos intestinales.

UNIDAD DIDÁCTICA - Desnutrición Primaria

Características de la desnutrición primaria. Características diferenciales Marasmo-Kwashiorkor. Triada diarreas/deshidratación/desnutrición. Pautas de manejo según severidad de la desnutrición. Determinación de objetivos del tratamiento y planificación de estrategias. Determinación de las necesidades nutricionales. Síndrome de realimentación en DNT severa: cuidados para evitar que se produzca. Concepto de densidad calórica y manejo de los alimentos en función de esta.

UNIDAD DIDÁCTICA - Enfermedad Celíaca

Manifestaciones y características clínicas: Formas de presentación: sintomática clásica, oligosintomática, asintomática. Métodos diagnósticos. Mecanismos de lesión intestinal por prolaminas tóxicas. Régimen libre de prolaminas tóxicas = Gluten: Manejo de alimentos según presencia o no de gluten. Determinación de objetivos del tratamiento y planificación de estrategias según sintomatología y estado nutricional. Determinación del plan alimentario según sintomatología y estado nutricional. Manejo higiénico dietético de los alimentos y formas de preparación para evitar contaminación con gluten. Harinas aptas: mezclas y uso adecuado, estrategias de panificación.

UNIDAD DIDÁCTICA - Enfermedad fibroquística del páncreas

Características clínicas de la enfermedad - Afectación del estado nutricional y de órganos relacionados. Determinación de objetivos del tratamiento y planificación de estrategias - Manejo dietoterápico adecuado a tratamiento médico y estado

nutricional. Administración de enzimas pancreáticas y adecuación de la alimentación. Estrategias y pautas hipercalóricas. Apoyo nutricional: indicaciones, formulas adecuadas, administración.

UNIDAD DIDÁCTICA - Cardiopatías congénitas

Tipos de cardiopatías congénitas y características principales. Fisiopatología y su repercusión en el estado nutricional. Manejo dietoterápico adecuado a la condición y estado nutricional. Características del plan de alimentación. Densidad calórica. Control de sodio y líquidos: fundamento, límites de administración y estrategias. Manejo de fórmulas lácteas adecuadas a condición.

UNIDAD DIDÁCTICA - Sobrepeso y obesidad

Definición. Factores de riesgo genéticos y ambientales. Valoración nutricional y criterios diagnósticos. Mediciones complementarias: circunferencia de cintura, pliegues. Pilares de tratamiento. Determinación de objetivos del tratamiento y planificación de estrategias según edad. Régimen con control calórico según la edad y grado de sobrepeso/obesidad. Estrategias de manejo de alimentos específicos según edad (productos dietéticos y edulcorantes). Estrategias de educación alimentaria familiar.

UNIDAD DIDÁCTICA - Hipertensión arterial esencial

Definición. Factores de riesgo. Determinación de la tensión arterial en pediatría: recomendaciones y técnica. Puntos de corte para definir hipertensión arterial en pediatría. Determinación de objetivos del tratamiento y planificación de estrategias. Control de sodio: límites de manejo. Plan alimentario preventivo de factores de riesgo cardiovascular: características e implementación.

UNIDAD DIDÁCTICA - Dislipemias

Definición. Población de riesgo. Criterios y puntos de corte para diagnóstico. Asociación con obesidad. Pilares de tratamiento. Determinación de objetivos del tratamiento dietoterápico y planificación de estrategias. Etapas del plan de alimentación preventivo de factores de riesgo cardiovascular: Etapa 1-2 NCEP, características y momento de aplicación. Manejo de grasas según predominio de ácidos grasos (saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, trans) y colesterol. Estrategias dietoterápicas para reducir consumo de alimentos nocivos y aumentar ingesta de alimentos benéficos para la reducción de colesterol y factores de riesgo.

UNIDAD DIDÁCTICA - DBT 2 y Síndrome Metabólico

Diabetes tipo 2: criterios diagnósticos en pediatría. Determinación de objetivos del tratamiento dietoterápico y planificación de estrategias. Plan de alimentación

adecuado. Síndrome metabólico: componentes y criterios diagnósticos en pediatría. Integración del manejo dietoterápico ante patologías asociadas.

UNIDAD DIDÁCTICA - Diabetes infantojuvenil (tipo 1)

Definición. Métodos diagnósticos. Pilares de tratamiento. Determinación de objetivos del tratamiento dietoterápico y planificación de estrategias. Manejo del plan alimentario según el esquema

UNIDAD DIDÁCTICA - Enfermedades renales

Insuficiencia renal: aguda (IRA)- crónica (IRC): trat conservador- trat sustitutivo de la función renal (hemodiálisis - diálisis peritoneal). Variaciones en el tratamiento nutricional según etapa conservadora o sustitutiva de la función. Determinación de objetivos del tratamiento y planificación de estrategias según IRA o IRC - Régimen con control proteico y de electrolitos - Manejo de proteínas según su valor biológico - Manejo de alimentos según aporte proteico y contenido de diferentes electrolitos en cada tipo de tratamiento. Síndrome urémico hemolítico (como modelo ejemplificativo de la patología): clínica, prevalencia, factores de riesgo, medidas de prevención, evolución y tratamiento.

ASIGNATURA: Valoración del Estado Nutricional

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.

Actividades teóricas presenciales: 25 hs

Actividades prácticas presenciales: 17 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

SOMOZA, María Inés

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

La Valoración del Estado Nutricional tiene como objetivo brindar herramientas que posibiliten la evaluación del estado nutricional a nivel individual y /o poblacional. Al finalizar la cursada los alumnos serán capaces de

- Seleccionar e interpretar adecuadamente los indicadores del estado de nutrición y su interrelación a fin de integrar un diagnóstico y proponer medidas apropiadas para prevenir o reparar daños nutricionales tanto a nivel individual como poblacional;
- Adquirir conocimientos y desarrollar habilidades y destrezas para la selección, utilización y aplicación de métodos, técnicas e instrumentos apropiados para medir e interpretar el estado nutricional (sus causas y efectos) del individuo y la comunidad;
- Desarrollar un espíritu crítico frente a los conocimientos, y fomentar la valoración nutricional en los ámbitos de actividad profesional.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - GENERALIDADES DE LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL.

Concepto de evaluación nutricional. Importancia y fundamentos de la misma. Factores condicionantes del estado nutricional: genéticos, biológicos, socioculturales, económicos. Indicadores nutricionales, concepto y características que deben reunir. Tipos de estudios que se efectúan en evaluación nutricional: individuales, grupales, longitudinales, retrospectivos, prospectivos. Evaluación directa e indirecta del estado nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA - EVALUACIÓN ANTROPOMÉTRICA

Estudios antropométricos que se utilizan en evaluación nutricional: concepto, alcance e importancia de los mismos. Tipos de mediciones: peso, talla, perímetros cefálico, braquial, circunferencia muscular braquial, pliegues cutáneos. Técnicas e instrumentos que se utilizan. Normas de referencia para interpretar los datos antropométricos. Características que deben reunir. Normas de referencia internacionales y nacionales. Ventajas y desventajas de las mismas. Indicadores antropométricos directos e indirectos. Valoración antropométrica del niño y el adolescente. Métodos de evaluación específicos para la vida infantil y adolescente. Crecimiento y desarrollo. Valoración antropométrica del Adulto: estudios antropométricos para evaluar el estado nutricional del adulto, embarazadas, ancianos, individuos hospitalizados. Diagnóstico del estado nutricional.

UNIDAD DIDÁCTICA - EVALUACIÓN ALIMENTARIA

Metodología de los Estudios Alimentarios. Concepto. Importancia y alcance de los mismos. Clasificación de los estudios alimentarios: cualitativos y cuantitativos. Tipos de estudios: recordatorio, registro diario de alimentos, dieta habitual, pesada de alimentos, análisis químico. Técnicas e instrumentos que se utilizan en la investigación alimentaria: entrevistas, cuestionarios, balanzas, utensilios, estandarización de medidas: características que deben reunir. Normas de referencia: requerimientos

nutricionales, tablas de composición química de los alimentos. Interpretación de los resultados: porcentajes de adecuación, puntaje dietético.

UNIDAD DIDÁCTICA - EVALUACIÓN CLÍNICA Y BIOQUÍMICA

Concepto. Alcance e importancia de los mismos. Ventajas y desventajas. Valoración Subjetiva. Métodos de tamizaje (MST, NRS 2002, MUST). Mini Nutrition Assessment (MNA). Valoración global subjetiva (VGS). Valoración Objetiva. Signos y Síntomas clínicos por carencia de kilocalorías y/o proteínas, y por carencia/ toxicidad de vitaminas y minerales. Su estudio y análisis según sus manifestaciones en cara, pelo, piel, dientes, encías, ojos, boca, lengua, uñas, mucosas, sistemas cardiovascular, digestivo, muscular, esquelético, nervioso, glandular. Diagnóstico diferencial con causas no nutricionales. Índices Pronósticos.

UNIDAD DIDÁCTICA - EVALUACIÓN SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL

Indicadores demográficos. Enfermedades de importancia nutricional. Indicadores ecológicos: características geográficas que condicionan el estado nutricional, factores. Técnicas para obtener los datos. Indicadores culturales: variables influyentes en el estado nutricional: educación, nivel social y económico, religiones con características alimentarias particulares, hábitos. Técnicas para obtener datos del aspecto cultural. Las horas semanales especificadas se completan con Trabajos Prácticos en Terreno, a ser cumplidos durante la cursada, una vez que la incorporación de los conocimientos teórico-prácticos permitan el abordaje de la práctica sobre grupos de la comunidad en centros asistenciales de salud y/o educativos.

ASIGNATURA: Planificación y Administración Sanitaria

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.

Actividades teóricas presenciales: 25 hs

Actividades prácticas presenciales: 17 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

RISSO PATRÓN, Verónica Lorena

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Formar estudiantes en un encuadre teórico-práctico de nutrición pública y comunitaria con capacidad para diagnosticar, establecer causas y efectos y resolver problemas comunitarios de índole alimentario nutricional. Planificar, ejecutar y evaluar programas y proyectos comunitarios con componente alimentario, asesorar a entidades estatales y privadas, con una visión integral que contemple condicionantes socio-económicos, y una administración eficiente de recursos humanos y materiales.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Objetivos de la Nutrición Pública y Comunitaria. Políticas sociales y alimentarias: marco, contexto. Concepto de planificación: Etapas del proceso programático: diagnóstico, formulación, ejecución, evaluación y ajuste. Niveles operativos de la planificación: Plan, programa y proyecto. Tipos de planificación. Planificación participativa. Planificación estratégica. Formulación de proyectos en nutrición comunitaria. Monitoreo y evaluación de planes, programas y proyectos y actividades: técnicas, indicadores, criterios. La mirada de los usuarios, clientes o beneficiarios.

UNIDAD DIDÁCTICA - Transición epidemiológica y nutricional. Perfil nutricional de la población. Diagnóstico de situación en salud. Indicadores de salud. Nociones básicas de epidemiología y demografía. Epidemiología nutricional. Aplicación y toma de decisiones. Situación epidemiológica nutricional nacional. Epidemiología de las enfermedades crónicas en Argentina: obesidad, enfermedades cardiovasculares, diabetes. Otras enfermedades nutricionales. Noción de epidemia y endemia. Investigación de brote: definición y tipos de brotes; estudio de un brote. Sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional. Encuestas nutricionales nacionales y familiares: Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Encuesta Nacional de Factores de riesgo. Otras encuestas disponibles.

UNIDAD DIDÁCTICA - Comunidad y participación. Actores sociales. Redes comunitarias. Rol de las organizaciones sociales y populares.

UNIDAD DIDÁCTICA - Historia de los Programas Alimentarios en Argentina. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. Programas alimentarios: Programas de alimentación escolar, de alimentación materno-infantil, de alimentación a grupos vulnerables, tarjetas magnéticas, tickets y cupones alimentarios, de apoyo a la producción y oferta de alimentos. Criterios de focalización. Estudio de casos. Legislación vigente. Acciones tendientes al mejoramiento del perfil nutricional de la población.

UNIDAD DIDÁCTICA - Principios de administración en salud. Escuelas de la administración. Variables y elementos de la Administración. Tipos de Administración: Pública y Privada. Administración de recursos humanos y materiales. Organización y funciones del personal. División de trabajo. Autoridad y responsabilidad. Tipos de

Organización: Lineal, Funcional y Staff. Organigrama y modelo de toma de decisiones. Centralización y descentralización. Coordinación, supervisión y liderazgo.

ASIGNATURA: Taller de Integración II

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 14 hs

Actividades prácticas presenciales: 14 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

ZUMMER, Eleonora Ruth

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

El segundo taller integrador (TAL2) tiene por finalidad desarrollar en el estudiante la capacidad de investigar, sistematizar y profundizar conocimientos obtenidos hasta este punto de corte de la carrera de grado a partir de una perspectiva integradora y multidisciplinaria, articulado al rol profesional del Licenciado en Nutrición y concretado en un informe de investigación científica.

El trabajo final integrador articula los conocimientos adquiridos hasta ese momento durante la carrera, en relación con alguna de las áreas de desempeño profesional del Licenciado en Nutrición.

Este taller - asignatura ofrecerá a los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición un espacio académico guiado de integración horizontal para producir materiales aplicando los conceptos y criterios disciplinares y metodológicos derivados del campo de la investigación que se presentarán en su devenir, pero transformados en conocimiento para que se vayan fortaleciendo las competencias necesarias para lograr alcanzar un trabajo final integrador.

Se propone a los estudiantes un primer nivel de acercamiento hacia la metodología de la investigación, el pensamiento crítico y el abordaje científico de los problemas inherentes a la Nutrición.

Se espera, por lo tanto, que al introducirse en el lenguaje y los métodos científicos los alumnos sustenten mejor sus argumentaciones y ponderen crítica y reflexivamente los procedimientos y resultados del método científico.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Presentación de la materia y encuadre de trabajo. Orientación básica de la materia: encuadre teórico/metodológico, propósitos, estructura de contenidos, estrategias de actuación y modalidades de evaluación. El compromiso alumno - profesor, requisitos y acuerdos. Modalidades de elaboración del Trabajo Integrador.

UNIDAD DIDÁCTICA - Pasos y momentos en la realización de un trabajo de investigación. Selección del tema a abordar. Planteamiento de los interrogantes de Investigación. Introducción a las estrategias de búsquedas bibliográficas. Citas y referencias bibliográficas. Lectura crítica. Estructura, análisis e interpretación de artículos científicos. Articulación con el interrogante central. Armado de un marco teórico.

UNIDAD DIDÁCTICA - Redacción de objetivos: General y específicos. Definición de variables en estudio. Construcción del instrumento de relevamiento de datos. Entrevista encuesta. Cuestionario. Tipos de preguntas. Selección de métodos de evaluación de ingesta.

UNIDAD DIDÁCTICA - El trabajo de campo. Materiales utilizados en el trabajo de campo. Análisis cuali-cuantitativo de los resultados. Conclusiones de la investigación; aplicación e integración con materias correlativas

4º AÑO

ASIGNATURA: Práctica en Nutrición Clínica

CARGA HORARIA

Total: 420 horas.

Actividades teóricas presenciales: 0 hs

Actividades prácticas presenciales: 420 hs

Carga horaria semanal: 30 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

SOMOZA, María Inés

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Lograr una formación y visión integral de las perspectivas clínica e institucional de la problemática de salud del individuo,
- Programar, realizar, monitorear y evaluar planes alimentarios en base al diagnóstico alimentario/nutricional, destinados a la promoción de la salud y prevención del riesgo de contraer enfermedades.
- Implementar el tratamiento nutricional que comprende la anamnesis alimentaria, la evaluación del estado nutricional, la determinación de las necesidades nutricionales, el diseño del plan de alimentación y su seguimiento, según la prescripción y/o diagnóstico médico con la finalidad de rehabilitar la salud.
- Adaptar el criterio terapéutico a la realidad del medio en que se desempeña,
- Desarrollar las habilidades en la planificación, realización de planes alimentarios adaptadas a las condiciones socio económico, evolución de la enfermedad, recursos disponibles, etc.

CONTENIDOS

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.

El contenido de las prácticas preprofesionales, en relación a la distribución de actividades y estrategias de formación que se implementen, dependerá de cada ámbito de práctica al que asista el alumno, incluyéndose:

- El desarrollo de actividades teórico prácticas, en forma eficiente, sin deterioro de los recursos ni menoscabo de las actividades de docencia, servicio e investigación
- La realización de actividades que permitan al alumno tomar contacto con número suficiente de casos y/o situaciones problema del quehacer profesional
- La integración de contenidos y actividades teóricas de estudio e investigación
- Recibir apoyo por parte del cuerpo docente en el desarrollo de procedimientos específicos
- Participar con otros profesionales integrantes del equipo de salud

ASIGNATURA: Práctica de Nutrición en Salud Pública

CARGA HORARIA

Total: 252 horas.

Actividades teóricas presenciales: 0 hs

Actividades prácticas presenciales: 252 hs

Carga horaria semanal: 18 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

SOMOZA, María Inés

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Lograr una formación y visión integral de las perspectivas clínica e institucional de la problemática de salud del individuo,
- Programar, realizar, monitorear y evaluar planes alimentarios en base al diagnóstico alimentario/nutricional, destinados a la promoción de la salud y prevención del riesgo de contraer enfermedades.
- Implementar el tratamiento nutricional que comprende la anamnesis alimentaria, la evaluación del estado nutricional, la determinación de las necesidades nutricionales, el diseño del plan de alimentación y su seguimiento, según la prescripción y/o diagnóstico médico con la finalidad de rehabilitar la salud.
- Adaptar el criterio terapéutico a la realidad del medio en que se desempeña,
- Desarrollar las habilidades en la planificación, realización de planes alimentarios adaptadas a las condiciones socio económicas, evolución de la enfermedad, recursos disponibles, etc.

CONTENIDOS

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.

El contenido de las practicas preprofesionales , en relación a la distribución de actividades y estrategias de formación que se implementen , dependerá de cada ámbito de practica al que asista el alumno, incluyéndose:

- El desarrollo de actividades teórico prácticas, en forma eficiente, sin deterioro de los recursos ni menoscabo de las actividades de docencia, servicio e investigación.
- La realización de actividades que permitan al alumno tomar contacto con número suficiente de casos y/o situaciones problema del quehacer profesional
- la integración de contenidos y actividades teóricas de estudio e investigación
- Recibir apoyo por parte del cuerpo docente en el desarrollo de procedimientos específicos
- Participar con otros profesionales integrantes del equipo de salud

ASIGNATURA: Soporte Nutricional

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.

Actividades teóricas presenciales: 25 hs

Actividades prácticas presenciales: 17 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

RODRÍGUEZ, Viviana Andrea

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Comprender la problemática de la desnutrición secundaria a enfermedades, tanto en pacientes ambulatorios como hospitalizados y las consecuencias de la misma en la evolución y el pronóstico de las enfermedades.
- Integrar los conocimientos fisiopatológicos de la desnutrición secundaria a enfermedades con las posibilidades y los resultados terapéuticos del soporte nutricional, con una especial consideración a los aspectos metabólicos de ambas circunstancias.
- Implementar la práctica del soporte nutricional en el marco de una integración multidisciplinaria, comprendiendo y respetando las necesidades y posibilidades de cada paciente.
- Adoptar una actitud proactiva en la búsqueda, incorporación y actualización de los conocimientos, participando activamente en la propia acción educativa.

- Incorporar las herramientas de la medicina basada en la evidencia y del método científico para desarrollar una práctica actualizada, eficiente, crítica y permanentemente desafiada por los resultados de la investigación clínica.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Adaptaciones metabólicas del ayuno. Desnutrición intrahospitalaria. Síndrome de respuesta inflamatoria sistémica (SRIS). Inmunonutrición.

UNIDAD DIDÁCTICA - Definición de paciente crítico y valoración del estado nutricional. Métodos -Herramientas para evaluación nutricional. Screening nutricional. Valoración Global Subjetiva (VGS). Valoración Global Objetiva. Interpretación de indicadores de valoración antropométrica (PI, PPI, PPU, BMI, PCP)

UNIDAD DIDÁCTICA - Requerimientos nutricionales. Métodos de estimación. Métodos de medición. Requerimientos hídricos. Requerimientos de proteínas. Requerimientos de lípidos. Requerimientos de carbohidratos, vitaminas, minerales. Resolución de casos clínicos 1era. Parte.

UNIDAD DIDÁCTICA - Soporte Nutricional. Definición. Indicaciones. Ventajas Alimentación Enteral (AE) vs Alimentación Parenteral (AP). Alimentación Enteral. Objetivos. Implementación. Vías de acceso. Características de las sondas. Técnicas de colocación

UNIDAD DIDÁCTICA - Sistemas de Administración. Elección del método. Selección del tipo de fórmula. Clasificación de fórmulas. Características de las fórmulas. Composición química. Sistemas abiertos. Sistemas cerrados.

UNIDAD DIDÁCTICA - Contaminación. Almacenamiento. Normas de higiene y conservación Complicaciones. Monitoreo. Interacción fármaco-nutriente. Resolución de casos clínicos. 2da parte.

UNIDAD DIDÁCTICA - Alimentación Parenteral. Objetivos. Indicaciones. Contraindicaciones. Clasificación de la AP. Composición de la fórmula. Implementación Complicaciones. Transición en las vías de alimentación.

UNIDAD DIDÁCTICA - Soporte Nutricional Domiciliario. Organización de un área de apoyo nutricional.

ASIGNATURA: Taller de Trabajo Integrador Final

CARGA HORARIA

Total: 42 horas.

Actividades teóricas presenciales: 21 hs

Actividades prácticas presenciales: 21 hs

Carga horaria semanal: 3 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

MESCHMAN, Clara Liliana

Profesor Adjunto (interino) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

El taller de trabajo integrador final (TTIF) propone que el perfil del estudiante, futuro profesional de la salud, desarrolle y profundice capacidades investigativas y de gestión, logrando sistematizar sus conocimientos con las necesidades de la población, respecto del área disciplinar de la nutrición, además de ahondar en los conocimientos adquiridos hasta este momento de la carrera y a su vez contribuir a la construcción de nuevos saberes vinculados a la cultura actual, relacionado con los cambios sociales locales de la época, desde una perspectiva integradora, con bases en la interdisciplinariedad, que favorezcan la construcción del rol profesional del Licenciado en Nutrición, anclado en su función social como agente de salud.

El trabajo final integrador se realizará sobre la base de un informe de investigación científica y/o proyecto de propuesta de intervención en el área, que articule los conocimientos adquiridos hasta este momento, durante el recorrido de la carrera, entramado con las investigaciones más representativas del área y/o proyecto de intervención, centradas en el desempeño profesional del Licenciado en Nutrición.

La asignatura ofrecerá a los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición, un espacio académico tutorado, en modalidad de taller, donde se combinara reflexión y acción, cuyo marco teórico será el de las comunidades de práctica.

El aprendizaje implica participación en una comunidad, alejado de un proceso individual de adquisición de conocimiento, la comunidad de práctica es conceptualizada como un proceso de participación social en el que impacta significativamente la naturaleza de la situación específica de la práctica profesional. Lo cual implica el desarrollo de una identidad como miembro de una comunidad, al tiempo que se configuran habilidades de conocimiento como parte del mismo proceso. Esta concepción, incorpora el espacio intersubjetivo como el lugar por excelencia donde transcurre el proceso de aprendizaje, lleva a plantear la adjudicación de sentido

a la experiencia de aprendizaje, y no reside solamente en procesos cognitivos aislados, sino en los universos simbólicos compartidos, por quien ocupa el lugar docente, tanto como los futuros profesionales.

Wenger (1998) propone las comunidades de aprendizaje como contextos para la transformación de conocimiento. Dado que en las comunidades de práctica la definición de competencias y la producción de experiencias llevan al aprendizaje periférico y la participación plena, se plantean como necesarios escenarios particulares en los que dichas competencias y experiencias resultan en transformaciones de conocimiento para prevenir el estancamiento y la reproducción acrítica. Esos escenarios particulares llamados comunidades de aprendizaje son grupos de personas que comparten valores y creencias que orientan sus actividades a una meta cuyo logro depende de los aportes del colectivo. En la comunidad de aprendizaje el sentido de identidad se construye en el presente contexto de aprendizaje, pero incluyendo el pasado y el futuro en la trayectoria hacia la meta. Se considera fundamental reconocer y considerar las experiencias y conocimientos previos de los miembros de la comunidad. Al mismo tiempo, se promueve el compromiso con la construcción activa de un futuro. (Rodríguez Arocho y Alom Alemán, 2009)

La formación y consolidación del grupo en el trayecto hacia la meta, dará sentido de comunidad que implicará conciencia de la pertenencia al grupo, influencias recíprocas, satisfacción de necesidades individuales y colectivas y vivencias compartidas que crean vínculos emocionales. Elementos fundamentales vinculados a la construcción del futuro rol del profesional de la Nutrición.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Presentación de la materia y encuadre de trabajo.

Orientación básica de la materia: encuadre teórico/metodológico, estructura de contenidos, estrategias de actuación y modalidades de evaluación. Modalidades de elaboración de Trabajos Integradores Finales.

UNIDAD DIDÁCTICA - Pasos iniciales para la realización de un trabajo de investigación. Selección de problemáticas de la disciplina con posibles abordajes. Planteamiento de los interrogantes de Investigación. Búsquedas bibliográficas. Normativas en citas y referencias bibliográficas. Lectura crítica. Estructura, análisis e interpretación de artículos científicos. Articulación con el foco problemático.

UNIDAD DIDÁCTICA - Armado del marco teórico. Redacción de objetivos: General y específicos. Definición de variables en estudio. Construcción del instrumento de relevamiento de datos. Entrevista/ encuesta. Cuestionario. Tipos de preguntas. Selección de métodos de evaluación disciplinar.

UNIDAD DIDÁCTICA - Análisis de los datos obtenidos. Conclusiones de la investigación.

ASIGNATURA: Entrevista Motivacional

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 14 hs

Actividades prácticas presenciales: 14 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

SOMOZA, María Inés

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Propiciar que los futuros profesionales desarrollen prácticas reflexivas que incorporen como herramienta fundamental de la clínica la construcción de una relación terapéutica empática con sus pacientes y con la población con que trabajen
- Brindar a los futuros nutricionistas herramientas clínicas de entrevista que les permitan sostener y llevar adelante los tratamientos que les competan de forma eficaz

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - La importancia del vínculo terapéutico en la relación nutricionista-paciente

La eficacia de la tarea profesional. Inicio, adherencia y abandono de tratamientos. Las entrevistas como espacios de construcción y sostenimiento del vínculo terapéutico. Los tratamientos como procesos. Entrevistas iniciales, entrevistas de mantenimiento, entrevistas de cierre. La relación entre el éxito de los tratamientos y de las acciones de promoción de la salud y la forma de relacionarse del profesional de la salud.

UNIDAD DIDÁCTICA - Los procesos de cambio

Dimensiones psicológicas que intervienen en el cambio. Etapas del cambio. Evaluación y diagnóstico de dificultades y de recursos. La ambivalencia y la resistencia como parte del proceso de cambio. Los tiempos del cambio: el corto plazo y el cambio de hábitos. Sostenimiento de los cambios. Expectativas de cambio en tratamientos. El cambio en distintos los tipos de personalidad y estilos de afrontamiento. El cambio en distintas etapas vitales: niñez, adolescencia, adultez y tercera edad.

UNIDAD DIDÁCTICA - La entrevista motivacional como herramienta

Principios y fundamentos teóricos. Características. La motivación para el cambio. Objetivos de la entrevista motivacional. Ventajas frente a otro tipo de entrevistas. El sentido de la entrevista motivacional en la práctica de los profesionales de la nutrición. Para qué, cómo y cuándo.

UNIDAD DIDÁCTICA - La empatía

La empatía como estilo y como técnica, definiciones; la escucha reflexiva. Importancia de la empatía en la eficacia de los tratamientos. El compromiso y las emociones en la persona del profesional de la salud. La comunicación verbal y no verbal del profesional y del paciente.

La disponibilidad al cambio como producto de la interacción paciente-profesional. La aceptación y la libertad para el cambio del paciente.

UNIDAD DIDÁCTICA - Técnicas en la entrevista motivacional

Etapas del cambio en el paciente y tareas motivacionales del profesional. Importancia y características de la entrevista inicial. Estrategias motivacionales. Trabajo con la ambivalencia. Expresión de empatía. Trabajo con la resistencia: reconocimiento y estrategias. Construcción de la motivación; automotivación. Balance decisional. La construcción-negociación del plan de trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA - Desafíos para los profesionales

Desarrollo de habilidades profesionales de diagnóstico situacional y comunicacionales. El papel del profesional en la resistencia y en la motivación. Manejo de situaciones de conflicto. El paciente que viene "obligado". Trabajo con la cronicidad; manejo de conflictos, diagnósticos psicopatológicos, sostenimiento de tratamientos y de cambios. Situaciones típicas. El trabajo en instituciones y la comunicación con otros profesionales.

Alternativas actuales: la entrevista telefónica, el correo electrónico, redes sociales, medios de comunicación actuales. Las entrevistas en situaciones poco habituales y de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA - Herramientas de psicología motivacional en distintos ámbitos

Las habilidades comunicativas y el trabajo con la motivación en la promoción de la salud. Herramientas para el abordaje grupal. Técnicas de trabajo en grupos pequeños y grupos grandes. La tarea de coordinar.

ASIGNATURA: Nutrición y Marketing

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 22 hs

Actividades prácticas presenciales: 6 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

SOMOZA, María Inés

Profesor Adjunto (regular) del Departamento de Medicina

PROPÓSITOS

- Conocer las herramientas de la comercialización de los alimentos.
- Identificar los distintos pasos donde el aporte nutricional en la industria es relevante y oportuno.
- Analizar las variables que se involucran en la selección y compra de los alimentos.
- Conocer las legislaciones vigentes para con el rotulado nutricional y las declaraciones de salud.
- Introducirse en nuevas tecnologías que están cambiando la forma del acceso a los alimentos.
- Entender las distintas formas de investigar en el mercado.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Introducción a la Nutrición y Marketing. Definición de marketing en nutrición comparada con marketing.. Nuevas tecnologías aplicadas en la industria de alimentos. Principios de Nutrigenómica. Nanoalimentos. Alimentos Funcionales actuales y de futuro. Portfolios de productos según el genoma. Lo ético en el entorno de nuevas tecnologías. Nutrición personalizada.

UNIDAD DIDÁCTICA - La empresa y el entorno. Misión, visión e historia de la empresa, hitos importantes. Rol del nutricionista en la empresa, posiciones alcanzadas con la descripción de tareas. Organigramas. Redacción de objetivos, clasificación de

objetivos. Estrategias empresariales y tácticas aplicadas. Análisis FODA (fortalezas, oportunidades, amenazas y debilidades) para producto y para empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA - El producto: definición, importancia de un alimento, beneficios. Necesidades del consumidor. Necesidades latentes y potenciales. Motivos de fracaso en lanzamiento de productos. El precio del producto. Tipos de precios. Presupuesto. Importancia del plan de marketing. El diseño del packaging y la comunicación del producto. El rotulado del envase y el rotulado nutricional. Nutrientes obligatorios y optativos. Normativas para el rotulado nutricional. Normativas para los "health claims". Experiencias en FDA y Chile. Resolución de MERCOSUR.

UNIDAD DIDÁCTICA - Publicidad y promoción. Definición de publicidad, tipos de publicidades, alcance, grupo objetivo, costos. Internet. Promoción. Estrategias empresariales con promoción. Promoción individual y promoción colectivo. Ventajas y desventajas con publicidad. Ejemplos de televisión e Internet, de diarios y radios. Nuevos sistemas para la publicidad. Alcance. Mensaje y comunicación. Beneficios y características en los materiales de apoyo.

UNIDAD DIDÁCTICA - Ventas y distribución. Definición de ventas. Rol de representante de ventas y del APM's de la industria farmacéutica. Técnicas para vender. Rol de los gerentes de ventas. Capacitación. AIDA. Distribución de los productos. Clasificación según Nielsen. Importancia del autoservicio y del supermercado. Tipo de comprador. Ciclo de venta y compra.

UNIDAD DIDÁCTICA - Servicio. Definición. Servucción. Definición. Partes que la componen. Servicio en consultorio. Servicio Online de consultas en nutrición. Sitios de servicios de nutricionistas. Alcance, valores y originalidad del servicio. Servicio en empresas: 0-800, páginas en Internet, páginas para profesionales, simposios de actualización. Ejemplos de servicios de empresas de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA - Responsabilidad social empresaria. Definición. Factores que intervienen en una empresa con RSE. Misión y objetivos. Estudio de casos de empresas RSE: Bimbo, Danone, Granix, Essen, Arcor, Fargo, La Serenísima y Molinos. Rol de los organismos de defensa del consumidor.

ASIGNATURA: Inglés Técnico III

CARGA HORARIA

Total: 28 horas.

Actividades teóricas presenciales: 14 hs

Actividades prácticas presenciales: 14 hs

Carga horaria semanal: 2 horas.

Régimen: cuatrimestral

DOCENTE RESPONSABLE

LASCANO DE PUJADAS, Amalia Laura

Profesor Asociado (interino) del Departamento de Especialidades Integradoras y Electivas

PROPÓSITOS

El propósito de la asignatura es brindarle al alumno los conocimientos gramaticales más utilizados en la expresión oral y escrita médico-científica para que al cabo de cuatro años (en los que se cursan las cuatro instancias del curso), el alumno sea capaz de comprender textos, redactar trabajos y expresarse oralmente sobre los temas de profesión.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA - Introducción a la Investigación

Búsqueda de información. Tipos de artículos científicos. Lectura crítica de Publicaciones científicas. Inglés: lectura comprensiva de publicaciones científicas en inglés.

UNIDAD DIDÁCTICA - Aprendizaje de estructuras gramaticales básicas aplicadas al inglés médico.

Pronombres.

Verbos: presente, pasado, presente perfecto. Voz activa y pasiva. Gerundios.

Modo afirmativo, negativo e interrogativo.

UNIDAD DIDÁCTICA - LECTURA Y COMPRENSIÓN.

Referencia contextual (lectura de un texto con referencia al tema de la Unidad).

Fraseo (Trabajo oral con reestructuración de las oraciones del texto, empleando sinónimos, pronombres, etc).

Relaciones entre oraciones (unión de oraciones del texto con reconstrucción de párrafos).

UNIDAD DIDÁCTICA - USO DEL LENGUAJE.

Descripción y práctica de estructuras gramaticales (oraciones complementarias, tiempos verbales, voz pasiva).

UNIDAD DIDÁCTICA - TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN.

Descripción de figuras y gráficos (en forma oral y escrita).

UNIDAD DIDÁCTICA - ESCRITURA GUIADA.

Construcción de oraciones (en forma oral y escrita).

Construcción de párrafos (se realizará un relato guiado por escrito del tema de la Unidad).

Programa de Inglés III – Página 6 de 8

Nivel Avanzado:

UNIDAD DIDÁCTICA - LECTURA Y COMPRENSIÓN.

Referencia contextual (lectura de un texto con referencia al tema de la Unidad).

Fraseo (Trabajo oral con reestructuración de las oraciones del texto, empleando sinónimos, pronombres, etc).

Relaciones entre oraciones (unión de oraciones del texto con reconstrucción de párrafos).

UNIDAD DIDÁCTICA - USO DEL LENGUAJE.

Descripción y práctica de estructuras gramaticales (oraciones complementarias, tiempos verbales, voz pasiva).

UNIDAD DIDÁCTICA - TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN.

Descripción de figuras y gráficos (en forma oral y escrita).

UNIDAD DIDÁCTICA - ESCRITURA GUIADA.

Construcción de oraciones (en forma oral y escrita).

Construcción de párrafos (se realizará un relato guiado por escrito del tema de la Unidad).

Los videos proyectados son:.

- The Structure of the Cell.
- The Electron Microscope.
- Protein Synthesis.
- Viruses and Bacteriophages.