



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ciencias de la Salud
Departamento: Ciencias de la Nutrición
Area: Area 3 Formación Básica

(Programa del año 2018)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ANTROPOLOGIA Y FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACION	LIC. EN NUTRICIÓN	11/2009 C.D	2018	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
SOSA, NORA LILIANA	Prof. Responsable	P.Asoc Exc	40 Hs
RODRIGUEZ SALAMA, SILVIA IVANA	Prof. Colaborador	P.Adj Semi	20 Hs
GOMEZ, MARIANA VIRGINIA	Prof. Co-Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
PAEZ, GABRIELA INES	Responsable de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs
BIASI, ANTONELLA DE LAS MER	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs
BUZZI, LEONARDO ALBERTO	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
2 Hs	2 Hs	4 Hs	Hs	8 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoria con prácticas de aula	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
26/03/2018	23/06/2018	12	96

IV - Fundamentación

La alimentación es un hecho complejo y de múltiples abordajes; siendo a la vez un proceso vital, voluntario y educable. Alimentarse significa mucho mas que comer, ya que no solo satisface una de las necesidades primarias, sino que también significa un estímulo sensorial y fundamentalmente actúa como integrador social y cultural que ofrece la oportunidad del encuentro, identidad y comunicación.

El binomio alimentación - nutrición es una constante en la vida de las personas siendo un condicionante fundamental en el crecimiento, desarrollo y estado de salud de la población.

Teniendo en cuenta que el acto de alimentarse es complejo, condicionado por factores tales como biológico, ecológico - económico, socio - político y cultural, es que los contenidos de este curso brindarán herramientas desde una perspectiva integradora de la alimentación humana que contribuya a la formación académica inicial de los alumnos.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Que el alumno:

- Conozca la evolución de la alimentación humana a lo largo del tiempo.
- Comprenda la importancia de la alimentación en la vida del hombre y la relación: alimentación - nutrición y salud.
- Identifique los factores socio - culturales, políticos y económicos condicionantes de los hábitos alimentarios.
- Incorpore los conocimientos básicos necesarios para conocer las características de la alimentación en las distintas etapas biológicas de la persona.

VI - Contenidos

1. Antropología. antropología alimentaria. la complejidad del acto alimentario. Dimensiones de la conducta. Carácter simbólico de los alimentos. Hábitos alimentarios: factores condicionantes. Mitos, Tabúes y modas alimentarias.

2. Transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. La evolución de la alimentación en la República Argentina.

Principales hitos en la historia alimentaria de nuestro país. Las características del consumidor actual. Marketing y Publicidad de Alimentos.

3. Concepto de alimentación. Proceso de la Nutrición. Alimentación Saludable. Leyes de la alimentación. Relación entre alimentación y salud. Grupos de alimentos. Micro y macro nutrientes. Clasificación y fuentes alimentarias. Alimentos protectores.

4. Producto alimenticio. Etiquetado Nutricional. Alimentos fortificados y enriquecidos. Alimentos funcionales. Alimentos transgénicos. Alimentos procesados y ultraprocesados.

5. Plan alimentario, fórmula sintética y fórmula desarrollada. generalidades de la alimentación en los diferentes momentos biológicos: embarazo, niñez, adolescencia, joven adulto y adulto mayor.

6. Guías Alimentarias para la población Argentina. Guías alimentarias para la población Infantil

7. Historia de la ciencia de la nutrición. Evolución de la epidemiología nutricional. Encuesta nacional de nutrición y salud (ENNyS). Encuesta de factores de riesgo. Situación alimentaria y nutricional de la República Argentina

VII - Plan de Trabajos Prácticos

1. Dimensiones de la conducta alimentaria y hábitos alimentarios.

2. Transiciones alimentarias en tiempos de la especie. Las Características del consumidor actual. Marketing y Publicidad de alimentos.

3. Grupos de alimentos y alimentos protectores.

4. Alimentos fortificados, alimentos enriquecidos y alimentos transgénicos. Alimentos simbióticos.

5. Generalidades alimentación en los diferentes momentos biológicos. Fórmula Sintética y Fórmula desarrollada.

6. Guías Alimentarias para la población Infantil y Guías Alimentarias para la población Argentina .

7. situación alimentario nutricional de nuestro país, en los diferentes momentos biológicos.

VIII - Regimen de Aprobación

Para regularizar el curso:

- presentación y aprobación del 100% de los trabajos prácticos.
- cumplir con el 60% de la asistencia.
- aprobar dos exámenes (con dos recuperatorios para cada parcial) con una nota igual o mayor a 4 (que será equivalente al 60% de los contenidos evaluados)

LUEGO DEBERÁ RENDIR EXAMEN FINAL ORAL O ESCRITO Y APROBARLO CON UNA NOTA MAYOR O IGUAL A 4.

Para promocionar el curso:

- presentación y aprobación del 100% de los trabajos prácticos
- cumplir con el 80% de la asistencia
- aprobar dos exámenes (con un solo recuperatorio) con una nota igual o mayor a 7 (que será equivalente al 80% de los contenidos evaluados) más un tercer examen de integración final que se aprueba con 7 (que será equivalente al 80% de los contenidos evaluados). Éste ultimo, sin posibilidad de recuperación.

Para los alumnos libres:

- 100% de los trabajos prácticos presentados y aprobados.
- aprobación de un examen final oral y escrito teórico, con una nota mayor o igual a 7.

PARA LOS ALUMNOS QUE TENGAN HIJOS MENORES DE 6 AÑOS, TRABAJEN O DE OTRAS CATEGORÍAS DE RÉGIMENES ESPECIALES, SE NORMARÁN SEGÚN LAS ORDENANZAS VIGENTES. EN TODOS LOS CASOS DEBEN ACREDITAR SU CONDICIÓN LABORAL O PERSONAL

IX - Bibliografía Básica

- [1] [1] 1. Fundamentos de Nutrición normal, Laura Beatriz Lopez- Marta María Suarez. Ed. El Ateneo, 1° edición 2008.
- [2] [2] 2. Alimentación y Dietoterapia. Pilar Cervera - Jaume Clapes - Rita Rigoflas, Ed. Interamericana/Mc. Graw - Hill
- [3] [3] 3. El ABC de la nutrición. 4° edición . 2003.
- [4] [4] 4. Nutriología Médica, tercera edición, Casanueva, Editorial Médica Panamericana, 2005.
- [5] [5] 5. Lineamientos para el cuidado nutricional, segunda edición, Torresani M., Somoza M., Editorial Eudeba. Buenos Aires Argentina 2002

X - Bibliografía Complementaria

- [1] [1] 1. Manual de Multiplicadores: Guías Alimentarias para la Población Argentina. Silvia Lema - Elsa Longo - Alicia Lopresti. ADDyND. Ministerio de Salud, 1° Edición 2003.
- [2] [2] 2. Guía de Nutrición y Diabetes, Adolfo Zavala y cols. La Prensa Médica Editores, 2002.
- [3] [3] 3. Módulo 10 "Problemas Sociales de Salud Prevalentes, Programa Médicos Comunitarios, Silvia Gascón - Marisa Matia - Pablo Durán. 1° edición Bs. As. Ministerio de Salud, 2006.
- [4] [4] 4. Nutrición Salud y Bienestar, N°16, Revista para Profesionales, Ed. Nestlé Argentina, 2009.
- [5] [5] 5. Nutrición Salud y Bienestar, N°13, Revista para Profesionales, Ed. Nestlé Argentina, 2009.
- [6] [6] 6. Guías alimentarias para la Población Infantil. Orientaciones para padres y cuidadores, 2° edición, Ministerio de Salud 2006.
- [7] [7] 7. Guías alimentarias para la Población Infantil. 2° edición, Ministerio de Salud 2006.
- [8] [8] 8. Guías Alimentarias para la República Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Año 2006 y año 2015
- [9] [9] 9. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, documento de resultados, Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación, 2007.
- [10] [10] 10. Diccionario de Nutrición y Dietoterapia. Laguna C. 5° Edición. Mc. Graw, Hill.
- [11] [11] 11. www.fao.org (página de la Food and Agricultural Administration)
- [12] [12] 12. www.oms.org (Organización Mundial de la Salud)
- [13] [13] 13. www.ops.org (Organización Panamericana de la Salud)
- [14] [14] 14. www.nutrinfo.com (Boletín Nutrinfo)

XI - Resumen de Objetivos

Que se comprenda la relación existente entre alimentación-nutrición y salud; conociendo los múltiples factores que condicionan la conducta alimentaria.

XII - Resumen del Programa

La complejidad del acto alimentario. Las Prácticas Alimentarias. Transiciones Alimentarias en el Tiempo de la Especie. Alimentación. Nutrición. Nutrientes. Alimentos Fuente. Alimentación Saludable. Alimentos Protectores, Funcionales y Transgénicos. Guías Alimentarias. Alimentación en Distintos Momentos Biológicos. Situación Alimentaria Nutricional de la República Argentina

XIII - Imprevistos

Ante cualquier situación ajena al calendario académico propuesto por la institución, se flexibilizarán los contenidos para garantizar el cumplimiento del cronograma propuesto por el curso.

Dado que las clases en primer año comienzan 3 semanas después y por lo tanto no se pueden cumplimentar las horas totales (90) en 12 semanas, se agregan 2 hs semanales a las 6 que propone el plan de estudios para cumplimentar con el total de horas correspondientes.

XIV - Otros

--