Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2009)**
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química Bioquímica y Farmacia
Departamento: Farmacia
Area: Bromatologia y Ens. Med.

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
(OPTATIVO I (ING. EN ALIM.)) NUTRICION	ING. EN ALIMENTOS	24/01	2009	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
UÑATES, MARIA ANGELINA	Prof. Responsable	JTP Exc	40 Hs
AGUILAR, ELBA GRACIELA	Prof. Colaborador	P.Asoc Exc	40 Hs
PIOLA, HUGO DANIEL	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 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	2 Hs	0 Hs	6 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoria con prácticas de aula	2º Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
06/09/2010	05/11/2010	8	50

IV - Fundamentación

La Nutrición es una disciplina científica, cuyo objetivo es estudiar las funciones de los nutrientes en el organismo, las cantidades que se deben ingerir para un óptimo estado de salud; así como las causas y consecuencias de sus deficiencias y excesos; como consecuencia también incluye las formas de prevención y corrección eficiente de las enfermedades nutricionales.
La Nutrición se relaciona con otras disciplinas que le dan conocimiento integral de los alimentos: Química Orgánica, Química Biológica, Bromatología y con disciplinas que le brindan el conocimiento de los factores psíquicos, sociales y económicos que juegan un papel decisivo en el comportamiento alimentario del hombre.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

- Introducir en el campo de la alimentación para la salud.
- Conocer los fundamentos teóricos y metodológicos para mejorar la calidad nutricional de los alimentos.
- Comprender la necesidad de preservar el valor nutritivo de los alimentos durante el proceso de elaboración, almacenamiento y distribución.
- Preparar para contribuir a la educación nutricional de la población.
- Capacitar para formar parte de equipos multidisciplinarios destinados al tratamiento y resolución de los problemas nutricionales.

VI - Contenidos

PROGRAMA ANALÍTICO:

Tema 1: Nutrición y salud

Introducción a la Ciencia de la Nutrición. Relación con otras disciplinas. Nutrientes indispensables y dispensables. Ingesta recomendada. Evaluación del estado nutricional humano. Trastornos derivados de una inadecuada alimentación.

Tema 2: Necesidades energéticas

Necesidades de energía y balance energético. Metabolismo basal. Cálculo del gasto energético total. Requerimientos de nutrientes según edad, sexo, talla y actividad. Leyes de la alimentación. Alimentación en las distintas etapas biológicas. Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias de personas que presentan estados fisiológicos particulares.

Tema 3: Nutrición Aplicada

Grupos de alimentos. Valor nutricional de los alimentos. Tabla de composición química de los alimentos. Pirámide nutricional. Alimentación equilibrada. Procesamiento, métodos de conservación y almacenamiento de los alimentos. Pesada de alimentos y equivalencias en distintas medidas.

Tema 4: Rotulación de alimentos

Rotulado nutricional. Valores de ingesta diaria recomendada. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Legislación

Tema 5 : Alimentos de Régimen o Dietéticos

Definición. Clasificación: Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias específicas de determinados grupos de personas sanas. Alimentos enriquecidos. Suplementos dietarios. Normas microbiológicas.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo práctico Nº1

Realización de una Autoencuesta alimentaria realizada durante 5 días, con una práctica de aula dirigida de 2 horas de duración y 4 horas destinadas a la atención de consultas sobre el práctico.

Trabajo práctico Nº2

Confección rotulado nutricional.

VIII - Regimen de Aprobación

La aprobación del Curso se realizará mediante el Régimen de Promoción sin Examen final (C.S.Nº 13 /03). Los alumnos se evaluarán en forma continua basada en el análisis e interpretación de las producciones y el desempeño a través del desenvolvimiento individual y grupal durante la participación en clases de teoría, prácticas de aula supervisadas. En todas las instancias el alumno tendrá acceso a consultas y asesoramiento por parte de los docentes del curso. El alumno deberá cumplimentar con las condiciones que se detallan:

a) Exigencias de correlatividades preestablecidas.

b) Ochenta por ciento (80%) de asistencia a las clases teóricas y teórico - prácticas. Deberán ser aprobadas el cien por ciento (100 %) de las actividades previstas de trabajos prácticos de aula.

c) Debe obtener una calificación al menos de siete puntos (7) en todas las evaluaciones establecidas en el curso:

- Se realizarán dos examinaciones parciales, escritas u orales, en las que se evaluarán las relaciones e integraciones que los alumnos hayan logrado establecer durante el curso.
- Deberá aprobar una evaluación de carácter global e integrador con una calificación al menos de siete puntos (7).

IX - Bibliografía Básica

[1] 1.Alimentación y Dietoterpia. Pilar Cervera. Jaume Clapes. Rita Rigolfas. Interamericana. Mc Graw-Hill. Madrid. 2° edición. 1993.

[2] 2.Nutrición. Pupi, Brusco, Salinas, Schor y col. López Libreros Editores. Buenos Aires. 1986.

[3] 3.Nutrición. Evaluación Bioquímica del estado nutricional. Dra. María E. Río de Gómez del Río, Dra. María L. Pita Martín de Portela, Dra. Nora H. Slobodia-nik de Gurevich. Apuntes de la UBA, 1994.

[4] 4.Nutrición. Presencia de riesgos y tratamiento dietético. Sonia Olivares. Delia Soto. Isabel Zacarias. Confederación Latinoamericana de Nutricionistas-Dietistas. Santiago de Chile. 1991.

[5] 5.Interrelaciones entre estado nutricional y mecanismos de defensa. Slobodianik NH. Rev.Soc.Arg.Nutr.4 (4) :104, 1993.

[6] 6.Synergism of nutrition , infection and immunity . Scrimshaw N. SanGiovanni JP . Am J Clin Nutr 66: 464 S ,1997.

[7] 7.Salinas, R. "Alimentos y Nutrición". Bromatología Aplicada a la Salud. Editorial El Ateneo.
[8] 8.Código Alimentario Argentino.

X - Bibliografia Complementaria

[1] - Guía de Trabajos prácticos para autoencuesta alimentaria elaborada por Docentes del Curso.
[2] - Tabla de Composición de alimentos Universidad Nacional de Luján.
[3] - Apuntes del Dto. de Sanidad, Nutrición y Bromatología. Fac. de Farmacia y Bioquímica. UBA. Autoras: Dras. M.E. Río y M.L.P.M. de Portela. 1993.

XI - Resumen de Objetivos

- Estudiar las funciones de los nutrientes en el organismo y la cantidad de los mismos que se debe ingerir para un óptimo estado de salud, las causas y consecuencias de sus deficiencias y excesos.
- Prevención y corrección de enfermedades nutricionales.

XII - Resumen del Programa

PROGRAMA SINTÉTICO:
Tema 1 : Nutrición y salud
Introducción a la Ciencia de la Nutrición humana. Trastornos de una mala alimentación.
Tema 2 : Necesidades energéticas
Necesidades de energía . Alimentación en las distintas etapas biológicas.
Tema 3 : Nutrición Aplicada
Grupos de alimentos. Valor nutricional de los alimentos.
Tema 4: Rotulación de alimentos
Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
Tema 5 : Alimentos de Régimen o Dietéticos
Definición. Clasificación. Legislación

XIII - Imprevistos

Durante el desarrollo del curso se impartirá al estudiante conocimientos aplicables en el campo de la alimentación y nutrición

XIV - Otros