



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de San Luis
 Facultad de Química Bioquímica y Farmacia
 Departamento: Farmacia
 Área: Bromatología y Nutrición

(Programa del año 2010)

I - Oferta Académica

| Materia | Carrera | Plan | Año | Período |
|--|-------------------|------|------|-----------------|
| (OPTATIVO I (ING. EN ALIM.)) NUTRICION | ING. EN ALIMENTOS | 7/08 | 2010 | 2° cuatrimestre |

II - Equipo Docente

| Docente | Función | Cargo | Dedicación |
|------------------------|-------------------------|------------|------------|
| AGUILAR, ELBA GRACIELA | Prof. Responsable | P.Asoc Exc | 40 Hs |
| UÑATES, MARIA ANGELINA | Prof. Co-Responsable | JTP 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 | 2° Cuatrimestre |

| Duración | | | |
|------------|------------|---------------------|-------------------|
| Desde | Hasta | Cantidad de Semanas | Cantidad de Horas |
| 13/09/2010 | 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.
- Capacitar para diseñar y/o formular alimentos destinados a dietas normales y a dietas terapéuticas teniendo en cuenta las interacciones fármaco – nutriente.
- 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

Tema 1: Nutrición y salud

Introducción a la Ciencia de la Nutrición. Relación con otras disciplinas. Nutrientes. Clasificación. Funciones. Evaluación del estado nutricional humano. Trastornos derivados de una inadecuada alimentación.

Tema 2: Energía y Nutrición

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.

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.

Tema 4: Dietoterapia

Dietas terapéuticas. Parámetros nutricionales modificados en las Dietas Terapéuticas.

Tema 5: Rotulación de alimentos

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

Legislación

Tema 6: Alimentos de Régimen o Dietéticos

Definición. Clasificación: Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias específicas de determinados grupos de personas sanas. Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias de personas que presentan estados fisiológicos particulares

Alimentos enriquecidos. Suplementos dietarios. Alimentos funcionales.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

- Trabajo Práctico 1

Autoencuesta alimentaria.

- Trabajo Práctico 2

Rotulado Nutricional.

VIII - Regimen de Aprobación

La aprobación del Curso se realizará mediante el Régimen de Promoción sin Examen final (C.S.N° 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, diseño de dietas terapéuticas y el desarrollo de talleres. 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 exámenes parciales, escritos 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).

d) Para la aprobación final se requerirá la presentación individual de una producción escrita de libre elección sobre alguna temática de la asignatura, que deberá ser abordada en base a los conceptos obtenidos en el programa desarrollado.

IX - Bibliografía Básica

[1] 1. Alimentación y Dietoterapia. Pilar Cervera. Jaume Clapes. Rita Rigolfas. Interamericana. Mc Graw-Hill. Madrid. 2º 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.

X - Bibliografía Complementaria

[1] 1. Compendio de Dietoterapia. O.J. Brusco. López Libreros Editores. Buenos Aires. 1980.

[2] 2. Técnica Dietoterápica. E.N. Longo. E.T. Navarro. El Ateneo. Buenos Aires. 1994.

XI - Resumen de Objetivos

- Introducir en el campo de la alimentación para la salud.

- Conocer los fundamentos teóricos y metodológicos para mejorar la calidad nutricional de los alimentos.

XII - Resumen del Programa

Tema 1: Nutrición y salud

Introducción a la Ciencia de la Nutrición humana. Trastornos de una mala alimentación.

Tema 2: Energía y Nutrición

Necesidades de energía. Alimentación en las distintas etapas biológicas.

Tema 3: Nutrición Aplicada

Grupos de alimentos. Valor nutricional de los alimentos.

Tema 4: Dietoterapia

Dietas terapéuticas. Parámetros nutricionales modificados en las Dietas Terapéuticas.

Tema 5: Alimentos de Régimen o Dietéticos

Definición. Clasificación. Legislación

Tema 6: Rotulación de alimentos

Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

XIII - Imprevistos

XIV - Otros