



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 2013)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ANTROPOLOGIA Y FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACION	LIC. EN NUTRICIÓN	11/09	2013	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
SOSA, NORA LILIANA	Prof. Responsable	P.Asoc Sem	20 Hs
CORREA, MARIA LUJAN	Responsable de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Responsable 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
6 Hs	2 Hs	4 Hs	Hs	6 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
14/03/2013	19/06/2013	15	90

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 más que comer, ya que no solo satisface una de las necesidades primarias, sino que también significa un estímulo sensorial y fundamentalmente actúa como un 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 un acto complejo, condicionado por factores tales como: el biológico, ecológico-económico, socio-político y cultural, es que los contenidos de este curso brindaran 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:

- Comprenda la importancia de la alimentación en la vida del hombre y la relación: alimentación-nutrición-salud
- Conozca la evolución de la alimentación humana a lo largo del tiempo
- 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

- Aprenda los lineamientos indispensables de una alimentación saludable
- Reconozca la situación alimentaria nutricional en el contexto actual de la Republica Argentina

VI - Contenidos

Tema 1: Antropología. Antropología Nutricional. Evolución de la ciencia de la nutrición. Historia de la profesión en la Republica Argentina. Transiciones Alimentarias en el tiempo. La evolución de

la alimentación en la Republica Argentina.

Tema 2: La complejidad del acto alimentario. Dimensiones de la conducta alimentaria. Gradiente socio cultural del alimento. Carácter simbólico del alimento. Hábitos alimentarios: factores condicionantes. Mitos alimentarios.

Charlatanismo alimentario.

Tema 3: Relación alimentación-nutrición-salud. Alimentación y Nutrición. Alimentación saludable.

Los alimentos y sus nutrientes (hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y agua). Funciones de los macro y micro nutrientes Alimentos fuentes. Alimentos protectores. Alimentos Funcionales. Alimentos Transgénicos. Producto Alimenticio. Alimentos fortificados y enriquecidos.

Tema 4: Generalidades de la alimentación en los diferentes momentos biológicos: embarazo, niñez, adolescencia, adulto joven y adulto mayor.

Tema 5: Guías Alimentarias para la población Argentina. Guías Alimentarias para la población infantil.

Tema 6: Situación alimentaria y nutricional de la Republica Argentina. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud.

Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Programa de Nutrición y Alimentación Nacional. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. Programa Nacional de Educación Alimentaria y Nutricional. Comunicación y Educación Nutricional. Marketing y publicidad, su repercusión en el consumidor actual.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Práctico 1: Historia de la Ciencia de la Nutrición.

Práctico 2: Transiciones alimentarias en el tiempo. Alimentación en la República Argentina.

Práctico 3: Dimensiones de la conducta alimentaria. Hábitos Alimentarios

Práctico 4: Alimentación y Nutrición

Práctico 5: Alimentos y Salud

Práctico 6: Guías Alimentarias para la Poblacion Argentina. Guías Alimentarias para la Poblacion Infantil.

Práctico 7: Situación Alimentario Nutricional de Nuestro País

VIII - Regimen de Aprobación

Para Regularizar el curso:

- presentacion y aprobacion del 100% de los trabajos practicos

- cumplir con el 60% de la asistencia

- aprobar 2 exámenes (con un recuperatorio para cada parcial) con una nota igual o mayor a 4 (que sera equivalente al 60% de los contenidos evaluados).

LUEGO DEBERA RENDIR EXAMEN FINAL ORAL CON UNA NOTA IGUAL O MAYOR A 4

Para Promocionar el curso:

- presentacion y aprobacion del 100% de los trabajos practicos

- cumplir con el 80% de la asistencia

- aprobar 2 exámenes (con un solo recuperatorio) con una nota igual o mayor a 7 (que sera equivalente al 80% de los contenidos evaluados) mas un tercer examen de integracion final que tambien se aprueba con 7 (que sera equivalente al 80% de los contenidos evaluados), esta ultima sin posibilidad de recuperacion.

Para los alumnos libres:

- 100% de los trabajos practicos presentados y aprobados

- aprobacion de una examen final oral teorico practico con una nota mayor o igual a 7.

PARA LOS ALUMNOS QUE TENGAN HIJOS MENORES DE 6 AÑOS, TRABAJEN, O DE OTRAS CATEGORIAS DE REGIMENES ESPECIALES, SE NORMARAN SEGUN LAS ORDENANZAS VIGENTES.

EN TODOS LOS CASOS, DEBEN ACREDITAR SU CONDICION LABORAL O PERSONAL

IX - Bibliografía Básica

- [1] [1] Fundamentos de Nutrición Normal, Laura Beatriz López – Marta María Suárez, Ed. El Ateneo, 1ra edición, 2008
- [2] [2] Alimentación y Dietoterapia, Pilar Cervera – Jaume Clapes – Rita Rigoflas, Ed. Interamericana/ Mc Graw – Hill,
- [3] [3] El ABC de la Nutrición. 4ta Edición. Año 2.003
- [4] [4] Nutriología Medica, Tercera Edición, Casanueva, editorial Medica Panamericana, 2005
- [5] [5] Lineamientos para el cuidado nutricional, segunda edición, Torresani M., Somoza M., Editorial Eudeba, Bs As, Argentina 2002
- [6] [7] Nutriología Médica, 2da edición, Casanueva, Kaufer – Horwitz, Pérez – Lizaur, Arroyo, Edit. Médica

X - Bibliografía Complementaria

- [1] [1] Manual de Multiplicadores: Guías Alimentarias para la Población Argentina. Silvia Lema – Elsa Longo – Alicia Lopresti, ADDyND, Ministerio de Salud, 1ra edición, 2003.
- [2] [2] Guía de nutrición y Diabetes, Adolfo Zavala y cols., La Prensa Médica Editores, 2002.
- [3] [3] Módulo 10 “Problemas Sociales de Salud Prevalentes, Programa Médicos Comunitarios, Silvia Gascón – Marisa
- [4] [4] Matía – Pablo Durán, 1ra edición Bs. As, Ministerio de Salud, 2006.
- [5] [5] 4. Nutrición, Salud y Bienestar, N° 16, Revista para Profesionales, Ed. Nestlé Argentina, 2009.
- [6] [6]. Nutrición, Salud y Bienestar, N° 13, Revista para Profesionales, Ed. Nestlé Argentina, 2007.
- [7] [7]. Guías Alimentarias para la Población Infantil, Orientaciones para padres y cuidadores, 2da edición, Ministerio de Salud, 2006.
- [8] [8]. Guías alimentarias para la Población Infantil. Ministerio de Salud y ambiente de la Nación, Bs As, enero 2006
- [9] [9]. Guías alimentarias para la Republica Argentina – AADyND, Bs. As. 2003
- [10] [10]. ENNYS, Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, documento de resultados, Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación, 2007
- [11] [11] Diccionario de Nutrición y Dietoterapia, Laguna, Claudio, 5ta edición, Mc. Graw Hill.
- [12] PÁGINAS WEB.
- [13] [12] www.fao.org (página de la Food and Agricultural Administration)
- [14] [13] www.oms.org (Organización Mundial de la Salud)
- [15] [14] www.ops.org (Organización Panamericana de la Salud)
- [16] [15] 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. Estrategias domésticas de consumo. Alimentación. Nutrición. Nutrientes. Alimentos fuente. Alimentación saludable. Alimentos protectores, funcionales y transgénicos. Guías alimentarias. Alimentación en distintos momentos biológicos. Situación alimentaria y 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.-

XIV - Otros