



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de San Luis
 Facultad de Ciencias de la Salud
 Departamento: Ciencias de la Nutrición
 Area: Area 4 Formación Profesional

(Programa del año 2018)
 (Programa en trámite de aprobación)
 (Presentado el 16/04/2018 12:06:09)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
NUTRICION NORMAL I	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2018	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
GAVIOLI, SILVINA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
RODRIGUEZ SALAMA, SILVIA IVANA	Prof. Co-Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
GARRO BUSTOS, JESSICA VANINA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs
SCATENA, SILVANA CECILIA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs

III - Características del Curso

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

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
12/03/2018	22/06/2018	15	60

IV - Fundamentación

El curso está orientado a aportar conocimientos sobre todos los aspectos relacionados a la nutrición normal de las personas adultas sanas, contribuyendo a la formación de Licenciados en Nutrición con habilidad hacia el trabajo en equipo inter y multidisciplinario, con actitud reflexiva, que sean capaces de analizar el contexto y la realidad actual de las personas, familias y comunidades, adaptarse a los mismos e intervenir eficientemente para promover hábitos alimentarios saludables con la consecuente mejora en el estado de nutrición y salud

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivos Generales:

- Comprender los conceptos básicos de nutrición, alimentación y salud e identificar las leyes de la alimentación
- Reconocer la importancia de la intervención del Licenciado en Nutrición sobre personas, familias y comunidades sanas
- Valorar la alimentación saludable como eje central en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles
- Determinar requerimientos de nutrientes y necesidades de energía, teniendo en cuenta las distintas etapas biológicas normales de la vida adulta y su contexto cultural y socioeconómico
- Desarrollar una actitud científica que permita la búsqueda y actualización de la información pertinente, con la finalidad de

profundizar conocimientos

Objetivos específicos:

- Conocer las características de los nutrientes, sus funciones y fuentes alimentarias
- .Reconocer los alimentos, su composición y valor energético Identificar las recomendaciones para las poblaciones de adultos sanos.
- .Adquirir destrezas en el cálculo de la antropometría básica y determinar diagnóstico nutricional
- Identificar las tablas de estándares de peso, composición química de los alimentos e ingestas dietéticas de referencia
- Diferenciar los métodos para calcular la ingesta alimentaria
- Relacionar e integrar los contenidos brindados, logrando una base sólida para confección de planes alimentarios adecuados que cumplan con las leyes de la alimentación

VI - Contenidos

UNIDAD 1

A) Conceptos de Nutrición, Alimentación y Salud. Etapas de la nutrición.

B) Rol del Licenciado en Nutrición en personas y comunidades sanas. Rol de la alimentación en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

UNIDAD 2

A) El organismo humano: composición corporal y compartimentos

B) Antropometría básica: peso, talla, circunferencia de la cintura, circunferencia de la muñeca; Técnicas de medición e interpretación. Estimaciones: constitución corporal, peso relativo, superficie corporal, índice de masa corporal. Empleo e interpretación de tablas de estándares. Prácticas de mediciones antropométricas y cálculo de índice de masa corporal.

C) Requerimientos y recomendaciones nutricionales del adulto: conceptos y diferencias. Uso e interpretación de tablas.

UNIDAD 3

Métodos de recolección de datos sobre ingesta alimentaria: registro alimentario, recordatorio de 24 hs, frecuencia alimentaria, anamnesis alimentaria. Técnica, ventajas y desventajas de cada método.

Grupos de Alimentos según ovalo nutricional de las gráficas de las guías alimentarias para la población argentina.

Plan de alimentación normal: concepto y finalidad. Leyes de la alimentación

UNIDAD 4

Necesidades de energía:

Medición de la energía: Unidades de energía Factores de conversión. Calorimetría directa e indirecta. Cociente respiratorio.

Componentes del gasto energético diario: Gasto basal, factores que lo modifican. Termogénesis inducida por la dieta.

Actividad física. Cálculo de las necesidades energéticas. Diferentes Métodos.

UNIDAD 5

Proteínas: Origen y Clasificación. Función. Calidad proteica: aminoácidos esenciales, semi esenciales y no esenciales. Score proteico. Proteína de referencia. Complementación proteica. Digestibilidad. Valor biológico. Requerimiento y

Recomendaciones. Alimentos Fuentes

Balance de nitrógeno. Utilidad. Técnica.

UNIDAD 6

Carbohidratos: Clasificación. Función. Requerimientos y Recomendaciones. Alimentos fuente.

Glucemia. Regulación endócrina: Insulina y hormonas de contra regulación. Respuesta glucémica e índice glucémico de los alimentos. Fibra dietética: propiedades, respuesta fisiológica. Requerimientos y Recomendaciones, alimentos Fuentes

UNIDAD 7

Lípidos: Origen y clasificación. Fuentes. Función. Requerimientos y Recomendaciones.

Función de los Ácidos grasos esenciales. Alimentos Fuente.

UNIDAD 8.

Vitaminas

Vitaminas Liposolubles Nomenclatura. Funciones. Necesidades y recomendaciones. Déficit y toxicidad. Fuentes alimenticias.

Formas activas y precursores. Factores de conversión. Síntesis endógena. Vitaminas Hidrosolubles Unidades de expresión, absorción, transporte, metabolismo. Biodisponibilidad, Facilitadores e

inhibidores. Funciones. Necesidades y recomendaciones. Déficit. Alimentos Fuentes. Formas activas y precursores. Factores de conversión

UNIDAD 9

Agua y Electrolitos

AGUA: Funciones. Balance de agua. Necesidades y recomendaciones. Mecanismos de Regulación. Fuentes. Equilibrio ácido-base.

SODIO, POTASIO y CLORO: Funciones. Compartimentos orgánicos. Sistemas de regulación. Necesidades y aportes. Fuentes. Unidades y factores de conversión. Equilibrio interno.

UNIDAD 10

Minerales

Funciones, alimentos fuentes, unidades de expresión, absorción, transporte, metabolismo, necesidades y recomendaciones diarias, biodisponibilidad, almacenamiento, déficit y excesos.

MACROMINERALES: calcio, fósforo, magnesio. Requerimiento, alimentos fuente, funciones, facilitadores e inhibidores,

OLIGOELEMENTOS: hierro, yodo, flúor, cinc, molibdeno, manganeso, níquel, selenio, cromo, cobre. Requerimiento, alimentos fuentes, facilitadores e inhibidores.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

T.P.Nº1. Anamnesis Antropometría Básica y cálculos Energéticos.

T.P.Nº2. Macronutrientes

T.P.Nº3 Vitaminas

T.P.Nº4 Minerales, Agua y Electrolitos

VIII - Regimen de Aprobación

De la Inscripción a la Asignatura:

1 -Podrán ser inscriptos en la asignatura los alumnos que reúnan las condiciones en el plan vigente.

2--Los certificados de trabajo, último recibo de sueldo o partida de nacimiento de niños menores de 6 años deberán ser presentados según consta en Ordenanza 13/03-C.S

De la Regularización:

- Correlativas anteriores regularizadas.

- 80 % de asistencia a clases prácticas.

- 80% de trabajos prácticos presentados en fecha.Teniendo la posibilidad de 1(unos) solo recuperatorio,según Ordenanza C.SNº13/03

- 100% de los parciales aprobados con 4 (cuatro) puntos o más.

- 2 recuperatorios por parcial segun Ordenanza 32/14-C.S

De la Promoción:

- Estar inscriptos de categoría de regulares o tener aprobadas al finalizar el ciclo lectivo las asignaturas correlativas anteriores.

- 100 % de asistencia a las clases prácticas.

- 100 % de trabajos prácticos presentados en fecha y aprobados.

- 100% de los parciales aprobados con 7 (siete) puntos o más, en primera instancia, no existe una instancia recuperatoria para adquirir la categoría de promocional.

De la aprobación:

-Los trabajos Prácticos y exámenes parciales se tomarán en fecha determinadas según cronograma al inicio de la Cursada.

- Los alumnos que promocionen deberán presentarse a un coloquio integrador quedando a criterio de la cátedra las consignas y modalidad

- Los alumnos que adquieran la condición regular deberán rendir un examen final, oral o escrito, quedando a criterio de la cátedra

- Este curso no admite la condición de alumnos libre

IX - Bibliografía Básica

[1] 1. ALPERS, Stenson Y BIER. (2003) Nutrición. 4º Edición - Ed. Marbán. España

[2] 2. Asociación Argentina de Dietistas Y Nutricionistas Dietistas. (2000).

[3] Guías Alimentarias para la población argentina.

[4] (Documento Técnico y Manual de Multiplicadores) Buenos Aires.Argentina.

[5] 3. GIL, A. Tratado de Nutrición. Nutrición Clínica. Tomo IV. 2ª edición. Edit. Médica Panamericana. Madrid. 2010.

[6] 4. GIL, A. Tratado de Nutrición. Nutrición Humana en el estado de salud. Tomo III. 2ª edición. Edit. Médica

Panamericana. Madrid. 2010.

[7] 5. GIROLAMI, Daniel H.De. (2009) Fundamentos de Valoración Nutricional y Composición Corporal. Ed. ElAteneo Buen Aires. Argentina.

[8] 6. HERNÁNDEZ RODRIGUEZ y SASTRE GALLEG0 (1999). Tratado de Nutrición. Ed. Díaz de Santos. España.

[10] 7. LÓPEZ L; SUAREZ M. (2002) Fundamentos de Nutrición Normal. Ed. El Ateneo. Buenos Aires. Argentina.

[11] 8. MAHAN KATHLEEN; ESCOTE STUMP SYLVIA (1996) Nutrición y Dietoterapia de Krause.

[12] 8ºEd.Interamericana. México.

[13] 9. MARTÍNEZ, J.A. (1998). Fundamentos Teórico-prácticos de nutrición y dietética. Interamericana.McGRAW-HILL. Madrid.

[14] 10. MATAIX VERDÚ, J. (2010) Valoración del Estado Nutricional. En Tratado de Nutrición y Alimentación]Humana. Cap. 31. Vol. 2. Edit. Océano.

[16] 11. MAURICE Shills Y COLS. (2002) Nutrición en Salud y Enfermedad. Vol I y II. 9º edición. Ed. McGraw Hill. México

[17] 12. Organización Panamericana de la Salud, OPS e Instituto Internacional de Ciencias de la Vida, ILSI. (2003.)

[18] Conocimientos Actuales en Nutrición. 8º Edición. Barbara Bowman y Robert M. Russell. Editores. Washington.EEUU

X - Bibliografía Complementaria

[1]

XI - Resumen de Objetivos

La curricula se desarrollará de modo que los contenidos teóricos en cuanto su composición cuanti y cualitativa guarden una estrecha relación con la fisiología, metabolismo en la alimentación /nutrición y su repercusión en la salud, como las influencias del medio del adulto sano.

XII - Resumen del Programa

Nutrición Normal tiene como finalidad la comprensión de macro nutrientes y micronutrientes, definiciones, funciones, digestibilidad, biodisponibilidad, metabolismo, toxicidad, alimentos fuentes y necesidades diarias, en cuanto a requerimientos y/o recomendaciones, resaltando su importancia en la nutrición adulta

XIII - Imprevistos

Cada caso en particular se tratará en forma individual por la Cátedra

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	