



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

(Programa del año 2018)  
(Programa en trámite de aprobación)  
(Presentado el 22/08/2018 11:19:39)

### I - Oferta Académica

| Materia                                | Carrera           | Plan  | Año  | Período         |
|----------------------------------------|-------------------|-------|------|-----------------|
| (OPTATIVAS Ing. Alim. 38/11) NUTRICION | ING. EN ALIMENTOS | 38/11 | 2018 | 2° cuatrimestre |

### II - Equipo Docente

| Docente                | Función                 | Cargo      | Dedicación |
|------------------------|-------------------------|------------|------------|
| UÑATES, MARIA ANGELINA | Prof. Responsable       | P.Asoc Exc | 40 Hs      |
| PIOLA, HUGO DANIEL     | Responsable de Práctico | JTP 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     | 2 Hs              | 0 Hs                                  | 6 Hs  |

| Tipificación                     | Periodo         |
|----------------------------------|-----------------|
| C - Teoría con prácticas de aula | 2° Cuatrimestre |

| Duración   |            |                     |                   |
|------------|------------|---------------------|-------------------|
| Desde      | Hasta      | Cantidad de Semanas | Cantidad de Horas |
| 03/09/2018 | 26/10/2018 | 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

#### UNIDAD N° 1: NUTRICIÓN BÁSICA

Introducción. Ciencia de la nutrición. Conceptos relacionados con la nutrición. Nutrientes. Tipos. Función. Fuentes.

Nutrientes indispensables y dispensables. Estado nutricional. Su evaluación: anamnesis, exploración clínica y antropometría nutricional. Trastornos derivados de una inadecuada alimentación.

#### UNIDAD N° 2: ENERGÍA Y NUTRICIÓN

Introducción. Necesidades de energía. Tipos de energía aprovechables por los animales. Unidades de energía. Balance energético. El aporte energético de los nutrientes. Gasto energético total del individuo. Determinación del gasto energético total. Calorimetría directa e indirecta.

#### UNIDAD N° 3: REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

Requerimientos nutricionales: requerimiento basal y óptimo. Ingesta diaria recomendada. Ingesta promedio estimada. Ingesta adecuada. Ingesta máxima tolerable. Métodos para determinar los requerimientos y recomendaciones nutricionales:

Epidemiológicos. Factorial. Balance. Otros (Indicadores Bioquímicos).

#### UNIDAD N° 4: NUTRICIÓN APLICADA

Alimentos y sus valores nutricionales. Grupos de alimentos. Guía alimentaria. Tabla de composición de los alimentos. Procesamiento, métodos de conservación y almacenamiento de los alimentos. Pesada de alimentos y equivalencias en distintas medidas.

#### UNIDAD N° 5: NUTRICIÓN NORMAL

Leyes de la alimentación. Alimentación en las distintas etapas biológicas: embarazo, lactancia, lactantes y niños (0 a 10 años), niños adolescentes (10 a 17 años), adultos y vejez.

#### UNIDAD N° 6: ALIMENTOS DIETÉTICOS

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

#### UNIDAD N° 7: ROTULADO NUTRICIONAL

Rotulado nutricional. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Legislación

### VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo práctico N°1

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 N°2

Confección rotulado nutricional.

Trabajo práctico N°3

Seminario alimentos dietéticos

### 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. 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:

- Exigencias de correlatividades preestablecidas.
- 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.
- 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).

### IX - Bibliografía Básica

[1] [1] Fundamentos de Nutrición Normal. Laura Beatriz López, Marta María Suárez. Editorial El Ateneo. 3° reimposición, Buenos Aires. 2010.

[2] [2] Nutrición y Bromatología. Energía. Dra. María Pita Martín de Portela, Dra. Nora Slobodianik de Gurevich, Bioq. Silvia Langini, Bioq. Liliana de Gritkind. Apuntes del Curso de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires. 1996.

[3] [3] Tratado de Nutrición y Alimentación. Vol 1. Nutrientes y Alimentos. José Mataix Verdú. Ed. Ocen/ergon. Nueva

edición ampliada. España.

[4] [4] Conocimientos actuales sobre Nutrición. 8° edición. Bárbara Bowman, Robert Russell. Organización Panamericana de la Salud. 2003. EUA

[5] [5] Nutrición y Bromatología. Lic. Claudia Kuklinski. Ediciones Omega. S.A., 2003

[6] [6] Nutrición. Proteínas. Dra. María E, Gómez del Río, Dra. María Pita Martín de Portela. Apuntes del Curso de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires. 1996.

[7] [7] Tratado de Nutrición. Tomo I. Bases Fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición. Ángel Gil. Editorial Médica Panamericana. 2° edición. 2010

[8] [8] Nutrición. Pupi, Brusco, Salinas, Schor y col. López Libreros Editores. Buenos Aires. 1986.

[9] [9] Vitaminas, y minerales en Nutrición. Dra. María Pita Martín de Portela 1° edición. Buenos Aires. López Libreros Editores, 1993: 74.

[10] [10] Código Alimentario Argentino actualizado.

## **X - Bibliografía Complementaria**

[1] Guía de Trabajos prácticos para autoencuesta alimentaria elaborada por Docentes del Curso.

[2] [2] - Tabla de Composición de alimentos Universidad Nacional de Luján.

[3] [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**

Unidad 1: Nutrición Básica.

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

Unidad 2: Energía y Nutrición.

Necesidades de energía . Balance energético. Calorimetría.

Unidad 3: Requerimientos Nutricionales.

Requerimientos nutricionales. Ingesta recomendada.

Unidad 4: Nutrición aplicada.

Grupos de alimentos. Valor nutricional de los alimentos.

Unidad 5: Nutrición Normal.

Leyes de la alimentación. Alimentación en las distintas etapas biológicas.

Unidad 6: Alimentos de Régimen o Dietéticos.

Definición. Clasificación. Legislación.

Unidad 7: Rotulación de alimentos.

Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

## **XIII - Imprevistos**

## **XIV - Otros**

| <b>ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA</b> |                             |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                                | <b>Profesor Responsable</b> |
| Firma:                                         |                             |
| Aclaración:                                    |                             |
| Fecha:                                         |                             |