



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 2019)

### I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ANTROPOLOGIA Y FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACION	LIC. EN NUTRICIÓN	11/2009	2019	1° cuatrimestre
		C.D		

### II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
SOSA, NORA LILIANA	Prof. Responsable	P.Asoc Exc	40 Hs
RODRIGUEZ SALAMA, SILVIA IVANA	Prof. Colaborador	P.Adj Semi	20 Hs
GOMEZ, MARIANA VIRGINIA	Prof. Co-Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
BIASI, ANTONELLA DE LAS MER	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs
BUZZI, LEONARDO ALBERTO	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Auxiliar 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
7 Hs	4 Hs	3 Hs	Hs	7 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
01/04/2019	28/06/2019	13	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 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 complejo, condicionado por factores tales como biológico, ecológico - económico, socio - político y cultural, es que los contenidos de este curso brindarán 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:

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

## VI - Contenidos

- 1. Antropología. Antropología alimentaria. La complejidad del acto alimentario. Dimensiones de la conducta. Carácter simbólico de los alimentos. Hábitos alimentarios: factores condicionantes. Mitos, tabúes y modas alimentarias.**
2. Transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. La evolución de la alimentación en la República Argentina. Principales hitos en la historia alimentaria de nuestro país. Las características del consumidor actual. Marketing y publicidad de alimentos.
3. Relación entre alimentación y salud. Concepto de alimento, alimentación y alimentación saludable. Leyes de la alimentación: concepto. Nutrición y nutrientes: macronutrientes y micronutrientes. Tiempos de la nutrición. Recomendaciones y requerimientos nutricionales. Grupos de alimentos: clasificación, funciones y fuentes.
4. Producto alimenticio. Alimentos protectores. Alimentos fortificados y enriquecidos. Alimentos funcionales. Alimentos light y dietéticos. Alimentos transgénicos. Alimentos procesados y ultraprocesados. Etiquetado nutricional.
5. Plan alimentario: fórmula sintética y fórmula desarrollada. Generalidades de la alimentación en los diferentes momentos biológicos: embarazo, niñez, adolescencia, joven adulto y adulto mayor.
6. Concepto de EAN. Guías Alimentarias para la población Argentina año 2000 y 2015: mensajes y gráficas. Guías alimentarias para la población infantil año 2006.
7. Historia de la ciencia de la nutrición. Inicio de la profesión en Argentina. Situación nutricional en nuestro país: ENNyS 2005 y ENFR 2005, 2009, 2013. Situación alimentaria de nuestro país: hojas de balance de la FAO.

## VII - Plan de Trabajos Prácticos

1. Antropología y alimentación: la complejidad del evento alimentario.
2. La alimentación a lo largo de la historia.
3. Grupos de alimentos, nutrientes y funciones.
4. Distintos tipos de alimentos: definición, características y funciones.
5. Generalidades alimentación en los diferentes momentos biológicos. Fórmula sintética y Fórmula desarrollada.
6. Guías alimentarias para la población Infantil y Guías Alimentarias para la población Argentina.

## VIII - Regimen de Aprobación

Podrán inscribirse a la asignatura, todos los estudiantes que reúnan las condiciones del plan vigente.

Para regularizar el curso:

- presentación y aprobación del 100% de los trabajos prácticos, con la posibilidad de recuperar 2 (dos) instancias prácticas.
- cumplir con el 60% de la asistencia.
- aprobar dos exámenes (con dos recuperatorios para cada parcial) con una nota igual o mayor a 4 (que será equivalente al 60% de los contenidos evaluados)

**LUEGO DEBERÁ RENDIR EXAMEN FINAL ORAL O ESCRITO Y APROBARLO CON UNA NOTA MAYOR O IGUAL A 4.**

Para promocionar el curso:

- presentación y aprobación del 100% de los trabajos prácticos, con la posibilidad de recuperar 1 (uno) instancia práctica.
- cumplir con el 80% de la asistencia
- aprobar dos exámenes (con un solo recuperatorio) con una nota igual o mayor a 7 (que será equivalente al 80% de los contenidos evaluados) más un tercer examen de integración final que se aprueba con 7 (que será equivalente al 80% de los contenidos evaluados). Éste último, sin posibilidad de recuperación.

Para los alumnos libres:

- 100% de los trabajos prácticos presentados y aprobados. Los mismos deberán presentarse con una anticipación de 10 días antes de la mesa de examen.
- aprobación de un examen final escrito y oral, con una nota mayor o igual a 4.

**PARA LOS ALUMNOS QUE TENGAN HIJOS MENORES DE 6 AÑOS, TRABAJEN O DE OTRAS CATEGORÍAS DE**

REGÍMENES ESPECIALES, SE NORMARÁN SEGÚN LAS ORDENANZAS VIGENTES. EN TODOS LOS CASOS DEBEN ACREDITAR SU CONDICIÓN LABORAL O PERSONAL.

Todo comunicado del equipo docente, se transmitirá por la cartelera del box.

## **IX - Bibliografía Básica**

- [1] [1] [1] 1. Fundamentos de Nutrición normal, Laura Beatriz Lopez- Marta María Suarez. Ed. El Ateneo, 1° edición 2008.
- [2] [2] [2] 2. Alimentación y Dietoterapia. Pilar Cervera - Jaume Clapes - Rita Rigoflas, Ed. Interamericana/Mc. Graw - Hill
- [3] [3] [3] 3. El ABC de la nutrición. 4° edición . 2003.
- [4] [4] [4] 4. Nutriología Médica, tercera edición, Casanueva, Editorial Médica Panamericana, 2005.
- [5] [5] [5] 5. Lineamientos para el cuidado nutricional, segunda edición, Torresani M., Somoza M., Editorial Eudeba. Buenos Aires Argentina 2002
- [6] [6] [6]

## **X - Bibliografía Complementaria**

- [1] [1] [1] 1. Manual de Multiplicadores: Guías Alimentarias para la Población Argentina. Silvia Lema - Elsa Longo - Alicia Lopresti. ADDyND. Ministerio de Salud, 1° Edición 2003.
- [2] [2] [2] 2. Guía de Nutrición y Diabetes, Adolfo Zavala y cols. La Prensa Médica Editores, 2002.
- [3] [3] [3] 3. Módulo 10 "Problemas Sociales de Salud Prevalentes, Programa Médicos Comunitarios, Silvia Gascón - Marisa Matia - Pablo Durán. 1° edición Bs. As. Ministerio de Salud, 2006.
- [4] [4] [4] 4. Nutrición Salud y Bienestar, N°16, Revista para Profesionales, Ed. Nestlé Argentina, 2009.
- [5] [5] [5] 5. Nutrición Salud y Bienestar, N°13, Revista para Profesionales, Ed. Nestlé Argentina, 2009.
- [6] [6] [6] 6. Guías alimentarias para la Población Infantil. Orientaciones para padres y cuidadores, 2° edición, Ministerio de Salud 2006.
- [7] [7] [7] 7. Guías alimentarias para la Población Infantil. 2° edición, Ministerio de Salud 2006.
- [8] [8] [8] 8. Guías Alimentarias para la República Argentina. Ministerio de Salud de la Nación. Año 2006 y año 2015
- [9] [9] [9] 9. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, documento de resultados, Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación, 2007.
- [10] [10] [10] 10. Diccionario de Nutrición y Dietoterapia. Laguna C. 5° Edición. Mc. Graw, Hill.
- [11] [11] [11] 11. [www.fao.org](http://www.fao.org) (página de la Food and Agricultural Administration)
- [12] [12] [12] 12. [www.oms.org](http://www.oms.org) (Organización Mundial de la Salud)
- [13] [13] [13] 13. [www.ops.org](http://www.ops.org) (Organización Panamericana de la Salud)
- [14] [14] [14] 14. [www.nutrinfo.com](http://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 en el Tiempo de la Especie. Alimentación. Nutrición. Nutrientes. Alimentos Fuente. Alimentación Saludable. Alimentos Protectores, Funcionales y Transgénicos. Guías Alimentarias. Alimentación en Distintos Momentos Biológicos. Situación Alimentaria 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**

--