



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 2026)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN EN SALUD	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2026	1° cuatrimestre
PÚBLICA				

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
VEGA, SILVIA ADRIANA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
PRETEL, PAULA ALEJANDRA	Responsable 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
2 Hs	Hs	Hs	17 Hs	19 Hs

Tipificación	Periodo
A - Teoria con prácticas de aula y campo	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
11/03/2026	23/06/2026	15	280

IV - Fundamentación

El plan de estudio de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud (UNSL) prevé en su 5° año las “Prácticas de Nutrición en Salud Pública”. Estas representan una instancia crítica de sustentabilidad académica, donde el estudiante realiza una transición supervisada hacia el ejercicio autónomo en Centros de Atención Primaria de la Salud (CAPS) y Hospitales de Día.

En este sentido, dicha etapa de aplicación, experiencia e integración de conocimientos implica una responsabilidad profesional creciente. Bajo esta premisa, las actividades prioritarias en el ámbito de la Salud Pública incluyen el diagnóstico de situación, la priorización de problemas y la planificación alimentaria, así como la investigación epidemiológica orientada a prevenir, tratar, controlar y rehabilitar problemas prevalentes de salud.

Asimismo, mediante la incorporación a equipos de salud interdisciplinarios, se pretende fomentar el desarrollo crítico reflexivo para por ejemplo, generar propuestas locales de intervención que contemplen el resguardo ético y la promoción de la soberanía alimentaria (ej. huertas comunitarias). En última instancia, la Facultad, junto a los instructores de terreno, promueven la formación de profesionales en condiciones de responder con idoneidad, ética e integridad a las necesidades de la población, contribuyendo de manera efectiva al desarrollo y bienestar de la comunidad de San Luis.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

OBJETIVO GENERAL:

Se espera que al finalizar el curso el estudiante sea capaz de:

- 1.Desempeñar con autonomía, capacidad crítica y responsabilidad ética el conjunto de acciones propias que cumple el/la Licenciado/a en Nutrición en la gestión de la atención nutricional en el Primer Nivel de Atención, integrando conocimientos técnico-científicos para la resolución de problemáticas alimentarias situadas en la comunidad.
- 2.Diseñar, implementar y evaluar intervenciones de salud pública y seguridad alimentaria, actuando proactivamente en equipos interdisciplinarios para contribuir al bienestar integral de la población local.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Conocer la situación de salud, alimentaria y nutricional del área programática del lugar de Practica (CAPs/ Hospital de Día).
- Desarrollar habilidades relacionadas con evaluación nutricional, educación y consejería alimentaria y nutricional para llevar a cabo una intervención nutricional congruente, adecuada y oportuna en el paciente ambulatorio y en población sana.
- Investigar necesidades alimentarias y nutricionales de la población para la realización e implementación de proyectos de educación alimentaria y nutricional.
- Diagnosticar y gestionar la calidad alimentaria en entornos de asistencia social (comedores y merenderos), proponiendo mejoras factibles que respeten la cultura local y optimicen los recursos disponibles
- Implementar en el primer nivel de atención acciones de promoción de la salud y prevención de enfermedades, acorde a la problemática nutricional individual o de la comunidad.
- Trabajar en forma Interdisciplinaria con el equipo de Salud e Interinstitucional en actividades de promoción y prevención.
- Conocer planes y programas Nacionales, provinciales y municipales en vigencia y población beneficiada.
- Fomentar la búsqueda de información científica, a los fines de promover la formación de criterios en acciones de promoción de la salud y prevención de enfermedades.

VI - Contenidos

UNIDAD 1: Diagnostico de Situación de Salud

Concepto, generalidades. La importancia de la Epidemiología Nutricional en la Atención Primaria de la Salud, identificación en el lugar de práctica. Diseño de un Diagnóstico de Situación de Salud. Búsqueda de datos e información, fuentes de información directa e indirecta, cualitativa ó cuantitativa. Indicadores de salud. Determinantes, posibles factores causales y riesgos: Identificación de los determinantes sociales de la población según área programática de la Institución practicante; y su relación con la alimentación y nutrición; Factores determinantes del estado salud-enfermedad. Identificación de los problemas de salud y su priorización. Análisis de Situación de Salud.

UNIDAD 2: “Estadísticas y Planificación Alimentaria-Nutricional”

Estadísticas según práctica realizada y contenidos propuestos en el programa: actividades de consultorio, visitas a terreno y actividades extra muro e interinstitucionales. Tablas, gráficos, descripción y análisis de los resultados. Propuesta de Proyecto de Intervención Nutricional según necesidades alimentarias y nutricionales percibidas y sentidas en la población:

Fundamentación, objetivos (general y específicos), metas, contenidos y actividades, cronograma, evaluación. Planificación alimentaria-nutricional en contextos de vulnerabilidad. Abordaje integral en Comedores Sociales y Merenderos: gestión de menús masivos, inocuidad y educación para manipuladores. Soberanía Alimentaria en la práctica: implementación de Huertas Agroecológicas familiares y comunitarias como estrategia de autoprovisión y recurso pedagógico.

UNIDAD 3: “Intervención, Consejería y Educación Nutricional”

Valoración del Estado Nutricional de la Población e Individual. Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación según grupo etario y situación biológica. Recomendaciones Nutricionales. Intervención Nutricional y Consejería Alimentaria individual y poblacional. Confección de anamnesis alimentarias. Presentación completa de casos vistos en consultorio.

Salidas a terreno: Intervenciones en instituciones sociales y entornos educativos. Relevamiento y diagnóstico de comedores y merenderos. Talleres participativos de siembra y alimentación sostenible. Actividades de promoción de la salud y prevención de enfermedades mediante el aprovechamiento de recursos locales. Elaboración de material didáctico, folletería y cartelería técnica adaptada. Participación en actividades intra o extra-muro vinculadas a la planificación comunitaria del Centro de Atención.

UNIDAD 4: Rol del/la Licenciado/a en Nutrición en Salud Pública

El rol del/la Licenciado/a en Nutrición en la Atención Primaria de la Salud: Objetivo y Funciones. Descripción y reflexión del funcionamiento del Servicio de Nutrición en el Primer Nivel de Atención de Salud según lugar de práctica. Análisis de las actividades realizadas según niveles de atención primaria, prevención y complejidad del lugar. Asistencia alimentaria, planes y programas relacionados a la seguridad alimentaria, análisis de su implementación en los diferentes lugares de práctica. Investigación del trabajo en Redes del lugar con otras Instituciones.

UNIDAD 5: “Situación alimentaria y Nutricional de la Población”

Situación de Salud y Nutrición en San Luis, Argentina y Latinoamérica. Revisión de Encuesta Nacional de Factores de Riesgo y Encuesta Nacional de Nutrición y Salud: análisis según realidad del lugar de práctica. Análisis de la Seguridad alimentaria y Nutricional de la población que asiste al Centro de Salud, según Derecho a la alimentación y determinantes sociales identificados en el lugar. Organismos que desarrollan programas sociales con componente alimentario nutricional (comedores barriales, escolares).

UNIDAD 6: Integración de la Práctica Pre-Profesional:

Plan de Actividades en Terreno/ Áulico:

- Acompañamiento áulico/Terreno en la instancia de práctica. -Articulación de los contenidos teóricos con la práctica para la integración de los mismos. -Intercambio de saberes y distintas realidades en los diversos lugares de práctica.
- Sociabilizar el diagnóstico situacional del lugar de práctica teniendo en cuenta, determinantes sociales y situación alimentaria-Nutricional, nivel de atención, prevención y complejidad y actividades de intervención nutricional.
- Conocer y analizar los objetivos y manera en la que se implementan los diversos planes y programas alimentarios y su viabilidad en función a la seguridad alimentaria de la población.
- Presentar casos de Valoración nutricional, realizados durante el tiempo de práctica, (mínimo 3). Confección de historia clínica, según caso. Anamnesis alimentaria. Diagnóstico clínico, nutricional, bioquímicos. Registro alimentario. Intervención alimentaria, características físicas y químicas. Planes alimentarios/ Consejería alimentaria.
- Exposición de estadísticas alimentarias, tablas, gráficos, descripción de resultados.
- Realización y exposición de proyecto de intervención.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo Práctico N° 1: "Laboratorio de Simulación Evaluativo Pre-Práctica"

Objetivo: Validar las competencias técnicas, diagnósticas y comunicacionales de los estudiantes mediante modelos de simulación, garantizando su idoneidad y seguridad profesional antes de la intervención directa en los centros de salud.

Metodología: Actividad presencial obligatoria de carácter evaluativo en Laboratorio de Simulación, dividida en dos instancias:

Parte A (Técnica): Estaciones de destreza técnica en antropometría (estándares OMS), examen físico-clínico orientado y diseño de Historia Clínica Nutricional.

Parte B (Comunicacional): Role-playing de consulta y consejería alimentaria basado en casos situados, evaluando la entrevista motivacional y la adecuación del mensaje al contexto social.

Instancia de Recuperación: No posee (Actividad evaluativa de desempeño presencial único).

Trabajo Práctico N° 2: "Diagnóstico de Situación y Reconocimiento Territorial"

Objetivo: Identificar los problemas y factores determinantes de la salud en la población del área programática, reconociendo la red de actores institucionales y comunitarios. Metodología: Relevamiento de datos en los centros de práctica (CAPS/Hospital de Día) mediante entrevistas al equipo de salud y observación participativa. El informe resultante será el insumo obligatorio para el diseño del TP N° 3.

Instancia de Recuperación: 1 (una) instancia de re-entrega del informe diagnóstico.

Trabajo Práctico N° 3: "Proyecto Educativo Alimentario-Nutricional: Diseño e Implementación"

Objetivo: Planificar y ejecutar una intervención educativa situada que responda a la problemática priorizada en el diagnóstico previo, fomentando la participación comunitaria. Metodología: Elaboración de un proyecto educativo (fundamentación,

objetivos, actividades y recursos) y su posterior ejecución en el territorio durante la cursada. Instancia de Recuperación: 1 (una) instancia de corrección y ajuste del diseño del proyecto.

Trabajo Práctico N° 4: "Gestión y Rol Profesional en el Equipo de Salud"

Objetivo: Analizar críticamente las funciones del Licenciado en Nutrición y su articulación interdisciplinaria dentro del equipo del Primer Nivel de Atención. Metodología: Análisis reflexivo basado en el registro del cuaderno de campo, participación en reuniones de equipo de salud y debate sobre competencias profesionales. Instancia de Recuperación: 1 (una) instancia de re-entrega del análisis crítico.

Trabajo Práctico N° 5: "Instrumentos de Vigilancia: Guía de Valoración Nutricional (VEN) y Consejería"

Objetivo: Desarrollar y validar una guía técnica de valoración y consejería situada, integrando los lineamientos del PED: "Evaluación Nutricional en Acción: Del Diagnóstico a la Mesa". Metodología: Construcción de instrumentos técnicos (HCN, flujogramas de decisión) y materiales didácticos de apoyo para la consejería nutricional en el centro de práctica. Instancia de Recuperación: 1 (una) instancia de Re entrega de la Guía técnica.

Trabajo Práctico N° 6: "Ateneo Clínico-Epidemiológico Territorial"

Objetivo: Realizar la defensa técnica de casos reales utilizando la Guía VEN desarrollada y evaluar el impacto de las intervenciones educativas realizadas. Metodología: Presentación oral y discusión de casos clínicos-comunitarios ante el equipo de cátedra, integrando valoración técnica y análisis social. Instancia de Recuperación: 1 (una) instancia de recuperatorio oral.

Trabajo Práctico N° 7: "Carpeta de Prácticas y Ciclo de Charlas Vivenciales"

Objetivo: Sistematizar el proceso de práctica profesional y reflexionar críticamente sobre las competencias adquiridas y el compromiso social de la profesión. Metodología: Actividad procesal transversal que culmina con la entrega de la Carpeta de Prácticas (recopilación de producciones técnicas y cuaderno de campo) y una jornada de socialización de experiencias vivenciales. Instancia de Recuperación: 1 (una) instancia de re-entrega y completamiento de la carpeta documental.

Actividades Prácticas Complementarias (Eje Transversal) "Efemérides en Salud: Promoción y Vinculación Comunitaria"

Objetivo: Desarrollar competencias en liderazgo y comunicación mediante estrategias de prevención adaptadas a diversos canales y audiencias. Metodología: Actividad desarrollada de manera continua durante el cuatrimestre: Intervención en Territorio: Acciones de promoción en conjunto con el equipo de salud local en fechas clave del calendario sanitario.

*Divulgación en Entornos Virtuales: Producción de contenidos digitales y desarrollo del ciclo de Micro-Podcasts "Salud en Frecuencia" para el abordaje de temáticas prevalentes.

*CONSIDERACIONES PARA PRACTICA EN TERRENO:

-VESTIMENTA Y EL EQUIPO:

- *El/La Estudiante vestirá con ambo o chaquetilla.
- * El cabello arreglado, si es largo llevarlo recogido.
- * Las uñas de las manos cortas.
- * No se permite el uso de alhajas.
- * Equipo sugerido (no obligatorio):
 - Calculadora.
 - Cinta antropométrica
 - plicómetro

-PUNTUALIDAD Y ASISTENCIA:

* El/La Estudiante No podrá ausentarse de la práctica (durante el transcurso de la misma) salvo por razones debidamente justificada, y siempre con la autorización del instructor y equipo docente.

**En caso de inasistencias injustificadas y prácticas de campo no aprobadas, el alumno quedará en condición libre.

VIII - Regimen de Aprobación

Es importante mencionar que la evaluación del curso se concibe como un proceso integral que articula dos instancias complementarias:

- 1)-la Instancia de Práctica en Terreno (evaluada por el instructor/a) y
- 2)- la Instancia Áulica/Teórica (evaluada por el equipo docente).

Ambas etapas deben ser aprobadas de manera independiente para acreditar el curso. En este sentido, la Instancia en Terreno requiere una calificación mínima de 7 (siete); de no alcanzarse esta calificación, la asignatura se considerará desaprobada en su totalidad. Consecuentemente, la nota definitiva del curso surgirá de la integración y el promedio ponderado del desempeño del estudiante en ambos escenarios.

PROMOCIONAL:

CONDICIÓN PROMOCIONAL:

- Asistir al 90% de las actividades Áulicas.
- Asistir al 90% de la Practicas en Terreno bajo supervisión de Instructor/a
- Aprobar del 100% de los trabajos prácticos aulicos (se prevé una (1) recuperación para cada TP Áulico)
- Aprobar con una nota equivalente a 7 ó más los 2 (dos) instancias evaluativas: A)-Instructor/a y Equipo Docente *Al ser practica en Terreno, NO se prevé recuperación de nota para promoción, en virtud del Reglamento de Practicas Pre Profesionales. –
- B)-Coloquio y Presentación de Carpeta Final de Actividades de Practicas Intra y Extra Muro.

CONDICION REGULAR:

- Asistencia al 90% de las prácticas en terreno.
- Asistencia al 80% de las actividades áulicas.
- Aprobación del 100% de trabajos prácticos áulicos. (Según normativas vigentes se prevé recuperación para Trabajos Prácticos áulicos)

Aprobación del examen final:

- Aprobación de la instancia práctica, por parte del instructor a cargo del alumno en el lugar de práctica, con una nota 4 o más. Presentación de carpeta final en soporte digital: drive/e- mail del curso (debe enviarse 10 días hábiles antes de la mesa de examen, con asunto: Carpeta Examen final y nombre y apellido del/la estudiante).

La materia NO acepta la modalidad de libre para el cursado ni la de promoción para su Aprobación.

PARA LOS ESTUDIANTES QUE TENGAN HIJOS MENORES DE 6 AÑOS, TRABAJEN, O DE OTRAS CATEGORÍAS DE RÉGIMENES ESPECIALES, SE NORMARAN SEGÚN LAS ORDENANZAS VIGENTES. EN TODOS LOS CASOS, DEBEN ACREDITAR SU CONDICIÓN LABORAL O PERSONAL, PERO ES FUNDAMENTAL TENER PRESENTE QUE LOS HORARIOS DE CONCURRENCIA LOS DISTINTOS LUGARES DE PRACTICAS (CAPS, HOSPITALES) DEPENDE DEL HORARIO LABORAL DEL INSTRUCTOR.

MATERIAS NECESARIAS PARA CURSAR Y/O APROBAR.

MATERIAS CURSADAS

- Evaluación Nutricional Ética Profesional
- Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación.

MATERIAS APROBADAS:

- Psicopatología
- Nutrición en Salud Pública y Epidemiología

MATERIAS PARA RENDIR /PROMOCIONAR LAS PRÁCTICAS:

MATERIAS APROBADAS:

- Evaluación Nutricional Ética Profesional

-Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación

Las actividades en terreno estarán supervisadas por el/la instructor/a a cargo del estudiante en la institución practicante. Cada Instructor/a dispondrá de una planilla de evaluación para calificar el desempeño del/la estudiante en la realización de la práctica. La misma, permitirá evaluar actividades individuales y grupales teniendo en cuenta características como responsabilidad, iniciativa, habilidad y destreza desempeño, participación, asistencia, puntualidad, dedicación, cumplimiento, y trabajo en equipo.

Al finalizar la práctica en terreno, el/la instructor/a emitirá una calificación final (con nota) según el cumplimiento parcial o total de estas características. Se adjunta a continuación la planilla.

PLANILLA DE EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO EN TERRENO

Prácticas de Nutrición en Salud Pública 2026

•Nombre y Apellido del Estudiante: _____

•Instructor/a: _____

•Lugar de Práctica: _____

•Período de práctica: Desde ____/____/2026 hasta ____/____/2026

CUADRO DE CALIFICACIÓN

Por favor, asigne un puntaje del 1 al 10 en cada ítem basándose en el "Instructivo para el Instructor/a" adjunto. (ver anexo)

ITEM Competencia a Evaluar Puntaje (1-10)

1 Responsabilidad, Puntualidad y Compromiso

2 Gestión y Autonomía Profesional

3 Resguardo Ético y Trato Humanizado

4 Destreza Técnica Situada

5 Abordaje Comunitario y Social

6 Comunicación y Educación Alimentaria

7 Integración Interdisciplinaria

8 Capacidad de Planificación y Organización

9 Pensamiento Crítico y Resolución de Problemas

PUNTAJE FINAL

NOTA FINAL

*Importante: *Sumatoria de 90 puntos = 10 (Diez) / APROBADO; *Sumatoria de 89-81 puntos = 9 (nueve) / APROBADO;

*Sumatoria de 80-71 puntos = 8 (ocho) / APROBADO; *Sumatoria 70-63 puntos = 7 (Siete) APROBADO; *Sumatoria = ó <62 puntos DESAPROBADO

CONDICIÓN FINAL DE LA INSTANCIA PRÁCTICA:

• Condición (Marque con X):

☐ APROBADO (Requiere nota mínima de 7 para considerar la instancia superada).

☐ DESAPROBADO (Nota inferior a 7).

Firma y Sello del Instructor/a: _____

Lugar y Fecha _____

(Anexo)

INSTRUCTIVO PARA EL INSTRUCTOR/A

Este documento define los criterios para evaluar el desempeño pre-profesional de los estudiantes de 5° año. La instancia en terreno debe ser aprobada de manera independiente para acreditar el curso.

Detalle de los ítems a evaluar:

1.Responsabilidad, Puntualidad y Compromiso: Cumplimiento de horarios, uso del uniforme y predisposición activa ante las tareas del centro.

2.Gestión y Autonomía Profesional: Iniciativa en la consulta o actividades territoriales; capacidad de resolución sin dependencia constante del instructor.

3.Resguardo Ético y Trato Humanizado: Respeto estricto por la privacidad, manejo del secreto profesional y vínculo empático con el paciente.

4.Destreza Técnica Situada: Precisión en antropometría e interpretación de resultados para una consejería nutricional pertinente.

5. Abordaje Comunitario y Social: Competencia para intervenir en comedores, merenderos o huertas, adaptándose a la realidad socioeconómica local.
6. Comunicación y Educación Alimentaria (EAN): Uso de lenguaje adecuado, claridad en los mensajes y calidad de materiales didácticos producidos.
7. Integración Interdisciplinaria: Capacidad de trabajo colaborativo con enfermería, medicina y agentes sanitarios.
8. Capacidad de Planificación y Organización: Aptitud para organizar tiempos, recursos y etapas de talleres o proyectos educativos.
9. Pensamiento Crítico y Resolución de Problemas: Identificación de nudos críticos y propuesta de soluciones factibles basadas en evidencia y contexto.

Escala de Calificación:

- 8 a 10: Desempeño autónomo y excelente criterio profesional.
- 7: Desempeño sólido con supervisión mínima (Nota mínima de aprobación).
- 1 a 6: Desempeño que requiere tutoría constante o presenta debilidades en la integración de conocimientos.

IX - Bibliografía Básica

- [1] Cappelletti, A. (2021). Educación Alimentaria Nutricional: De la teoría a la práctica en terreno. Editorial Akadia.
- [2] FAO, FIDA, OPS, PMA y UNICEF. (2023). Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional - América Latina y el Caribe 2022: hacia una mejor asequibilidad de las dietas saludables. <https://doi.org/10.4060/cc3859es>.
- [3] Instituto Nacional de Epidemiología "Dr. Juan H. Jara". (2017). Manual de Epidemiología. Nivel Básico Capítulo VII: Diagnóstico de Situación de Salud y Análisis de Situación de Salud. <http://www.ine.gov.ar/>.
- [4] Kottow, M. (2014). Ética de protección: Una propuesta para la salud pública. Revista de Salud Pública.
- [5] Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. (2021). Manual de huerta agroecológica urbana: Programa Prohuerta. INTA. <https://inta.gob.ar/documentos/manual-de-la-huerta-agroecologica-del-prohuerta>.
- [6] Ministerio de Desarrollo Social Argentina. (2022). Soberanía y Seguridad Alimentaria en las Familias. Secretaría Nacional de Niñez, Adolescencia y Familia.
- [7] Ministerio de Salud de la Nación. (2018). Manual para la aplicación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/manual-para-la-aplicacion-de-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina>.
- [8] Ministerio de Salud de la Nación. (2018). Análisis de Situación de Salud, República Argentina. Dirección de Epidemiología.
- [9] Ministerio de Salud de la Nación. (2020). Indicadores de salud: Aspectos conceptuales y operativos. OPS/OMS. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/52784>.
- [10] Ministerio de Salud de la Nación. (2020). Análisis del nivel de concordancia de Sistemas de perfil de nutrientes con las Guías de Alimentación de la Población Argentina.
- [11] Navarro, A. & Lis del Campo, M. (2015). Hacia una didáctica de la Nutrición: Herramientas pedagógicas para la Educación Alimentaria Nutricional. Editorial Brujas.
- [12] Olivero, I. V. (2013). Manual Básico de Salud, Alimentación y Nutrición Pública. Nueva Editorial Universitaria UNSL. E-Book ISBN 978-987-1852-70-3.
- [13] Organización Panamericana de la Salud. (2021). Ética y salud pública: Materiales de formación. OPS.
- [14] Organización Mundial de la Salud. (2019). Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.
- [15] Pria Barros, M. & Louro Bernal, I. (2018). Guía para la elaboración del análisis de la situación de salud en la atención primaria. Editorial Ciencias Médicas.
- [16] Sociedad Argentina de Pediatría. (2013). Guía para la Evaluación del Crecimiento Físico. SAP. <https://www.sap.org.ar/publicaciones/libros/guia-para-la-evaluacion-del-crecimiento-fisico.html>.
- [17] Torresani, M. E. & Somoza, M. I. (2016). Lineamientos para el cuidado nutricional. Editorial Eudeba. 3° Edición.
- [18] Vázquez, M. & Witriw, A. (2020). Modelos de interpretación de indicadores e índices antropométricos en el ciclo vital. Eudeba.
- [19] World Health Organization. (2006). WHO Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-for-length, weight-for-height and body mass index-for-age. <https://www.who.int/toolkits/child-growth-standards/standards>.

- [20] Ley de Ética en el Ejercicio de la Función Pública N° 25.188. (1999). Honorable Congreso de la Nación Argentina.
- [21] Ministerio de Salud de la Nación. (2021). Guía de Entorno Escolar Saludable.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] 1.Desempeñar con autonomía, capacidad crítica y responsabilidad ética el conjunto de acciones propias que cumple el/la Licenciado/a en Nutrición en la gestión de la atención nutricional en el Primer Nivel de Atención, integrando conocimientos técnico-científicos para la resolución de problemáticas alimentarias situadas en la comunidad.
- [2] 2.Diseñar, implementar y evaluar intervenciones de salud pública y seguridad alimentaria, actuando proactivamente en equipos interdisciplinarios para contribuir al bienestar integral de la población local.

XI - Resumen de Objetivos

Desempeñar con autonomía, capacidad crítica y responsabilidad ética el conjunto de acciones propias que cumple el/la Licenciado/a en Nutrición en la gestión de la atención nutricional en el Primer Nivel de Atención, integrando conocimientos técnico-científicos para la resolución de problemáticas alimentarias situadas en la comunidad.

2.Diseñar, implementar y evaluar intervenciones de salud pública y seguridad alimentaria, actuando proactivamente en equipos interdisciplinarios para contribuir al bienestar integral de la población local.

XII - Resumen del Programa

UNIDAD 1: Diagnostico de Situación de Salud

UNIDAD 2: “Estadísticas y Planificación Alimentaria-Nutricional”

UNIDAD 3: “Intervención, Consejería y Educación Nutricional”

UNIDAD 4: Rol del/la Licenciado/a en Nutrición en Salud Publica

UNIDAD 5: “Situación alimentaria y Nutricional de la Población”

UNIDAD 6: “Integración de la Practica Pre-Profesional”

XIII - Imprevistos

Se analizarán los planteamientos imprevistos en particular con cada caso en el transcurso del ciclo lectivo en curso.

La cátedra realizará las modificaciones pertinentes de fecha y modalidad de dictado de clases teóricas y/o prácticas, mediante la modalidad Presencial. Además de las actividades presenciales (Clases, Clases de consulta, Actividades Prácticas y Evaluaciones), se prevé contar con un soporte Virtual (Classroom) como instrumento de información entre los docentes y los/las estudiantes.

XIV - Otros

El curso proyecta su vinculación mediante el Proyecto de Extensión en Docencia (PED): 'Evaluación Nutricional en Acción: Del Diagnóstico a la Mesa' al curso de Practicas de Nutrición en Salud Publica. Esta articulación permitirá que el estudiante transfiera los contenidos teóricos a escenarios territoriales reales tales como: Centros de Salud y Hospitales de Día; participando en la construcción de diagnósticos nutricionales individuales y comunitarios mediante el diseño y aplicación de herramientas estandarizadas. La actividad pretende promover el trabajo interdisciplinario y el compromiso social, transformando el diagnóstico técnico en estrategias de consejería alimentaria aplicadas para la salud pública local.